





 **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

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

Süßkartoffel - *vegan* 11,-
Sorbet | Creme | Karamell | Eingelegt | Chip

Wildkräutersalat - *vegan* 11,-
Zuckerschote | rote Zwiebel | Mostessig
+ Burrata | gegrillter Pfirsich 5,-

Karotte - *vegan* 13,-
Walnuss | Sellerie | schwarze Nuss | Hummus

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele 21,-
Yuzu | Vanille | Pimento de Padron | Schalotten Süß-Sauer

Rinder-Tatar 23,-
fermentierte Senfkörner | Brioche | gebeiztes Eigelb



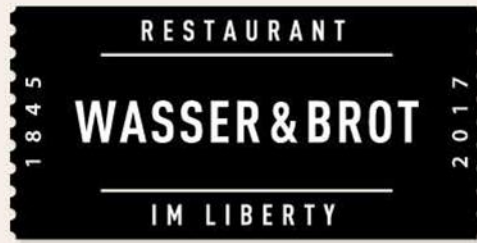
SUPPEN

Tom-Kha - *vegan* 12,-
Kimchi-Wantan | Erdnuss

Erbsencremesuppe - *vegetarisch* 12,-
Schmand | Erbsenkresse | Erbsenschote

Geflügel Consommé 15,-
Confierte Poulardenkeule in Kartoffelbrandteig
fermentierter Pfeffer





DER GRILL

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



FLEISCH

Maispouardenbrust

Polentataler | gefüllter Maiskolben | Rosmarin-Karamell-Schaum

34,-

Beef Short Ribs (24 Std gegart)

Geräucherte Selleriecreme | wilder Blumenkohl | Röstzwiebeln
Portweinsauce

41,-



Rinderfilet (Lucky Strike Edition)

Kartoffel Mille Feuille | grüner Spargel | Tropea-Zwiebelkruste

45,-

Zum Teilen – für 2 Personen

Entrecôte (Lucky Strike Edition)

Gebratener Maitake Pilz | Wilder Brokkoli | Mandelbällchen
Schwarze Knoblauch Mayonnaise | Chimichurri | Granatapfel-Jus
600g

110,-



FISCH

LIBERTY Steckerlfisch

Fregola Sarda-Salat | Salsa Verde | Kräutersalat

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.





Weißer Heilbutt

Macadamia-Basilikumkruste | Weißweinrisotto

36,-

Black Cod (Kohlenfisch)

Fenchelpüree | weiße Bohnen | getrocknete Tomaten

43,-

 **VEGAN**

Kichererbsen Panisse

Pak Choi | Sesam | Kohlrabi | Hoi Sin Glasur

23,-

Confierte Kartoffel

Geröstete Aioli | Zitronengel | eingelegte rote Zwiebel

25,-

 **DESSERT**

Pfirsich Melba „à la LIBERTY“

Amaretto Eis | Mandel Chiboust | Himbeere

12,-

Olivenöl-Eis (aus Öl der ersten Pressung)

Cookie | Oliven-Sponge | Ananas | schwarze Oliven

13,-

Schokoladen – Miso Törtchen (20 min.)

Brombeer – Balsamico - Sorbet | Bleu de Bresse

15,-

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

