

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...

Crafted Grape ZERO (alkoholfrei) | 0,1l 4,50
Cuvée Blanc Brut | 0,1l 6,50
Rosé Brut Nature | 0,1l 7,00
Delta Gin & Topas | Apfel | Tonic 0,33l | 7,50

Unsere Empfehlung:

Amalfi Campari
Campari | Blutorange | Bitter Lemon
0,2l | 7,00

...BEGLEITEND ZUM APERITIF

Oliventapenade | eingelegter Hokkaido Kürbis
| hausgemachter Ricotta
8,50

Austern Fine de Claire
Schalottenvinaigrette & Zitrone
3 Stk. 15,00 | 6 Stk. 29,00 | 9 Stk. 40,00 | 12 Stk. 50,00
Probierauster 5,00

zu unseren Speisen reichen wir Ihnen
ein Baguette von der Bäckerei Böckeler aus Bühl
mit hauseigenem Aufstrich

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Kartoffelsuppe | Glasstetters Blutwurst
| Croutons 10,00

Piroge | Sinzheimer Frischkäsefüllung | Rote Bete
| Meerrettich 13,00

Offene Ravioli | Ossobuco vom Rind | Rosenkohl | Zitronenschaum
| Gremolata 15,00

Radicchio & Chicorée | Dörripflaume | Sonnenblume
| Senfcreme 16,00

Spezialität der Küche:

Tartar vom Rind | Trüffel Mayonnaise | gebeiztes Eigelb
| eingelegtes Gemüse

100gr – 18,00 | 160gr – 26,00

dazu:

Bratkartoffeln oder Parmesan Fries 5,50

Roh marinierter Thunfisch | Petersilienwurzel Creme | Grünkohl
| Langustinen Schaum 20,00

Feldsalat aus dem Renchtal | Croutons
| Kartoffeldressing
kleine Portion 5,50
große Portion 9,50

dazu Rauchspeck der Metzgerei Glasstetter 9,50 | 14,00

dazu Gratiniertes Ziegenkäse | Birnen Chutney | Walnuss 11,50 | 16,00

dazu BIO - zertifizierte Foie Gras | Birnen Chutney 19,50 | 24,00

ZUM HAUPTGANG

Safran Risotto | geschmorter Kürbis | Sanddornbeeren
Leuchtturm Käse - 12 Monate gereift 22,00

Grobe Bauernbratwürste von unseren eigenen Hochlandrindern
| Kartoffelpüree | glasierte Karotten | Röstzwiebeln
| Dijon Senf Sauce 24,00

dazu:

kleiner Feldsalat in Kartoffel - Dressing und Croutons 5,50

Hausgemachte Tagliatelle in Trüffel Schaum
| gehobelter italienischer Winter Trüffel
| Leuchtturm Käse - 12 Monate gereift

Kleine Portion 20,00

Große Portion 34,00

frisch aus den Tiefen des Meeres:

Edelfisch Variation | Rahmkraut | Schlosskartoffeln
| Langustinen Schaum 42,00

Kalbsfilet | Maxim Kartoffel | Schmorschalotten
| Portwein Jus 42,00

Zwiebelrostbraten | Schmorzwiebel - Kartoffelpüree
| Spätburgunder Jus | Sauce Bernaise

zur Wahl:

als Rumpsteak 200gr 38,00 | 300gr 47,00

als Kalbs Entrecôte 200gr 38,00 | 300gr 47,00

als Rinderfilet 200gr 47,00

Gerne bieten wir Ihnen auch einen
Baguette | Aufstrich Nachservice 4,00

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS

Sorbet & Eis

Fichtengeist | Birne | Himbeere | Haselnuss

Kürbis - Granatapfel | Kokos

je Kugel 3,90

dazu :

Espresso Aufguss 2,90 | Sekt Aufguss 0,05l 3,00 | Digestif Aufguss 2cl 3,00

Klassiker, cremig und handgerührt

Zabaione vom Weißburgunder | Gewürzapfelragout

| Rosmarin-Marzipaneis | Granola 15,00

Ebanat Brownie | Mascarpone Creme

| Zwetschgen in Pinot Noir | Haselnuss Eis 15,00

Churros | Karamell Sauce | Kürbis – Granatapfel Eis

| eingelegte Aprikosen 12,00

UND DER AUSKLANG

gereifte Käsekreationen der Allgäuer Käse-Affineure
von Jamei Laibspeis aus Kempten

Hoi | Herr Direktor | Jersey blau

| Camembert Edwins | Mühlstein

Kleine Portion 17,00

Große Portion 26,50

DARF ES EIN MENÜ SEIN

Zurecht verdient hat sich unser Haus einen hervorragenden Ruf,
geht es um die fein abgestimmten Menüs mit Weinbegleitung.

VEGETARISCH

Radicchio & Chicorée | Dörripflaume | Sonnenblumenkerne | Senfcreme
Piroge | Sinzheimer Frischkäsefüllung | Rote Bete | Meerrettich
Safran Risotto | geschmorter Kürbis | Sanddornbeeren | Leuchtturm Käse
Zabaione vom Weißburgunder
Jamei Käse

4-Gang 71,00 | 5-Gang 86,00

FLEISCH

Tatar vom Rind | Trüffel Mayonnaise | gebeiztes Eigelb | eingelegtes Gemüse
Offene Ravioli | Ossobuco vom Rind | Rosenkohl | Zitronenschaum
Kalbsfilet | Maxim Kartoffel | Schmorschalotten | Portwein Jus
Brownie | Mascarpone Creme | Haselnuss Eis | Zwetschgen in Pinot Noir
Jamei Käse

4-GANG 78,00 | 5-GANG 93,00

FISCH

Roh mariniertes Thunfisch | Petersilienwurzel Creme | Grünkohl
Miesmuscheln in Weißburgunder
Edelfisch Variation | Rahmkraut | Schlosskartoffeln | Langustinen Schaum
Churros | Karamell Sauce | Kürbis – Granatapfel Eis | eingelegte Aprikosen
Jamei Käse

4-Gang 82,00 | 5-Gang 97,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4- Gang 24,00 | 5-Gang 30,00

„Alle unsere Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne beratend zur Seite.“

ARRANGEMENTS & VERANSTALTUNGEN

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!

€ auf Anfrage | 6–8 Gäste | ganzjährig

VALENTINSTAG IM EBANAT

Genießen Sie einen romantischen Abend bei Kerzenschein: Ein exklusives Valentinsmenü, fein abgestimmte Weine und unvergessliche Momente zu zweit. Für stimmungsvolle

Livemusik sorgt das Duo K-BOOM

78€ 4-Gang | 14 Februar

WINZERDINNER KOPP X ?

Erleben Sie einen genussvollen Abend voller Geschmack. Fein abgestimmte Gerichte treffen auf erlesene Weine aus Baden und dem Anbaugebiet unseres Gastes, präsentiert von den Winzern persönlich.

78€ 4-Gang | 12. April

OSTERBRUNCH

Genießen Sie Ostern mit Livemusik, einem köstlichen kontinentalen Frühstück – und natürlich dürfen Sekt und Wein nicht fehlen.

Ostersonntag & -Montag 10.00 - 15.00 Uhr

SUNDOWNER -

AFTERWORK IM WEINGUT KOPP

25.03.(optional) | 29.04. | 20.05. | 10.06. | 01.07. | 05.08. | 02.09. | 03.10.

| Livemusik | Eintritt frei | ab 17.00 Uhr

HOFFESTIVAL 2025

25.07.-27.07. | in Kooperation mit der POPAKADEMIE Mannheim | So. Familientag

| Save the Date für unser Highlight des Jahres

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.

Senden Sie Ihr Anfrage einfach an: events@weingut-kopp.com