

# HERZLICH WILLKOMMEN

Ebenung, am Fremersberg gelegen, Blick ins Tal, wo seit römischer Zeit Wein angebaut wird. Der Ort, früher „Ebanat“ genannt, zeugt als ehemaliges Rittergut von historischem Wohlstand und liegt wenige Kilometer von Baden-Baden entfernt. 2022 wurde der Traum eines architektonisch ansprechenden Ortes zum Ankommen und Genießen verwirklicht.

Im Restaurant „Ebanat“ bieten wir hochwertige, unkomplizierte Kulinarik mit regionalen Produkten, darunter das Fleisch eigener Hochlandrinder, und internationalem Einfluss unseres Küchenchefs Stefan Schmidt.

Genussvolle Stunden wünschen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'JK', is centered on the page.

Johannes Kopp mit Familie und das gesamte Team

# APERITIF ZUR EINSTIMMUNG...

Cuvée Blanc, Brut | 0,1l 8,00  
Rosé Edition ebanat, Zero Dosage | 0,1l 8,50  
2020 Riesling Feigenwäldchen, Extra Brut | 0,1l 10,00

Kopp Blanc Zero -alkoholfrei- | 0,1l 5,70

## **Unsere Empfehlung**

ebanat-Sprizz  
Mango | Rosé Edition ebanat | Minze  
0,2l 9,50

Birnenfranz -alkoholfrei-  
Birne | Kopp Blanc Zero | Thymian  
0,2l 7,50

No-Jito -alkoholfrei-  
Minze | Limette 6,50

## **Dazu aus der Küche**

Dreierlei zum Einstieg

Oliventapenade | Bärlauchquark | Chakalaka  
Baguette 12,50

Alle unsere Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

# ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Hausgemachter Ricotta  
Erbsen | Karotte | Radieschen-Vinaigrette 16,00

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch  
Rote Bete | Rettich | Pumpernickel-Crumble  
Meerrettich-Vinaigrette 20,00

Bärlauchschaumsuppe  
gebackene Praline vom Rind 12,00

Argentinische Rotgarnele  
Mango Chutney | Laksa | Koriander 18,00

## **Spezialität der Küche**

Tatar vom Simmentaler Rind  
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse | Eigelb  
100gr - 18,00 | 160gr - 26,00

Parmesan Fries 5,50

Frühlingsalat mit Spargel  
Radieschen | Croûtons | Scheureben-Dressing 14,00

dazu empfehlen wir:

3 Stück gebratene Rotgarnelen 9,00  
Gratinierter Ziegenkäse 7,00

## ZUM HAUPTGANG

Kalbsfilet rosa  
grüner Spargel  
Morchelrahmsauce | Spätzle 42,00

200 gr. Zwiebelrostbraten  
Kalbsentrecôte oder Rumpsteak  
von der Metzgerei Glasstetter  
Fächerkartoffel | Pinot-Noir-Jus | Sauce Bearnaise 40,00

Bärlauchgnocchi  
Spargel | Kirschtomaten  
Parmesan 30,00

Trüffel | Linguine | Trüffelschaum  
kleine Portion 18,00 | Hauptgang 32,00

### **Frisch aus den Tiefen des Meeres**

Norwegischer Lachs  
Bärlauch-Kartoffel-Crème | Fenchel  
Bisque 36,00

# BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

## **Klassiker, cremig und handgerührt**

Zabaione vom Weißburgunder  
Rhabarber | Vanilleeis | Crumble 15,00

Schokoladenbrownie  
Mascarpone | Ananas | Kokos 15,00

Pavlova mit frischen Erdbeeren  
Vanillecrème | Meringue | Erdbeersorbet 15,00

Haselnuss-Affogato 6,80

Gereifte Käsekreationen der Allgäuer Käse-Affineure  
von Jamei Laibspeis aus Kempten  
Früchtesenf | hausgemachtes Fruchtebrot | eingelegte Aprikose  
Kl. Portion 17,00 | gr. Portion 26,50

## **Sorbet**

Himbeere | Mango-Passionsfrucht | Erdbeere | Birne

## **Eis**

Rhabarber-Joghurt | Kokos | Haselnuss  
Schokolade | Vanille  
je Kugel 3,90

## **als Aufguss dazu**

Sekt oder Digestif 3,00

# ARRANGEMENTS & VERANSTALTUNGEN

## Sundowner 2026 - Afterwork im Weingut Kopp Livemusik | Eintritt frei | ab 17.00 Uhr

April 28.  
Mai 19.  
Juni 09. & 23.  
Juli 07. & 21.  
August 04. & 18.  
September 01.

## EXKLUSIV IM WEINARCHIV

Gereifte Schätze und internationale Raritäten aus unserem exklusiven Weinarchiv –  
moderiert von Johannes Kopp, korrespondierend mit den Best of Ebanat Tapas.  
Ein Erlebnis, das begeistert!  
Preis auf Anfrage | 6–8 Gäste | ganzjährig

## PLANEN SIE EINE FEIER ?

Ob privat oder geschäftlich – wir gestalten Ihr Event nach Ihren Wünschen.  
Von der freien Trauung bis zum Sektempfang im Weinkeller oder Obstgarten.  
Wir stehen Ihnen tatkräftig zur Seite.  
Anfragen an: [events@weingut-kopp.com](mailto:events@weingut-kopp.com)

# EBANAT MENÜ

Tatar vom Simmentaler Rind  
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse | Eigelb  
2023 Pinot Blanc Lösslehm

Argentinische Rotgarnele  
Mango Chutney | Laksa | Koriander  
2022 Pinot Blanc Röderswald

Kalbsfilet rosa  
grüner Spargel  
Morchelrahmsauce | Spätzle  
2017 Spätburgunder Feigenwäldchen

Schokoladenbrownie  
Mascarpone | Ananas | Kokos  
2018 Viognier Beerenauslese

Jamei Käse-Auswahl  
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 90,00 | 5-Gang-Menü 105,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4-Gang 37,00 | 5-Gang 45,00

# EBANAT MENÜ

- Fleischlos -

Hausgemachter Ricotta  
Zitrus | Erbsen | Karotte  
Radieschen-Vinaigrette  
2023 Riesling Urgestein

Trüffel | Linguine | Trüffelschaum  
2020 Chardonnay Am Altenberg

Bärlauchgnocchi  
Spargel | Kirschtomaten | Parmesan  
2017 Spätburgunder Feigenwäldchen

Pavlova mit frischen Erdbeeren  
Vanillecrème | Meringue | Erdbeersorbet  
Rosé Edition ebanat

Jamei Käse-Auswahl  
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 76,00 | 5-Gang-Menü 91,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4-Gang 37,00 | 5-Gang 45,00

# **SPARGEL SAISON**

## **vom Schneider Spargel aus Iffezheim**

Frühlingsalat mit Spargel  
Radieschen | Croûtons | Scheureben-Dressing 14,00

Spargelcreme Suppe  
gebeizter Saibling | Morcheln 14,00

**300 gr. Stangenspargel**  
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise 29,00

**gerne noch dazu ...**

...Schwarzwälder Schinken und Kochschinken 8,00

...Norwegisches Lachsfilet 16,00

...Elsässer Maispoulardenbrust 13,00

### **Unsere Empfehlung**

2023 Chardonnay Tonerde 0,1l 7,80  
2016 Riesling Feigenwäldchen 0,1l 11,50