


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.

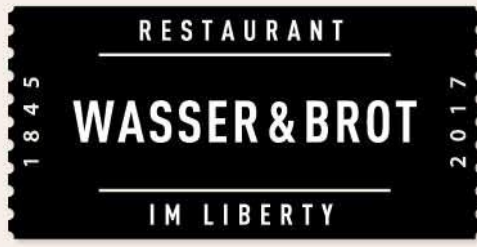
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

Ihr Team vom WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY



 **GOURMET-FRÜHSTÜCK**

Mo - Fr 6:30 - 11:00 Uhr
Sa - So 7:30 - 14:00 Uhr

 **LUNCH MENÜ**

Mo - Fr 12:00 - 14:00 Uhr

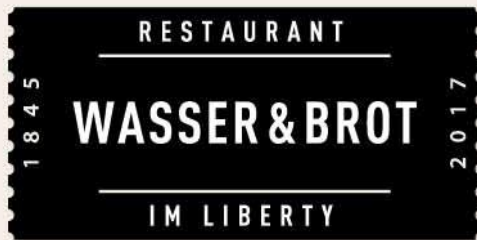
2 Gänge 21,-
3 Gänge 29,-

 **DINNER MENÜ**

Täglich 18:00 - 22:00 Uhr

4 Gänge 64,-





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,-

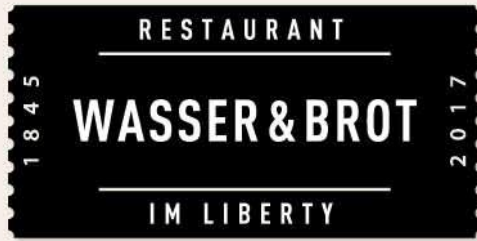
Linsencurry - vegetarisch
hausgemachte Falafel | Joghurt 7,-

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 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,-

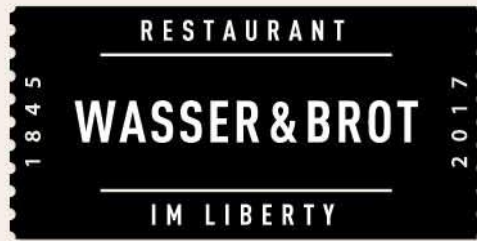
FÜR 2 | Surf & Turf

„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

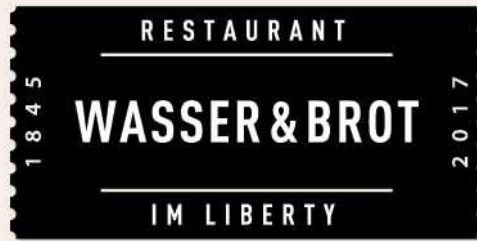
45,-

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.

