







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













■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

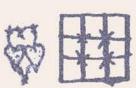
Täglich 17:30 – 22:00 Uhr (Oktober – März)

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.















VORSPEISEN

Rinder-Tatar 26,-Sardinen | Eigelb | Röstbrot | Rote Zwiebeln

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele
Yuzu | Vanille | Reisessig | Schalotten Süß-Sauer

Burrata - vegetarisch 16,-Karamellisierter Pfirsich | Cashew-Rosmarin Eis | Jalapeños | Zebra Tomate

Geschmortes Lauch Mosaik - *vegan*Nori | Schwarzer Sesam | Limette | Koriander

Sanddorn Creme brûlée 12,-Rotkohl Kimchi | Chili | Himbeere

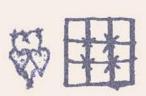
SUPPEN

Spinatcreme Suppe 16,-Fenchelpollen | Saibling | Tagetes Blüten

Zucchini-Curry-Schaumsuppe – leichte SchärfeGelbe Tomaten-Marmelade | Chili Popcorn | Kokos

Geräucherte Geflügel Essenz Kartoffel Ragout | gezupfte Keule | Kräuter















DER GRILL

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

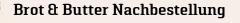
FLEISCH

	US Beef Short Ribs Miso – Sesam Glasur Blumenkohl	45,-
	Gefüllte Imperial Wachtel Konfierte Kartoffel Artischocke Rosmarin – Karamell – Schaum	40,-
~	Lamm Selleriecreme Liebstöckel Wilder Brokkoli Praline	47,-
Y.	Pluma vom Iberico Schwein Mais Amarena-Kirsch Bunte Karotten	38,-
	Zum Teilen – für 2 Personen Tomahawk Pecorino Kroketten Glacierte Pilze Wilder Brokkoli Café de Paris-Butt	140,- er



EXTRAS zu den Grillgerichten

Pecorino Kroketten	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,-

















FISCH

Steckerlfisch Kapern Relish | Safran - Kartoffelsalat | Kräutersalat

34,-

32,-

Gegrillter PulpoSüßkartoffelcreme | Perlzwiebeln | Chimichurri | Seeigel Rogen "Uni"

J 1,

Konfierter weißer Heilbutt

Forellenkaviar | Fenchel | Sauerklee | Sake

38,-

VEGAN

Kichererbsen Panisse24,Wirsing | Salzzitrone | Kürbiskerne | qebackene Kichererbsen

26.-

15,

Shiitake Risotto

Tamarinde | schwarzer Reis | Sellerie | Inqwer

Butternuss-Kürbis Mille-feuille 26,-

Mango-Chili-Salsa | Vadouvan | Cashewnüsse

FSSFRT



Weißes Schokoladen Mousse

Brombeere | Zitrone | Butterkeks

Grünes Oliven Parfait Ananas | Vanille | Salzzitrone

Birnen Sorbet – vegan 13,-

Langer Pfeffer | Schokoladen-Ganache | Salzkaramell





