



**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.

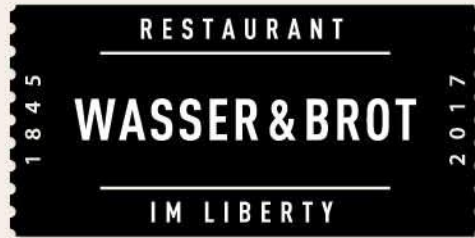
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

**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 17:30 - 22:00 Uhr

4 Gänge

60,-





## VORSPEISEN

**Gartensalat** - *vegan*

Tomaten | Kräuter | Nüsse | Zwiebeln

9,-

**Möhrenvielfalt** | Zitronengras | Joghurt | Miso | Filoteig

15,-

**Avocado mit Hummus gefüllt**

Piment d'Espelette | alter Balsamico - *vegan*

17,-

auf Wunsch mit gebackenem Ei

3,-

gebratenes Kalbsfleisch oder gebeizter Lachs

6,-

**Charolais-Rinderfilet-Carpaccio** | Kernöl-Mayonnaise | Trüffel

19,-

**Burrata** - *vegetarisch*

marinierte Tomaten | Olivenöl | Meersalz

18,-

## SUPPEN

**Beef Tea** | Ochschwanzpralinen

11,-

Der Beef Tea wird zuerst wie eine Rinderkraftbrühe zubereitet. Anschließend wird er im Ofen für mindestens 3 Stunden zu konzentriertester Form weiterverarbeitet.

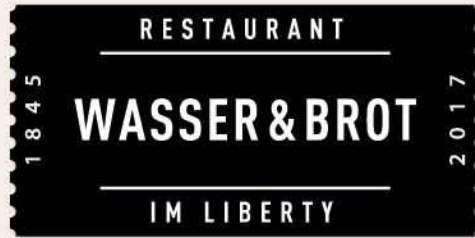
**Hokkaido-Kürbis-Suppe** | Hummer  
Basilikum-Macaron mit Sandorngel

15,-

**Zuckerschotenschaumsuppe** | Limettenrelish  
Jakobsmuschel | Conchiglioni

12,-

LI #



## 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

**Entenbrust | Erdnuss-Karamell  
Granatapfel Jus | Wilder Brokkoli | Kartoffeltörtchen** 38,-

**Rothirschkotelette | gebeiztes Rothirschrückensteak  
Kürbispüree | Basilikum-Serviettenknödel | Hagebuttenmark** 42,-

**Lammkarree | Kräuterkruste | Kartoffelgratin** 36,-

**Filet vom Charolais Rind  
Café de Paris Butter gratiniert | gegrilltes Gemüse  
Pommes Frites | Trüffelmayonnaise**

Die „weißen Rinder“ stammen ursprünglich aus dem französischen Jura. Das Dörfchen Charolles hat dem Rindviech ein eigenes Museum gewidmet - das "Maison Charolais". Das Fleisch besticht durch feine Marmorierung und vollen aromatischen Geschmack. Die natürliche Haltung auf der Weide wurde für das Charolais-Rind bis heute beibehalten und sorgt für das typisch magere, mit feinsten Fettäderchen durchzogene Fleisch.  
200gr 45,-

**Zum Teilen – für 2 Personen  
New Zealand Ribeye Steak | Meersalz  
gegrilltes Gemüse | Pommes Frites oder andere Beilage Ihrer Wahl**  
700gr 110,-





## FISCH

**Ganze Dorade vom Grill**  
**Blattspinat | Wildreisrisotto**

32,-

**Heilbuttsteak im Kartoffelmantel | Safran-Gurken**  
**Gelbe Bete | Blattpetersilie**

36,-

### **LIBERTY Steckerlfisch**

**Kräutersalat | warmer Kartoffelsalat | weißer Bohnensalat**  
**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.



## VEGETARISCH & VEGAN



**Lauwarme Kartoffelterrinen – vegetarisch**  
**Lila Rosmarin-Essig-Chips | Pommery-Senfeis | Quitte**

17,-

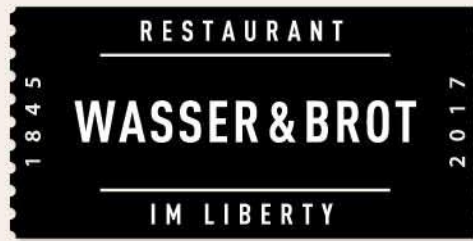
**Gemüse Bowl | marinierter Tofu- vegan**  
**Kräutersalat | Traubenvinaigrette | Rosmarinkartoffeln**

16,-

**Trüffeltagliatelle – vegetarisch**

28,-





## DESSERT

**Tonkabohnen brûlée | Zitronengras**

9,-

**Apfeltarte | Nougateis | Marzipan**

10,-

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

12,-

**Hafer-Parfait | Cassis-Feigen | salziges Erdnuss-Karamell**

10,-



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



HOTEL LIBERTY

