

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

VORSPEISE

Feldsalat Kartoffeldressing Honig Ziegenkäse Walnuss Birne <small>L,M,O,C</small> lamb's lettuce potato dressing honey goat cheese walnut pear	14,00€
Yellow Fin Thunfisch Sashimi Erdnuss Soja Limette Chicoree <small>F,L,O,A,H,M,N,D</small> tuna sashimi peanut soy lime chicory	18,00€
Laksa Tofu Wan Tan Wokgemüse <small>F,L,O,M,N</small> Laksa tofu wontons wok vegetables	12,00€
Orecchiette Muschelsud Fenchel Confit <small>L,C,G,O,A,M,B</small> orecchiette clam broth fennel confit	16,00€

HAUPTGANG

Schulterstück vom Rind Petersilienwurzel Püree Getrübelter Kohlrabi Granatapfel Jus <small>L,O,G</small> beef shoulder parsley root puree truffled kohlrabi pomegranate jus	28,00€
Fisch & Chips Seehecht Filet Gewürz Tempura Mozambik Langustine Limonen-Mayonnaise <small>A,C,D,G,M,O, B</small> fish&chips hake filet spice tempura mozambique langoustine lime mayonnaise chips	33,00€
Pilzstrudel Petersilienwurzel Püree Rüben Grünkohl Rote Bete Sauce <small>P,L,O,C,G,A,M</small> mushroom strudel parsley root puree turnips kale beetroot sauce	20,00€

DESSERT

Kugel Eis Crumble <small>A,C,G,O,H</small> ice cream crumble	4,00 €
Kugel Sorbet mit Schuss <small>O</small> sorbet with spirits of choice	7,00 €
Kokos Affogato <small>O,C,G</small> coconut affogato	7,00 €
Schoko-Brownie Mango Ananas Kompott Kokos Eis <small>C,G,O,A,E</small> chocolate brownie mango pineapple compote coconut ice cream	13,00€
Käse Auswahl Schweiz Jumi <small>A,F,M,G,O</small> Hartkäse: Schlossberger alt, dr bsoffning; Weichkäse: Pixel, La Sanglée des couardis, La Bouse Swiss cheese selection Jumi	18,00 €

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

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

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