

HERZLICH WILLKOMMEN

Am Ausläufer des Fremersberg gelegen, blickt man von unserem Heimatort Ebenung aus ins Tal. Hier wird seit den Römern Wein angebaut. Ebenung nannte man damals „Ebanat“, angelehnt an das althochdeutsche Wort „Ebanoti“ für Ebene. Vor allem die mittelalterlichen Keller bezeugen auch heute noch den Wohlstand dieses kleinen Weilers, 5 Kilometer von der Kurstadt Baden-Baden entfernt. Der lange gehegte Traum, hier einen architektonisch anspruchsvollen Ort zum Ankommen und Genießen zu schaffen, ist 2022 wahr geworden.

In unserem Restaurant „Ebanat“ pflegen wir eine hochwertige und unkomplizierte Kulinarik am Berg. Über Keller und Vinothek widmet sich eine ganze Ebene dem Genuss und ermöglicht einzigartige Ausblicke. Regionale Produkte, wie das Fleisch der eigenen Hochlandrinder, bilden den Mittelpunkt einer leichten und feinen Küche mit internationalem Einfluss unseres Küchenchefs Stefan Schmidt.

Genussvolle Stunden wünschen

Familie Kopp und das ganze Team

VIELEN DANK AN UNSERE REGIONALEN PARTNER:

- Bio Milch und Butter von Schwarzwald Milch
- Metzgerei Glasstetter aus Malsch, Metzgerei Krug aus Gaggenau
- Geflügelhof Siebert Freiland Geflügel aus dem Elsass
- Demeter Gemüsehof Schmälzle aus Sinzheim, Schaufler Obst und Gemüse aus Bühl, Obst und Gemüsehandel Kutscha aus Sinzheim
- Sinzheimer Trüffel angebaut vom Weingut Gretzmeier mit Trüffelhund Alba
- Wild aus heimischer Jagd

VORSPEISE

Feldsalat | Kartoffeldressing ^{L,M,O,C}
 lamb's lettuce | potato dressing

Zur Auswahl mit / to choose with:

Räucherspeck | Croutons smoked bacon | croutons 12,00€

Honig Ziegenkäse | Walnuss | Birne honey goat cheese | walnut | pear 14,00€

Gebratene Gänsestopfleber | Apfelkompott fried foie gras | apple compote 24,00€

Ochs in Gelee von Glasstetter | Rote Beete Tartar | Roh mariniertes Rettich |
 gebeiztes Eigelb ^{C,F,L,M,O} 14,00€
 corned beef in jelly from Glasstetter | beetroot tartar | raw marinated radish | cured egg yolk

Gebeizte Lachsforelle von der Forellenzucht Baden-Baden | Apfel-Senf Kompott | Fenchel Salat |
 Kaviar-Kräuteröl ^{D,L,M,O} 17,00 €
 cured salmon trout from the trout farm Baden-Baden | apple-mustard compot | fennel slaw |
 caviar-herb oil

HAUPTGANG

Demeter Hokkaidokürbis gebacken | Sellerie-Espresso Püree | Mais | Karamell Mandel |
 Granatapfel Sirup & Kerne (vegetarisch) ^{F,H,L,M,O} 19,00 €
 baked demeter organic hokkaido pumpkin | celeriac-esspresso puree | corn | caramelized almond |
 pomegranat syrup & rubies

Fisch & Chips | Seehecht Filet | Gewürz Tempura | Chips | Kräuter-Limonen-Mayonnaise |
 Gurkensalat ^{A,C,D,G,M,O} 24,00 €
 fish&chips | hake filet | spice tempura | chips | herb-lime mayonnaise | cucumber salad

Rib Eye Steak von Metzgerei Krug | 300g | BW Färsche | Röst Karotten | Fächerkartoffel |
 Rauch raclette | Jus ^{L,O,G} 39,00 €
 rib Eye Steak Metzgerei Krug | 300g | BW heifer | roast carrots | hasselback potato | jus

DESSERT

Kugel Eis | Crumble ^{A,C,G,O,H} 4,00 €
 ice cream | crumble

Kugel Sorbet mit Schuss ^O 7,00 €
 sorbet with spirits of choice

Kokos Affogato ^{O,C,G} 7,00 €
 coconut affogato

Käse Auswahl Schweiz | Jumi ^{A,F,M,G,O} 18,00 €
 Hartkäse: Schlossberger alt, dr bsoffning; Weichkäse: Pixel, La Sanglée des couardis, La Bouse
 Swiss cheese selection | Jumi

DRY AGED SPECIAL Nur auf Vorbestellung mind. zwei Tage im Voraus, Portion für zwei Personen
 Dry Aged Rinder Rücken (ca. 1,1 kg) oder Rib Eye (ca. 1,15 kg) von Metzgerei Krug, abgehängt für 28
 Tage in unserem Reifeschrank, inkl. Fächerkartoffel, Karotte, Jus und passender Weinbegleitung 120,00€

Wir erlauben uns bei Umbestellungen eine Aufwandspauschale von 3,50 € zu erheben.
 We kindly ask for a surcharge of 3,50€ for a any changes.

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Allergene: F-Soja, P-Lupine, E-Nüsse, L-Sellerie, C-Eier, G-Milch, O-Schwefeldioxyde/Sulfit, A/-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfesaat, N-Sesam, D-Fisch,
 R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentiere