HERZLICH WILLKOMMEN

Am Fremersberg gelegen, mit Blick über das
seit römischer Zeit vom Weinbau geprägte Tal,
verbindet das ebanat Geschichte und Genuss.

Das ehemalige Rittergut wurde 2022 als architektonisch
besonderer Ort zum Ankommen und Genießen neu belebt.

Im Restaurant ebanat erwartet Sie hochwertige,
unkomplizierte Küche mit regionalen Produkten,
Fleisch von eigenen Hochlandrindern und
internationalen Einflüssen von Küchenchef Stefan Schmidt.
.

Genussvolle Stunden wünschen

Johannes Kopp mit Familie und das gesamte Team

APERITIF ZUR EINSTIMMUNG

Cuvée Blanc, Brut | 0,1l 8.00
2021 Grande Cuvée, Brut Nature | 0,1l 13,50
Kopp Blanc Zero -alkoholfrei- | 0,1l 5,90

unsere Empfehlung

2022 Pét Nat Scheurebe | 0,1l 8,50
Méthode Ancestrale
Pétillant Naturel- natürliche Flaschengärung
feine Hefenoten x lebendige Frische

ebanat-Sprizz
Mango | Cuvée Blanc | Minze
0,2l 9,90

Birnenfranz -alkoholfrei-
Birne | Kopp Blanc Zero | Thymian
0,2l 8,20

Holunderblüte
Holunderblütensirup -selbstgemacht-
Minze | Limette 0,3l 7,90

dazu aus der Küche

Dreierlei zum Einstieg
Oliventapenade | Kräuterquark | Chakalaka
Baguette 14,50

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

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Gerösteter Tomatensalat
Burrata | Basilikum | Croûtons 19,00

Gebratener Pulpo
Rucola | Melonensud | Fetacrème 22,00

Argentinische Rotgarnele
Mango Chutney | Laksa | Koriander 22,00

ebanat Fischsuppe
Krustentierfond | Jakobs-/Kamm-Muscheln
Garnelen | verschiedene Fische
Vorspeise oder Zwischengericht 27,00
als Hauptgang 43,00

Spezialität der Küche
Tatar vom Simmentaler Rind
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse | Eigelb
100gr - 20,00 | 160gr - 28,00

frisch gehobelter Trüffel 9,50
Parmesan Fries 8,00

Sommersalat mit Wassermelone & Feta
Croûtons | Radieschen-Dressing 15,00
dazu empfehlen wir...
... 3 Stück gebratene Rotgarnelen 10,00
... Gratinierter Ziegenkäse 9,00

ZUM HAUPTGANG

Kalbsfilet rosa
cremige Pfifferlinge | wilder Brokkoli
Pinot-Noir-Jus | Spätzle 42,00

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

Fregola Sarda mit Pfifferlingen
gegrillte Lauchzwiebeln | gebackene Fetacrème
Pinienkerne | Zitronenvelouté 35,00

Linguine | Trüffel
Vorspeise oder Zwischengericht 22,00
als Hauptgang 36,00

F(r)isch aus den Tiefen des Meeres
gebratene Doradenfilets
Zucchini | Kichererbsen-Spinat-Salat
Tomaten-Kräuter-Sauce Vierge 43,00

BLEIBEN NOCH
DIE DESSERTS...

Klassiker, cremig und handgerührt
Zabaione vom Weißburgunder
Bühler Zwetschge | Vanilleeis |15,00

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokos 15,00

Haselnuss-Affogato 7,00

Käsekreationen der Allgäuer Käse-Affineure
von Jamei Laibspeis aus Kempten
Früchtesenf | hausgemachtes Früchtebrot | eingelegte Aprikose
Kl. Portion 21,00 | gr. Portion 28,50

Sorbet
Himbeere | Erdbeere | Birne

Eis
Stracciatella | Kokos | Haselnuss
Schokolade | Vanille
je Kugel 4,10

...als Aufguss dazu?
Sekt oder Digestif 4,00

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
cremige Pfifferlinge | wilder Brokkoli
Pinot-Noir-Jus | Spätzle
2018 Spätburgunder Feigenwäldchen

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokos
2018 Viognier Beerenauslese

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 92,00 | 5-Gang-Menü 107,00

weinbegleitung je gang 0,1l
4-Gang 42,00 | 5-Gang 51,00

ebanat menü
- fleischlos -

Gerösteter Tomatensalat
Burrata | Basilikum | Croûtons
2023 Riesling Urgestein

Linguine | Trüffel
2020 Chardonnay Am Altenberg

Fregola Sarda mit Pfifferlingen
gegrillte Lauchzwiebeln | gebackene Fetacrème
Pinienkerne | Zitronenvelouté
2022 Pinot Noir Balzenberg

Zabaione vom Weißburgunder
Bühler Zwetschge | Vanilleeis
2018 Viognier Beerenauslese

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 84,00 | 5-Gang-Menü 99,00

weinbegleitung je gang 0,1l
4-Gang 42,00 | 5-Gang 51,00