

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 7,50
Rosé Edition ebanat | 0,1l 8,00
Grande Cuvée | 0,1l 11,00

-alkoholfrei-
Kopp Blanc Zero | 0,1l 5,50

Unsere Empfehlung

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

Wintersprizz
Lillet | Rosé Edition ebanat | Ingwer
0,2l 8,50

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

Zu unseren Speisen reichen wir Ihnen
Baguette von der Konditorei Böckeler aus Bühl
mit hauseigener Pinot-Noir-Butter

Baguette | Aufstrich Nachservice 4,50

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

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Klarer Sud vom eigenen Hochlandrind
gezupfte Bäckchen | Gemüse 12,00

Argentinische Rotgarnele
Mango Chutney | Laksa | Koriander 18,00

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

Spezialität der Küche

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

Parmesan Fries 5,50

Renchtäler Feldsalat
Himbeer-Balsamico-Dressing | Croûtons 12,00

dazu empfehlen wir:

Speck vom Glasstetter 2,50
Gratinierter Ziegenkäse | Birne 7,00

ZUM HAUPTGANG

Geschmorte Rinderschulter
Rotweinschalotten | Süßkartoffel-Mousseline
Pinot-Noir-Jus 36,00

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

Spinatknödel
cremige Pilze | Rosenkohl
Bergkäse 34,00

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

frisch aus den Tiefen des Meeres

Norwegischer Skrei / Winterkabeljau
Pastinaken-Crème | Rosenkohl | Haselnuss
Nussbutter 40,00

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

Klassiker, cremig und handgerührt

Zabaione vom Weißburgunder
Ebenunger Gewürzapfel | Marzipaneis | Crumble 15,00

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokos 15,00

Haselnuss-Affogato 6,80

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

Sorbet
Himbeere | Mango-Passionsfrucht

Eis
Marzipan | Kokos | Haselnuss
Schokolade | Vanille
je Kugel 3,90

als Aufguss dazu
Espresso 2,90 | 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 -handgeschnitten-
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse | Eigelb
2022 Weissburgunder Lösslehm

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

Geschmorte Rinderschulter
Rotweinschalotten | Süßkartoffel-Mousseline
2018 Spätburgunder Feigenwäldchen

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokos
2018 Viognier Beerenauslese

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 89,00 | 5-Gang-Menü 98,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4-Gang 34,00 | 5-Gang 39,00

EBANAT MENÜ - fleischlos -

Renchtäler Feldsalat
Himbeer-Balsamico-Dressing
Brioche-Croûtons | Birne
2023 Chardonnay Tonerde

Trüffel | Linguine | Trüffelschaum
2022 Weißburgunder Lösslehm

Spinatknödel
cremige Pilze | Rosenkohl | Bergkäse
2022 Pinot Noir Balzenberg

Zabaione vom Weißburgunder
Ebenunger Gewürzapfel | Marzipaneis | Crumble
2023 Riesling Urgestein

Jamei Käse-Auswahl
2018 Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang-Menü 74,00 | 5-Gang-Menü 89,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4-Gang 34,00 | 5-Gang 39,00