





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!

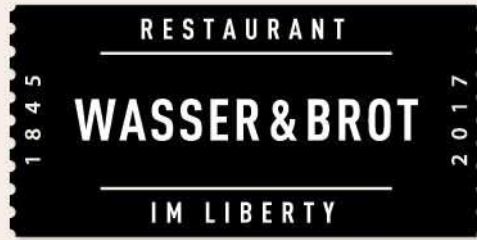
Gerade die Ortenau bietet eine herrliche Auswahl an Erzeugnissen, die unserer Küche als Inspiration dienen. Das Füllhorn mit heimischen und regionalen Köstlichkeiten lässt keine Wünsche offen und wird kombiniert mit dem Besten aus aller Welt – Empathie trifft Kreativität.

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





 **APERITIF**

Aperol Spritz | Hugo

8,50

Campari Soda/ Orange

8,50

Henry Bourdin Pastis mit Eiswasser

8,50

Tio Pepe Fino En Rama

6,50

Jerez Apostoles 30y Sherry (medium)

7,-

Jerez NOE 30y Sherry (sweet)

9,50

Belsazar White | Red | Dry

7,-

Rin Quin Quin à la Pêche Tonic

7,-

Oberkircher Winzersekt | Rosé

0,10l

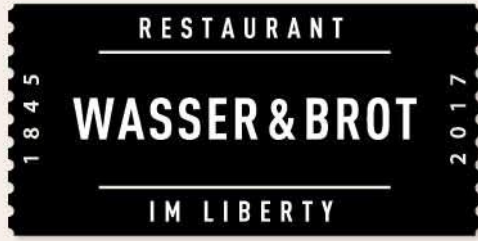
6,50

Bollinger Cuvée Brut Champagner

0,10l

14,-





 LUNCH MENÜ

Mo - Fr 12:00 - 14:00 Uhr

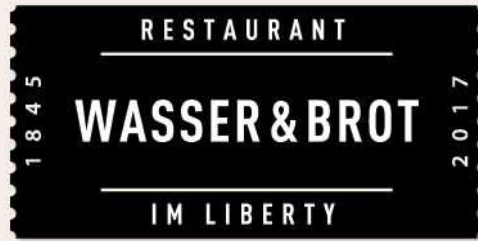
Sa - So 12:30 - 14:30 Uhr

3 Gänge

(siehe Tafel)

25,-





Wie wäre es mal mit **Foodsharing**?

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

VORSPEISEN

- Ofenkartoffel | Bio-Sauerrahm | Kräuter 8,-
- Eingelegte Oliven | geröstete Mandeln | Parmigiano 12,50
- Bruschetta | Kirschtomaten
Knoblauch | Olivenöl | smoked sea-salt 11,-
- Buratta | Quittengelee | Kirschtomaten
Rucola | Mandarinenöl 15,-
- Gartensalat | Tomaten | feine Kräuter | Oliven | Zwiebeln 8,-
- Romanasalat | Caesardressing | Parmigiano | Croutons 11,-
- Lachs-Duett
Tatar vom Lachs | hausgebeizter Lachs
dreierlei Pfeffer | marinierter Kräutersalat 17,-
- Orientalischer Humus | Falafel | Joghurt-Minz-Raita 12,50
- Sous-vide gegarte Ochsenbrust
handgeschnittenes Rindertatar | Paprika-Tomatensalsa 21,-
- Rote Beete-Carpaccio | Olivenöl | Limette | Minze
Ananas-Chilikompott 12,-
- Ceviche von der Eismeerlachsforelle
gebratene Riesengarnele 15,-
- Vitello Tonato | Thunfischsauce | gebackene Kapern
gehobelter Parmigiano 12,-





SUPPE

- Tom Yum**
Zitronengras | frischer Ingwer | Lauchzwiebel 9,-
- Hummerschaumsuppe**
weiße Schokolade | selbst gemachte Hummerravioli 12,50
- Rinderkraftbrühe** | Markklößchen | Kräuterflädle 9,-

PASTA | RISOTTO

- Safran Risotto** | Parmigiano 9,- | 14,-
- Spaghetti** | gegrillte Gamba „King Prawn“ | Garnelen
geschmorte Kirschtomaten | hausgemachtes Pesto 24,- | 27,-
- Linguini** | gegrilltes Gemüse | Tomaten-Pesto 11,- | 16,-

LIBERTY KLASSIKER

- Offen-Burger vom Wagyu Rind**
Speck | Pommes Frites 19,-
- LIBERTY-Pommes** | Parmigiano | Chili 7,-
- Steak & Käse Sandwich**
Ciabatta | Rinder-Steakstreifen | Käse | Rucola 24,-
- Wiener Schnitzel** | Pommes Frites | Salat 22,-





DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Zu jedem Gericht servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.

FLEISCH

Perlhuhnbrust

hausgemachte Nudeln | Basilikum-Mascarponecreme
Walnüsse | frisches Gemüse | Mango-Chutney 21,-

Lammkarree

Unter der Kräuterkruste | Sherry-Jus | Gemüse der Saison
Kartoffelgratin oder andere Beilage Ihrer Wahl 36,-

Rib-Eye Nebraska Greater Omaha | Dry Aged

gegrilltes Gemüse | Polenta oder andere Beilage Ihrer Wahl
Charakteristisch für das Rib-Eye ist das deutlich sichtbare Fetttauge. Das marmorierte Steak ist durchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. Ganz klar die Königsklasse der Steaks!
400gr 42,-

Zum Teilen – für 2 Personen!

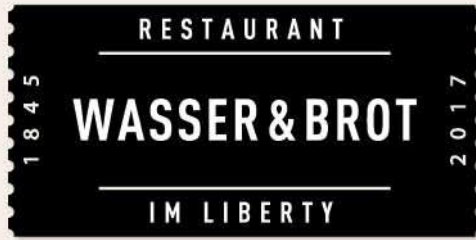
Côte de Boeuf mit Meersalz

gegrilltes Gemüse | Ofenkartoffel oder andere Beilage Ihrer Wahl
Das Premiumfleisch aus der Hochrippe. Wer sich ein Côte de Boeuf alleine zutraut, der kann sich auf einiges gefasst machen – oder es mit anderen teilen! Einfach ein Prachtstück.
900 – 1000gr 88,-

Rinderfilet Black Angus Jack's Creek | Australian | Dry Aged

gegrilltes Gemüse | Pommes Frites oder andere Beilage Ihrer Wahl
Die Rinder von der Jack's Creek Farm wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.
250gr 38,-





 **FISCH**

Ganze Dorade
Fenchel | Rosmarinkartoffeln

27,-

Zanderfilet
grüner Pfeffer | Mandarinenöl | cremiger Mais

24,-

Lachskotelett
Kokos-Chilicreme | Ofenkartoffel | Sauerrahm
Dill-Gurkensalat

26,-

Gegrillter Thunfisch
Grillgemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree

32,-

BEILAGEN

Pommes Frites
getrüffeltes Kartoffelpüree
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Süßkartoffeln
Linguini (in Butter geschwenkt)
Polenta

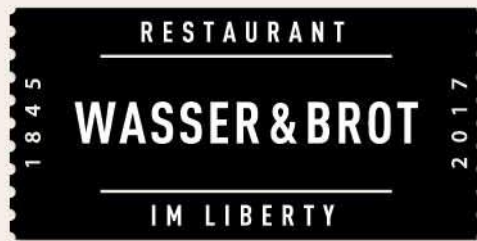
SAUCE | KRÄUTERBUTTER

BBQ-Sauce
Pfeffer-Sauce
Aioli
Kokos-Chili-Creme
Kräuterbutter

GARSTUFEN

rare
medium
well-done





 **DESSERT**

Tiramisu a la Gaetano

8,-

**Hausgemachtes Schokoladenmousse | Sauerrahm
Früchte der Saison**

9,-

**Cocos Panna Cotta
Grapefruit-Parfait | Salzbutterm Caramel**

9,-

LIBERTY-Cheesecake | Eis | frische Beerensauce

11,-

Crème brûlée

8,-

Französisches Käse Assortiment | Mango Chutney

13,-

Parmigiano | Trüffelhonig

10,-



Bitte fragen Sie uns gerne nach unserer
Allergen- und Zusatzstoffe – Speisekarte



HOTEL LIBERTY





 **LIBERTYS SAFTLADEN & CO**

Citrus Ingwer Limonade
Johannisbeer Spritzer
Rhabarberlimonade mit Lavendel
Elephant bay Ice Tea Peach/ Pome

0,33 l 4,50

Zitronenlimonade naturtrüb
Apfelsaftschorle naturtrüb

0,33 l 3,50

Coca Cola Classic | Light
Orangina

0,20 l 3,50

Thomas Henry Tonic
Thomas Henry Bitter Lemon
Fever Tree Classic Tonic
Fever Tree Ginger Beer
Premium Hibiskus Tonic

0,20 l 4,-

 **MINERALWASSER**

Schwarzwald Sprudel
Classic | Medium | Still

0,25 l 3,50
0,75 l 5,50





GETRÄNKE

BIER – FRISCH GEZAPFT

**Ulmer Pilsener,
„Tannenzäpfle“ Pils
Kronen Exquisit Pils**

0,30 l 3,80
0,50 l 5,-

BIER – IN FLASCHENQUALITÄT

**Alpirsbacher „Kleiner Mönch“
Waldhaus naturtrüb
Waldhaus Jubiläums Dunkel**

0,33l 3,50

Erdinger Weißbier aus Bayern

0,50 l 5,-

BESONDERE BIERE AUS DER FLASCHE

**Ol Decker Freiburg
Veltins Pilsener
aus Meschede-Grevenstein | Sauerland**

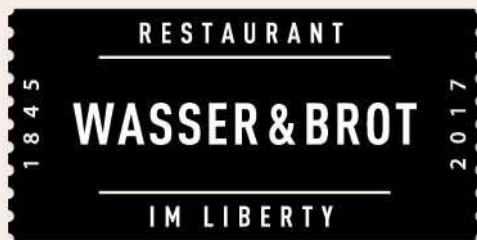
0,33 l 4,50
0,50 l 5,-

ALKOHOLFREIE BIERE AUS DER FLASCHE

**Erdinger alkoholfreies Weizen Bier
„bleifrei“ von der Hatz Moninger Brauerei**

0,33 l 3,50
0,33 l 3,50





OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Riesling, trocken | 2016

Hex von Dasenstein

0,10 l
0,25 l

4,-
7,-

Sauvignon Blanc, trocken | 2016

Siegbert Bimmerle

0,10 l
0,25 l

4,50
8,-

Grauburgunder, trocken | 2017

Durbach

0,10 l
0,25 l

4,50
8,-

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weißherbst | 2016

Hex von Dasenstein

0,10 l
0,25 l

4,50
8,-

ROTWEIN

Spätburgunder | 2016

Weingut Durbach

0,10 l
0,25 l

4,-
9,-

Spätburgunder Rotwein | 2016

Weingut Wild

0,10 l
0,25 l

6,-
10,50

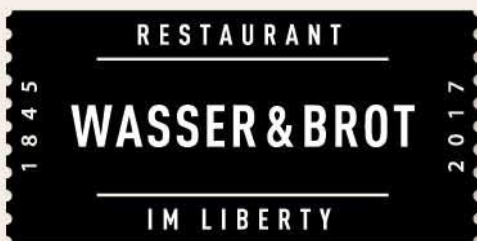
Epicuro | 2015

Appassimento, IGP, Puglia

0,10 l
0,25 l

6,-
11,-





GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso
Café Crème
Ristretto 2,90

Caffè Macchiato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Wiener Kaffee
Espresso doppio 3,90

Heiße Schokolade aus weißer
oder dunkler Schokolade 4,50

DIE HEISSE TASSE TEE

Verschiedene ausgewählte Bio-Teesorten
der Firma Samova in der Tasse serviert

Heidi's Delight, Kräutertee
Master Mint, Pfefferminztee
Lazy Daze, Schwarztee Earl Grey
High Darling, Schwarztee Darjeeling
English Breakfast, Schwarztee
Low Rider, Reiner Grüntee 3,20

