

APERITIF ZUR EINSTIMMUNG...

Cuvée Blanc Brut | 0,1l 8,00

Rosé Edition ebanat | 0,1l 8,50

Grande Cuvée | 0,1l 12,00

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

Unsere Empfehlung

ebanat-Sprizz

Mango | Rosé Edition ebanat | Himbeere

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 | Pumpnickel-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

Duo vom Osterlamm
Karree & Schmorschulter
Paprikaemulsion | Rosmarin-Honig-Jus 40,00

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

Panna Cotta | Rhabarber
Eierlikörmousse | Rhabarber -Joghurt -Eis 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

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

Duo vom Osterlamm
Karree & Schmorschulter
Paprikaemulsion | Rosmarin-Honig-Jus
2022 Syrah Quarzporphyr

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokos
Rosé Edition ebanat

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 89,00 | 5-Gang-Menü 98,00

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

Zabaione vom Weißburgunder
Rhabarber | Vanilleeis | Crumble
2018 Viognier Beerenauslese

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