






 **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 so wie 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 – 13:00 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

Gegrillte Birne – vegetarisch 14,-
Burrata | Mandeleis | Buschbohnen | Reissessig Dressing

Gebackener Kohlrabi – vegan 12,-
Paprika Kosho | Kumquat | Gurke | Chili

Gelbschwanzmakrele Ceviche 23,-
Yuzu | Vanille | Schalotten Süß - Sauer | Pimientos de Padron

Pulled Pork Tortelloni 19,-
Umami Tapioka | Frühlingslauch | Schwarzer Sesam

Rinder-Tatar 25,-
Osietra Kaviar | Sardinen | Eigelb | Röstbrot | Rote Zwiebeln
Extra Kaviar 3g 12,-

SUPPEN

Waldpilz Consommé 14,-
Sautierte Pilze | Bergkäse | Guanciale | Kräuter

Geröstete Blumenkohlsuppe – vegan 12,-
Gepickelter Blumenkohl | Koriander | Dill | Granatapfel

Bärlauchsuppe – vegetarisch 12,-
Tallegio | Pinienkerne





DER GRILL

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

FLEISCH

Hirschrücken 42,-
Rote Bete | Regionaler Trüffel | Haselnusskruste | Salzpfalmen Jus

US-Beef Short Ribs 41,-
Marinierter wilder Brokkoli | Fermentierter Pfeffer | Süßkartoffel
Portwein Jus

Zum Teilen - für 2 Personen
Chateaubriand (Lucky Strike Edition) 130,-
Kartoffel - Trüffelpüree | Gegrillte Schwarzwurzel | Café de Paris Butter
Geröstete Aioli | Portwein Jus
600g

EXTRAS zu den Grillgerichten

Mandelbällchen 6,-

Kartoffel - Trüffelpüree 7,-

Liberty Pommes mit Chorizo & geräuchertem Feta 9,-

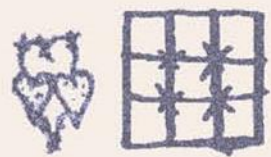
Pommes frites 5,-

Saisonales Grillgemüse 9,-

Pfefferrahmsauce | Portweinsauce je 4,-

Geröstete Aioli | Ketchup | Mayo je 1,-

Brot & Butter Nachbestellung 3,-





 **FISCH**


Gebratene Jakobsmuschel 38,-
Topinamburcreme | Sudachi | Schwarzer Rettich
Curry-Coraill Schaum

Weißer Heilbutt 36,-
Weißes Bohnenpüree | grüne Olivenkruste | Meeresfenchel
Zitronen Beurre Blanc

 **VEGAN**

Kichererbsen Panisse 25,-
Wirsing | Salzzitrone | Kürbiskerne | Gebackene Kichererbsen

Gegrillte Aubergine 23,-
Hoisin Glasur | Cashewkerne | Hummus | Kerbel

 **DESSERT**

Dunkle Schokoladen-Tartelette 15,-
Salzkaramell | Rotwein Eis | Brombeer Salz

Joghurt Mousse 12,-
Rhababer | Vanille | Haselnuss

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

