

 **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

3 Gänge

21,-

29,-

## DINNER MENÜ

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

4 Gänge

5 Gänge

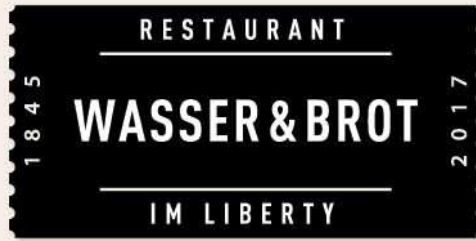
6 Gänge

69,-

81,-

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

### Blatt- und Kräutersalat - *vegan*

Kürbiskernöl | karamellierte Kerne & Nüsse  
geschmolzene Tomaten | weißer Mostessig

12,-

### Tatar vom fermentierten Kohlrabi - *vegan*

Walnüsse | grüner Apfel | Pfirsich-Marinade

14,-

### Gebackene Avocado - *vegan*

Hummus | Teriyaki-Glasur | Limetten-Gel  
Reispapier-Chips | Jasmin-tee-Schaum

16,-

### Gerösteter Romanesco - *vegetarisch*

Birne | Mandeln | Senf-Thymian-Vinaigrette

16,-

### Ceviche von der Dorade

Cashew-Creme | Ponzu

17,-

### Gebratene Jakobsmuscheln

geräucherter roter Paprika | Joghurt | schwarzer Sesam

19,-

### Black Tiger Garnelen

Tomaten-Feigensenf | Chili-Öl

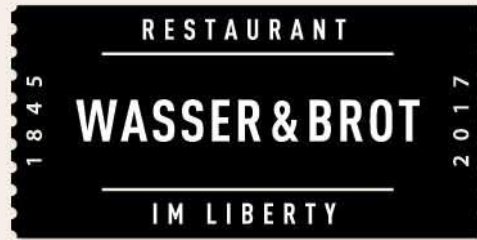
19,-

### Gebeizter Kalbsrücken

Knoblauchpüree | Brotcroutons | Calvados

19,-





## SUPPEN

**Geröstete Maiscremesuppe - *vegan***  
Chili-Popcorn | Chimichurri

9,-

**Tomatenessenz - *vegan***  
Tomaten-Flammkuchen | geröstetes Tamarillo-Pesto

11,-

**Hummersuppe**  
karamellierte weiße Schokolade

13,-

## VEGAN & VEGETARISCH

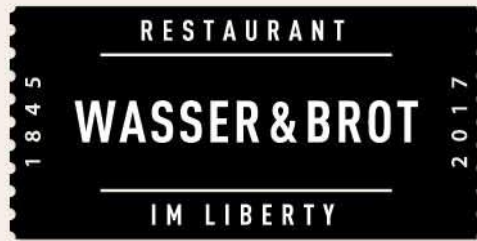
**Karamellierte Perlzwiebel - *vegan***  
Trüffelstampf | Rotkraut-Chips | geräucherte Apfel-Chips  
Apfel-Kompott

18,-

**Warmes Hokkaido-Kürbis-Carpaccio - *vegan***  
Koriander | grüner Spargel | Kürbis-Vanille-Sorbet

22,-





## DER GRILL

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

### FLEISCH

#### Entenbrust

Wildreis-Tarte | Zuckererbsen-Püree | Erdnuss-Creme 39,-

#### Gegrilltes Kalbstatar

Polenta-Taler | fermentierte Knoblauch-Butter | BBQ-Chili-Jus 42,-

#### Rothirschkotelett

Kürbiskernrisotto | Apfel | Petersilie | gebackene Schwarzwurzel 44,-

#### Rinderfilet vom Charolais-Rind

Kartoffeltörtchen | Trüffel-Bernaise 48,-

### FISCH

#### LIBERTY Steckerlfisch

Kräutersalat | lauwarmer Kartoffelsalat | Orangen-Quinoa-Salat  
Semmelpilz-Butter 32,-

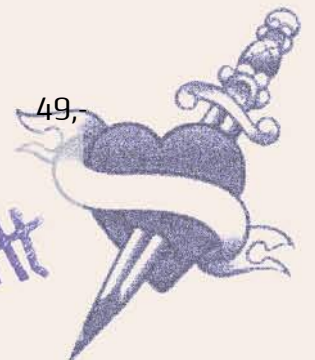
Der **Steckerlfisch** ist eine Spezialität aus dem bayerischen Alpenvorland und Oberösterreich. Unsere Forelle aus heimischer Zucht wird kräftig mariniert und an einem Stab, dem „Steckerl“, über der Holzkohle gegrillt.

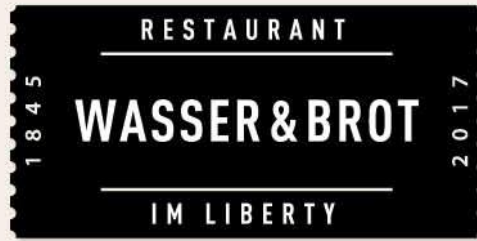
#### Loup de mer

Kohlrabi-Blatt | Rote-Bete-Risotto | Kapern-Beeren  
Schnittlauch-Rosmarin-Öl 45,-

#### Gegrillter Hummerschwanz

Pommes allumettes | Kumquats | Artischocke  
Aprikosenmarmelade | Beurre Rouge 49,-





## DESSERT

### Shortbread

Limette | Apfel-Crumbel | Kumquat-Creme

10,-

### Salz-Karamell-Tartelette

geeiste Champagner-Praline

11,-

### Yuzu Cheesecake

Acai-Kaviar | Sauerkirsch-Espuma

12,-

### Schokotörtchen (20 min.)

Honigwabe | Honigblüten | Honigeis

12,-

## DESSERTWEINE

### DEUTSCHLAND

2007 **Ehrenstetter Ölberg**  
Gewürztraminer, Auslese  
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen  
**passt zum Schokotörtchen**

0,05l 5,-  
0,5l 42,-

### 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.

