

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 be 'JK' or similar initials, written in a cursive style.

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

2021 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 9,90

Birnenfranz -alkoholfrei-

Birne | Kopp Blanc Zero | Thymian

0,2l 7,50

Frühlings-Sprizz -alkoholfrei-

Rhabarber | Minze | Erdbeere

0,2l 8,50

dazu aus der Küche

Dreierlei zum Einstieg

Oliventapenade | Frühlingsquark | 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

Gebeizter Saibling
Gurke | Apfel | Schmand
Lachskaviar 18,00

Argentinische Rotgarnele
Mango Chutney | Laksa | Koriander 18,00

Rindfleischessenz
Pfifferlinge | Kalbsfleischbällchen 14,00

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
... Gratiniertes 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

Fregola Sarda mit Pfifferlingen
gegrillter Spargel | gebackene Fetacrème
Pinienkerne | Zitronenvelouté 35,00

Linguine | Trüffelschaum | Morcheln
Vorspeise oder Zwischengericht 18,00
als Hauptgang 32,00

f(r)isch aus den Tiefen des Meeres

Gegrillter Schwertfisch
Fenchel-Safran-Crème | Knoblauchconfit
Pimientos de Padrón | Tomatenschaum 38,00

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

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

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

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

Linguine | Trüffelschaum | Morcheln
2020 Chardonnay Am Altenberg

Fregola Sarda mit Pfifferlingen
gegrillter Spargel | gebackene Fetacrème
Pinienkerne | Zitronenvelouté
2022 Pinot Noir Balzenberg

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

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 82,00 | 5-Gang-Menü 97,00

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