 **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.

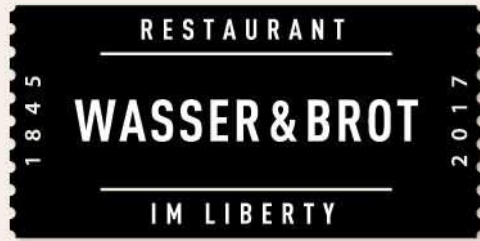
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

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 (nicht an Feiertagen)

2 Gänge

21,-

3 Gänge

29,-

DINNER MENÜ

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

4 Gänge

69,-

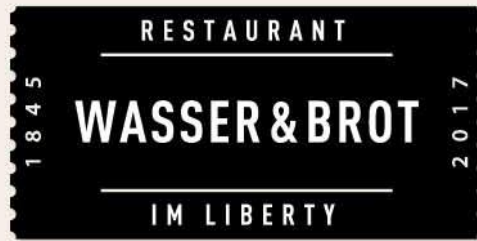
5 Gänge

81,-

6 Gänge

92,-





FOODSHARING

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

KEY VORSPEISEN

Wildkräutersalat - *vegan*

Kürbiskernöl | Kerne | eingelegte rote Zwiebeln

12,-

Sanddorn Crème brûlée - *vegetarisch*

Safran Mascarpone | Bete Chutney

14,-

Lauch-Mosaik - *vegan*

Nori Chip | Zitrus-Creme | schwarzes Sesam-Eis | Kräuteröl

14,-

Geräucherte Forelle

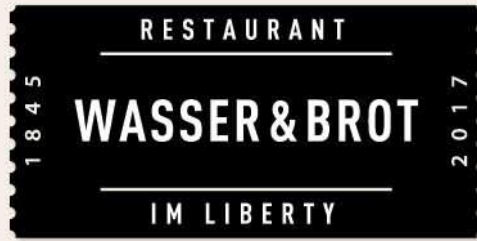
Tomatensud | Büffel-Mozzarella | Quittengelee | Tapioka Chip

16,-

Rinder-Tatar

eingelegte Senfkörner | Kapern | Paprikacreme

21,-



SUPPEN

Tom-Kha Schaumsuppe - *vegan*

Shimeji Pilze | Bambussprossen | Gemüsestroh

9,-

Bärlauchcremesuppe - *vegetarisch*

geschlagener Ziegenkäse | eingelegter grüner Spargel
Filo Nest

11,-

Beef Tea

geröstetes Maisbrot | geräuchertes Paprikaöl

13,-

VEGAN & VEGETARISCH

Rote Bete Mille Feuille - *vegan*

Zitronengras-Sud | Pimiento de Padron | Finger-Limetten

18,-

Erbsen-Risotto - *vegetarisch*

Quinoa Chip | Minzgel | grüner Spargel | Pecorino

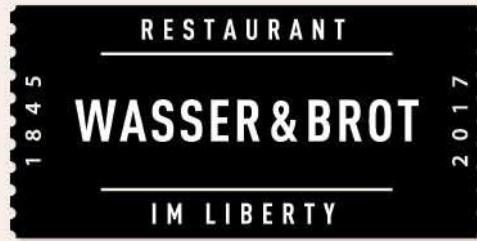
20,-

Gegrillte Aubergine - *vegan* - *leichte Schärfe*

Sambal Manis | geschmorte Schalotten | Cashewkerne | Ingwer

21,-





DER GRILL

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

FLEISCH

Wachtel

Lardo-Mantel | Pata Negra | Weizenkerne | Olivenkrautschaum 39,-

Lamm – Hüfte & Ragout

Liebstockel-Kruste | Schupfnudeln | Sellerie 41,-

Rinderfilet vom Charolais-Rind

Amaranth Kruste | fermentierter Spargel | Fondant-Kartoffeln
Portweinsauce 48,-

FISCH

LIBERTY Steckerlfisch

Brotsalat | Romesco-Sauce 32,-

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.

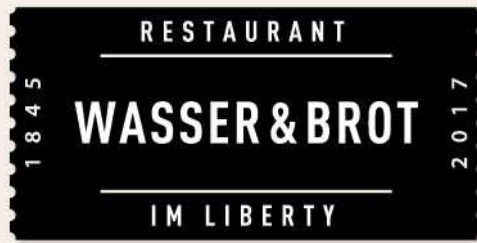
St. Pierre-Filet

Kartoffelmantel | geröstetes Blumenkohl-Püree | Gazpacho-Dip 39,-

Seeteufel

grüner Pfefferschaum | Fregola Sarda | lila Kartoffelcreme 45,-





DESSERT

Matcha Parfait

Granatapfel Granite | gebrannte Vanille Meringue

10,-

Sesammousse

pochierter Rhabarber | Crumble | Wasabi

11,-

Schokotörtchen (20 min.)

Miso | Himbeer-Chili-Sorbet

12,-

DESSERTWEINE

DEUTSCHLAND

2018 Ehrenstetter Ölberg

Gewürztraminer, Auslese

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen

0,05l

5,-

0,5l

42,-

passt zum Schokotörtchen

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.

