



 **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 so wie das lodernde Feuer an unserem offenen Grill, während wir die Speisen vor Ihren Augen zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

Ihr Team vom WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





GOURMET-FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 6:30 – 11:00 Uhr

Sa - So 7:30 – 13:00 Uhr

LUNCH MENÜ



Mo - Fr 12:00 – 14:00 Uhr (nicht an Feiertagen)

2 Gänge

24,-

3 Gänge

29,-



DINNER MENÜ

Täglich 17:30 – 22:00 Uhr (Oktober – März)
18:00 – 22:00 Uhr (April – September)

Ab 15 Personen servieren wir nur ein einheitliches Menü nach vorheriger Abstimmung mit unserer Veranstaltungsabteilung.

Wir behalten uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Gerichte vor.



HOTEL LIBERTY





VORSPEISEN

Rinder-Tatar

Sardinen | Eigelb | Röstbrot | Rote Zwiebeln

26,-

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele

Yuzu | Vanille | Reisessig | Schalotten Süß-Sauer

25,-

Burrata - *vegetarisch*

Karamellisierter Pfirsich | Cashew-Rosmarin Eis | Jalapeños | Zebra Tomato

16,-

Geschmortes Lauch Mosaik - *vegan*

Nori | Schwarzer Sesam | Limette | Koriander

13,-

Sanddorn Creme brûlée

Rotkohl Kimchi | Chili | Himbeere

12,-



SUPPEN

Spinatcreme Suppe

Fenchelpollen | Saibling | Tagetes Blüten

16,-

Zucchini-Curry-Schaumsuppe – *leichte Schärfe*

Gelbe Tomaten-Marmelade | Chili Popcorn | Kokos

13,-

Geräucherte Geflügel Essenz

Kartoffel Ragout | gezupfte Keule | Kräuter

14,-



HOTEL LIBERTY





DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fische Spezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet.

FLEISCH

US Beef Short Ribs 45,-
Miso – Sesam Glasur | Blumenkohl

Gefüllte Imperial Wachtel 40,-
Konfierte Kartoffel | Artischocke | Rosmarin – Karamell – Schaum

Lamm 47,-
Selleriecreme | Liebstöckel | Wilder Brokkoli | Praline

Pluma vom Iberico Schwein 38,-
Mais | Amarena-Kirsch | Bunte Karotten

Zum Teilen – für 2 Personen
Tomahawk 140,-
Pecorino Krokette | Glacierte Pilze | Wilder Brokkoli | Café de Paris-Butter



EXTRAS zu den Grillgerichten

Pecorino Krokette 6,-

Kartoffel – Trüffelpüree 7,-

Liberty Pommes mit Chorizo & geräuchertem Feta 9,-

Pommes frites 5,-

Saisonales Grillgemüse 9,-

Pfefferrahmsauce | Portweinsauce | Café de Paris je 4,-

Ketchup | Mayo je 1,-

Brot & Butter Nachbestellung 4,-





FISCH

Steckerlfisch

Kapern Relish | Safran - Kartoffelsalat | Kräutersalat

32,-

Gegrillter Pulpo

Süßkartoffelcreme | Perlzwiebeln | Chimichurri | Seeigel Rogen „Uni“

34,-

Konfierter weißer Heilbutt

Forellenkaviar | Fenchel | Sauerklee | Sake

38,-

VEGAN

Kichererbsen Panisse

Wirsing | Salzzitrone | Kürbiskerne | gebackene Kichererbsen

24,-

Shiitake Risotto

Tamarinde | schwarzer Reis | Sellerie | Ingwer

26,-

Butternuss-Kürbis Mille-feuille

Mango-Chili-Salsa | Vadouvan | Cashewnüsse

26,-

DESSERT

Weißes Schokoladen Mousse

Brombeere | Zitrone | Butterkeks

13,-

Grünes Oliven Parfait

Ananas | Vanille | Salzzitrone

15,-

Birnen Sorbet – *vegan*

Langer Pfeffer | Schokoladen-Ganache | Salzkaramell

13,-

