



**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 Aufenthalt im LIBERTY!

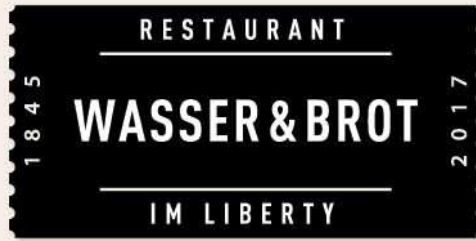
**Ihr Team vom WASSER & BROT**



**HOTEL LIBERTY**







## FOODSHARING

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

### LIBERTY TAPAS - Empfehlung: 2-3 Tapas pro Person

**Spinatsalat - vegetarisch**  
schwarzer Sesam | Joghurt 6,-

**Blatt- und Kräutersalat - vegan**  
Kürbiskernöl | geschmolzene Tomaten | weißer Mostessig 6,-

**Süßkartoffel - vegan**  
Gurke | Radieschen | Mango | roter Sauerampfer  
Kräuterseitlinge 7,-

**Avocado - vegan**  
Zuckerschoten | Gelbe Bete | Zitronengras | Kräutersalat  
Maracuja 7,-

**Linsencurry - vegetarisch**  
hausgemachte Falafel | Joghurt 7,-

**Ceviche von der Forelle**  
rote Zwiebel | Limette 8,-

**Handgeschnittenes Rindertatar**  
Wachtelei 8,-

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
geräucherter roter Paprika 10,-







**VORSPEISEN**



**Blatt- und Kräutersalat - *vegan***  
Kürbiskernöl | geschmolzene Tomaten | weißer Mostessig 10,-

**Ceviche von der Forelle**  
Wachtelspiegelei | hausgemachter Rotweinkaviar  
Tomatensugo 17,-

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
geräucherte rote Paprika | Spinat | Joghurt | schwarzer Sesam  
Naan Brot 18,-

**Handgeschnittenes Rindertatar**  
Wachtelei | Röstbrot | geräucherte Paprika-Creme | Kapernapfel 18,-



**SUPPEN**



**Gelber Thai Curry**  
Pouardenbrust | Nüsse | Apfelkompott 9,-

**Tom Yum - *vegan***  
Kokos-Chili-Creme | Gemüsestreifen | Kräuteröl 11,-

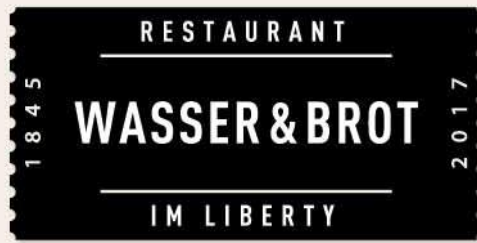
**Kalbsbrühe**  
Büffelmozzarella Ravioli | Quittengelee | Trüffelklößchen 12,-

**VEGAN & VEGETARISCH**

**Falafel - *vegetarisch***  
Linsencurry | Joghurt | Minze | Kräutersalat 18,-

**Süßkartoffel Eintopf - *vegan***  
Rote-Bete-Hummus | Walnüsse | Virgin Himbeer-Mojito 21,-





## DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.

## FLEISCH

### Perlhuhn Crepinette & Saucisse

Lauch | Trüffel 36,-

### „Grain fed Beef“ Rinderrücken

Guacamole | gebackene Avocado | Pommes Pont-Neuf 38,-

### Lammrücken

Schwarzwälder Schinken | Chorizo-Risotto | Wilder Brokkoli 41,-

### Kalbsbacke & Kalbsfilet

Salz-Buchteln | fermentierter Knoblauch | Gemüse der Saison 42,-

### Rinderfilet vom Charolais-Rind

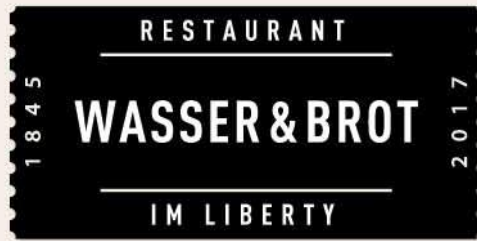
gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln 48,-

### FÜR 2 | Surf & Turf

„Grain fed Beef“ Rinderfilet 500g & Hummer Thermidor  
Gemüse-Melange | Madeirasauce | Pommes Pont-Neuf 120,-

Bei der Qualitätsstufe „Grain fed Beef“ wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt.





## FISCH

### **LIBERTY Steckerlfisch**

Kräutersalat | lauwarmer Kartoffelsalat | Tomaten-Gurkensalat  
Feta | Auberginencreme

28,-

Der **Steckerlfisch** ist eine Spezialität aus dem bayerischen Alpenvorland und Oberösterreich. Unsere Forelle aus heimischer Zucht wird kräftig mariniert und an einem Stab, dem „Steckerl“ über der Holzkohle gegrillt.

### **Steinbutt**

gegrilltes Lachs-Maki | Kräuter-Selleriepüree | Gurken-Chutney

45,-

### **Loup de mer geflämmt**

Kapernäpfel paniert | Spinat | Borlottibohnen | Basilikumeis

45,-

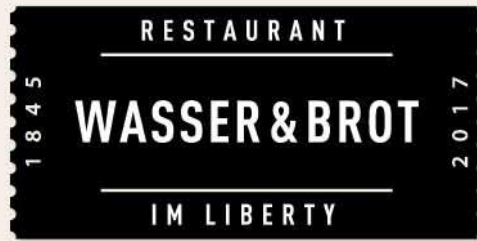
### **Pulpo**

Orangen-Fenchel | Nussbutternage | Tomate

39,-







## DESSERT

**Himbeer Crème brûlée**  
Schmand

10,-

**Weißes Kaffeeparfait**  
Nougat-Praline | gelbe Grütze

10,-

**Gebackenes Schokotörtchen (20 min.)**  
Haselnuss-Krokant | Erdbeersorbet

12,-

## DESSERTWEINE

### DEUTSCHLAND

2007 **Ehrenstetter Ölberg**  
Gewürztraminer, Auslese  
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen  
**passt zum weißen Kaffeeparfait**

0,05l 5,-  
0,5l 42,-

### UNGARN

2007 **Tokuji Aszu 5 Puttonyos**  
Weingut Tokaj-Oremus

0,5l 99,-

### ITALIEN

2019 **Ben Ryé**  
Passito di Pantelleria DOC  
Donnafugata Marsala

0,375l 60,-

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

