ebanat

HERZLICH WILLKOMMEN

Am Ausläufer des Fremersbergs 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

ebanat

VORSPEISE

Tomaten Fumet | Demeter Röst Gemüse | Rosmarin öl (vegetarisch, vegan) F,L,M,O — 10,00 €
tomato fumet | roast demeter organic vegetables | rosemary oil

Demeter Salat Kopf | Butternutkürbis| | Quinoa -Vinaigrette | Körner (vegetarisch, vegan) L,M,O,C — 10,00 €
demeter organic salad | butternut squash | | quinoa vinaigrette| seeds

Ochs in Gelee von Glasstetter | Rote Beete Tartar | Roh marinierter Rettich | gebeiztes Eigelb C,F,L,M,O — 14,00€
corned beef in jelly from Glassstetter | beetroot tartar | raw marinated radish | cured eggyolk

Bunter Tomatensalat, geröstet | Mirabellen Salsa | Kräuter Tee | Jogurt Eis (vegetarisch) A,F,G,L,M,O — 15,00 €
roasted heirloom tomato salad | mirabelles salsa | herb tea | yoghurt ice cream

Gebeizte Lachsforelle von der Forellenzucht Baden-Baden | Apfel–Senf Kompott | Fenchel Salat | Kaviar-Kräuteröl D,L,M,O — 17,00 €
cured salmontrout 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-espresso 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

Flank Steak | 250g | BW Färse | Spätburgunder Schalotten | Pommes Frites L,O,G — 25,00 €
flank Steak | 250g | BW heifers | red wine shalotts | french fries

Schwarzfederhuhn Supreme | Keulen confit | Dukkha | Chakalaka Texturen | Knusper | Gewürz Jus A,C,N,M,L,O,P,F,G — 34,00 €
black feather chicken supreme | leg confit | dukkha | chakalaka textures | crackling | spice jus

Rib Eye Steak von Metzgerei Krug | 300g | BW Färse | Röst Karotten | Fächerkartoffel | Rauch raclette | Jus L,O,G — 39,00 €
rib Eye Steak Metzgerei Krug | 300g | BW heifer | roast carotts | hasselback potato | jus

ebanat Winzer Brett | Luftgetrocknete Spezialitäten Metzgerei Glasstetter | Käse Jumi | Calamata Oliven A,C,F,G,H,L,M,O — 23,00 €
ebanat vintner board | charcutery specialities Glasstetter butchery | Jumi cheese | calamata olives

ebanat

DESSERT

Kugel Eis | Crumble A,C,G,O,H ice cream | crumble	4,00 €
Kugel Sorbet mit Schuss O sorbet with spirits of choice	7,00 €
Kokos Affogato O,C,G coconut affogato	7,00 €
Bananasplit | Karamell Banane | Kuchen und Eis von der Banane | Schokoladensauce | Salz-Karamell-Popcorn A,C,G,O caramel banana | banana cake and ice cream | dark chocolate sauce | salted caremel popcorn	13,00 €
Käse Auswahl | Jumi A,F,M,G,O 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-Schwefeldioxide/Sulfit, A/-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfsaat, N-Sesam, D-Fisch, R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentiere