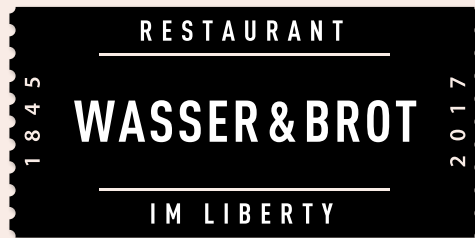


RESTAURANT

1845 **WASSER & BROT** 2017

IM LIBERTY



 **Herzlich willkommen im WASSER & BROT!**

Sie befinden sich im ehemaligen Gefängnishof der Justizvollzugsanstalt, in welchem vor 170 Jahren die Freiheitskämpfer der Badischen Revolution ihren Hofgang absolvierten.

Ein luftiger Glaskubus verbindet die beiden ehemaligen Zellengebäude und beherbergt nun das Restaurant, die Lobby und die Bar.

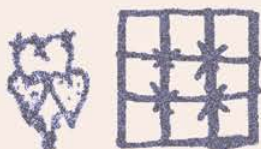
Hohe Sandsteinmauern und vergitterte Fenster bilden würdigen Bezug zur Geschichte – Gemütlichkeit gepaart mit Einzigartigkeit!

Gerade die Ortenau bietet eine herrliche Auswahl an Erzeugnissen, die unserer Küche als Inspiration dienen. Das Füllhorn mit heimischen und regionalen Köstlichkeiten lässt keine Wünsche offen und wird kombiniert mit dem Besten aus aller Welt - Empathie trifft Kreativität.

Genießen Sie das einmalige Ambiente und die gemütliche Behaglichkeit sowie das lodernde Feuer an unserem offenen Grill, während wir die Speisen vor Ihren Augen zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Abend im LIBERTY!

Ihr Team vom WASSER & BROT





RESTAURANT

1 8 4 5

WASSER & BROT

2 0 1 7

IM LIBERTY



 **APERITIF**

Aperol Spritz Hugo		8,50 €
Campari Soda Orange		8,50 €
Henry Bourdin Pastis mit Eiswasser		8,50 €
Tio Pepe Fino Gonzales Sherry		6,50 €
Jerez Apostoles 30y Sherry (medium)		7,- €
Jerez NOE 30y Sherry (Sweet)		9,50 €
Belsazar White Red Dry		6,- €
Oberkircher Winzersekt Rosé	0,10 l	6,50 €
Irroy Carte d'Or, Champagner Brut	0,10 l	14,- €






RESTAURANT
WASSER & BROT
IM LIBERTY

1845 2017



 **LUNCH MENÜ** 12:00 - 14:00 Uhr

3 Gänge

25,- €

(siehe Tafel)



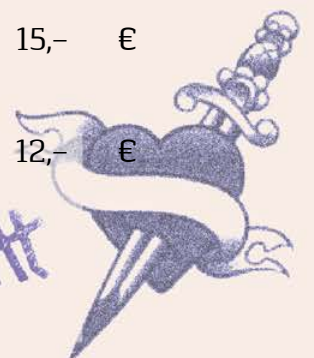
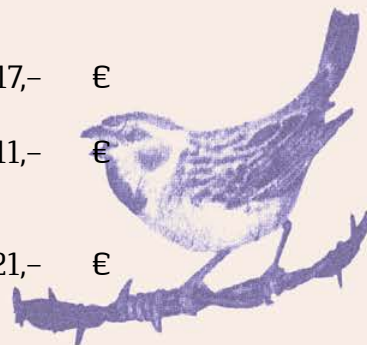


Wie wäre es mal mit **Foodsharing**?

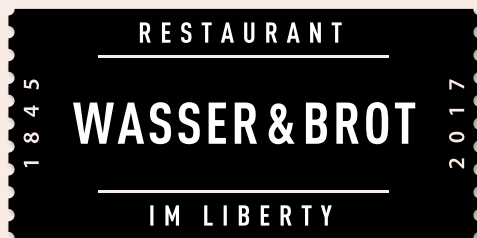
Wie mit Freunden zu Hause kommt alles in die Mitte zum Zugreifen. Einfach entspannen und die tolle Atmosphäre genießen. Gemütlich, gesellig und kommunikativ.

VORSPEISEN

Ofenkartoffel Bio-Sauerrahm Kräuter	8,- €
Eingelegte Oliven geröstete Mandeln Parmigiano	11,- €
Bruschetta Kirschtomaten Knoblauch Olivenöl smoked sea-salt	11,- €
Burrata Quittengelee Kirschtomaten Rucola Mandarinenöl	14,- €
Gartensalat Tomaten feine Kräuter Oliven Zwiebeln	8,- €
Romanasalat Caesardressing Parmigiano Croutons	11,- €
Lachs-Duett Tatar vom Lachs hausgebeizter Lachs dreierlei Pfeffer marinierter Kräutersalat	17,- €
Orientalischer Humus Falafel Joghurt-Minz-Raita	11,- €
Sous-vide gegarte Ochsenbrust handgeschnittenes Rindertatar Paprika-Tomatensalsa	21,- €
Rote Beete-Carpaccio Olivenöl Limette Minze Ananas-Chilikompott	12,- €
Ceviche von der Eismeerlachsforelle gebratene Riesengarnele	15,- €
Vitello Tonato Kalbfleisch Thunfischsauce gebackene Kapern gehobelter Parmigiano	12,- €



LIBERTY



SUPPE

Tom Yum
Zitronengras | frischer Ingwer | Frühlingszwiebel 9,- €

Hummerschaumsuppe
weiße Schokolade | selbst gemachte Hummerravioli 11,- €

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Kräuterflädle 9,- €



PASTA | RISOTTO

Safran Risotto | Parmigiano 9,- € | 14,- €

Spaghetti | gegrillte Gamba „King Prawn“ | Garnelen
geschmorte Kirschtomaten | hausgemachtes Pesto 24,- € | 27,- €

Linguini | Grillgemüse | Tomaten-Pesto 11,- € | 16,- €



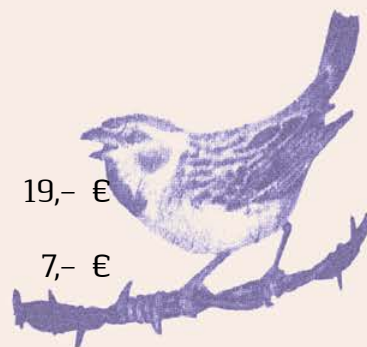
LIBERTY KLASSIKER

"Offen-Burger" vom Wagyu Rind | Pommes Frites 19,- €

LIBERTY-Pommes | Parmigiano | Chili 7,- €

Steak & Käse Sandwich
Ciabatta | Rinder-Steakstreifen | Käse | Rucola 24,- €

Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Salat 22,- €





DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Zu jedem Gericht servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.

KEY FLEISCH

Perlhuhnbrust

hausgemachte Nudeln | Basilikum-Mascarponecreme
Walnüsse | frisches Gemüse | Mango-Chutney

21,- €

Lammkarree

unter der Kräuterkruste | Sherry-Jus | Gemüse der Saison
Kartoffelgratin oder andere Beilage Ihrer Wahl

34,- €

Rib-Eye Nebraska Greater Omaha | Dry Aged

Grillgemüse | Polenta oder andere Beilage Ihrer Wahl

Charakteristisch für das Rib-Eye ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Steak ist durchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

Ganz klar die Königsklasse der Steaks!

400gr

42,- €

Zum Teilen - für 2 Personen!

Côte de Boeuf mit Meersalz

Grillgemüse | Ofenkartoffel oder andere Beilage Ihrer Wahl

Das Premiumfleisch aus der Hochrippe. Wer sich ein Côte de Boeuf alleine zutraut, der kann sich auf einiges gefasst machen - oder es doch mit anderen teilen! Einfach ein Prachtstück.

900 - 1000gr

pro Person 44,- €

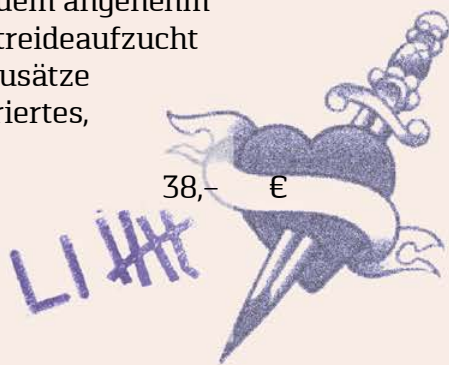
Rinderfilet Black Angus Jack's Creek | Australien | Dry Aged

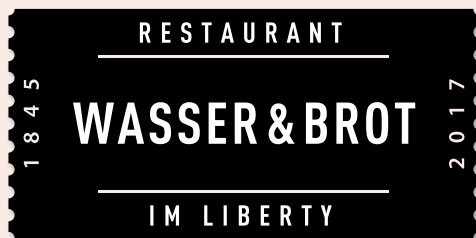
Grillgemüse | Pommes Frites oder andere Beilage Ihrer Wahl

Die Rinder von der Jack's Creek Farm wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

250gr

38,- €





 **FISCH**

- Butterfisch**
Mango-Chili-Chutney | hausgemachte Hummerravioli 21,- €
- Ganze Dorade**
Fenchel | Rosmarinkartoffeln 27,- €
- Zanderfilet**
grüner Pfeffer | Mandarinenöl | cremiger Mais 24,- €
- Lachskotelett**
Kokos-Chilicreme | Ofenkartoffel | Bio-Sauerrahm
Dill-Gurkensalat 26,- €
- Gegrillter Thunfisch**
Grillgemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree 29,- €

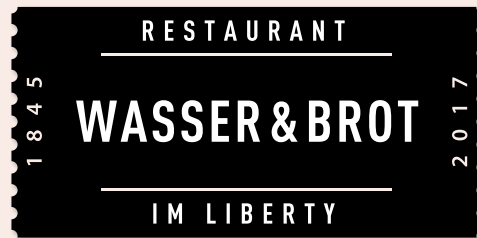


- BEILAGEN**
- Pommes Frites
 - getrüffeltes Kartoffelpüree
 - Ofenkartoffel mit Bio-Sauerrahm
 - Süßkartoffeln
 - Linguini (in Butter geschwenkt)
 - Polenta

- SAUCE | KRÄUTERBUTTER**
- BBQ-Sauce
 - Pfeffer-Sauce
 - Aioli
 - Kokos-Chilicreme
 - Kräuterbutter

- GARSTUFEN**
- rare
 - medium
 - well-done






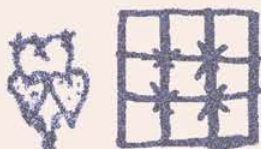

DESSERT



Tiramisu a la Gaetano	8,-	€
Haugemachtes Schokoladenmousse Bio-Sauerrahm Früchte der Saison	9,-	€
Cocos-Panna Cotta Grapefruit-Parfait Salzbutterm-Karamel	9,-	€
LIBERTY-Cheesecake Eis frische Beerensauce	11,-	€
Crème brûlée	8,-	€
Französisches Käse-Assortiment Mango-Chutney	13,-	€
Parmigiano Trüffelhonig	10,-	€

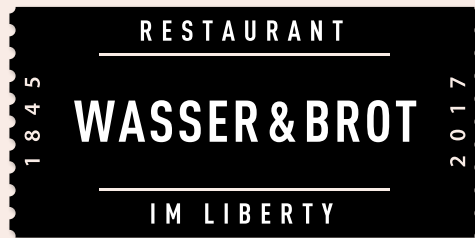


Bitte fragen Sie uns gerne nach unserer
Allergen- und Zusatzstoffe-Speisekarte.



HOTEL LIBERTY





LIBERTYS SAFTLADEN & CO

Citrus Ingwer Limonade
Johannisbeer Spritzer
Rhabarberlimonade mit Lavendel
Elephant bay Ice Tea Peach/ Pome

0,33 l 4,50 €

Zitronenlimonade naturtrüb
Apfelsaftschorle naturtrüb

0,33 l 3,50 €

Coca Cola Classic | Light
Orangina

0,20 l 3,50 €

Thomas Henry Tonic
Thomas Henry Bitter Lemon
Fever Tree Classic Tonic
Fever Tree Ginger Beer
Premium Hibiskus Tonic

0,20 l 4,- €

MINERALWASSER

Schwalzwald Sprudel
Classic | Medium | Still

0,25 l 3,50 €
0,75 l 5,50 €





GETRÄNKE

BIER - FRISCH GEZAPFT

**Ulmer Pilsener,
„Tannenzäpfle“ Pils
Kronen Exquisit Pils**

0,30 l 3,80 €
0,50 l 5,- €

BIER - IN FLASCHENQUALITÄT

**Alpirsbacher „Kleiner Mönch“
Waldhaus naturtrüb
Waldhaus Jubiläums Dunkel**

0,33 l 3,50 €

Erdinger Weißbier aus Bayern

0,50 l 5,- €

BESONDERE BIERE AUS DER FLASCHE

Ol Decker Freiburg

0,33 l 4,50 €

Veltins Pilsener

aus Meschede-Grevenstein | Sauerland

0,50 l 5,- €

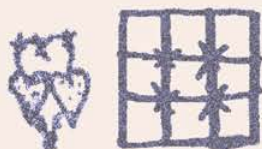
ALKOHOLFREIE BIERE AUS DER FLASCHE

Erdinger alkoholfreies Weizen Bier

0,33 l 3,50 €

„bleifrei“ von der Hatz Moninger Brauerei

0,33 l 3,50 €





OFFENE WEINE & SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

WEISSWEIN

Riesling, trocken | 2016

Hex von Dasenstein	0,10 l	4,-	€
	0,25 l	7,-	€

Sauvignon Blanc, trocken | 2016

Siegbert Bimmerle	0,10 l	4,50	€
	0,25 l	8,-	€

Grauburgunder, trocken | 2017

Durbach	0,10 l	4,50	€
	0,25 l	8,-	€

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weißherbst | 2016

Hex von Dasenstein	0,10 l	4,50	€
	0,25 l	8,-	€

ROTWEIN

Spätburgunder | 2016

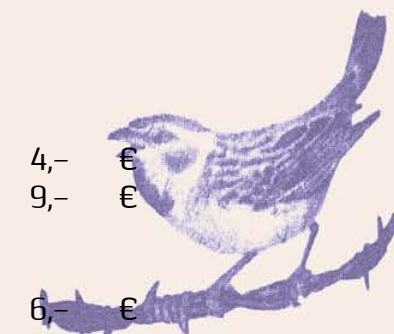
Weingut Durbach	0,10 l	4,-	€
	0,25 l	9,-	€

Spätburgunder Rotwein | 2016

Weingut Wild	0,10 l	6,-	€
	0,25 l	10,50	€

Epicuro | 2015

Appassimento, IGP, Puglia	0,10 l	6,-	€
	0,25 l	11,-	€



LI #



GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso
Café Crème
Ristretto 2,90 €

Caffè Macchiato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Wiener Kaffee
Espresso doppio 3,90 €

Heiße Schokolade aus weißer
oder dunkler Schokolade 4,50 €

DIE HEISSE TASSE TEE

Verschiedene ausgewählte Bio-Teesorten
der Firma Samova in der Tasse serviert

Heidi's Delight, Kräutertee
Master Mint, Pfefferminztee
Lazy Daze, Schwarztee Earl Grey
High Darling, Schwarztee Darjeeling
English Breakfast, Schwarztee
Low Rider, Reiner Grüntee 3,20 €

Fragen Sie nach unserer Tee-Spezialitäten-Karte.

