






 **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

21,-

3 Gänge

29,-

### DINNER MENÜ

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

4 Gänge

69,-

5 Gänge

81,-

6 Gänge

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

### Wildkräutersalat - *vegan*

Petersilienwurzelchips | Rauchmandel | Mostessig

9,-

### Gepickelte Karotte - *vegan*

Walnusscreme | Sellerie | schwarze Nuss

10,-

### Sanddorn Crème brûlée - *vegetarisch*

Guave | Ingwer | Roter Curry

12,-

### Ceviche vom Saibling

Kalamansi | Kokoscreme | Reismudel

15,-

### Jakobsmuschel

Erbsencreme | Yuzu Gel | Brunnenkressesorbet  
gepuffter Wildreis

18,-

### Rinder-Tatar

geräucherte Paprika | Senfkörner | Kapernfrucht

19,-

## KEY SUPPEN

### Tom-Kha Schaumsuppe - *vegan*

Shimeji Pilze | Erdnuss | Chili

9,-

### Topinamburcremesuppe - *vegetarisch*

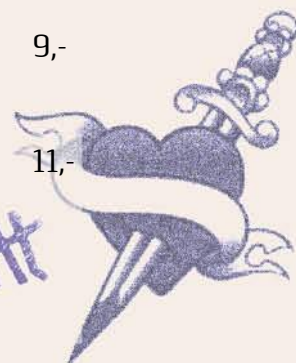
Topinamburchips | Pfeffertuille

9,-

### Zwiebelsuppe

Sauerteig Crostini | Chorizo | Gruyère

11,-







## DER GRILL

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

## FLEISCH

### Wachtel

Lardo-Mantel | Pata Negra | Weizenkerne  
Rosmarin-Karamell Schaum

34,-

### Lammhüfte

Liebstockel-Kruste | fermentierte Knoblauch Krusteln  
Ragout im Filo-teig

36,-

### Kalbsrücken

Schinkenmantel | Süßkartoffelcreme | Flageolet Bohnen  
gepickelter Blumenkohl

36,-

### Rinderfilet *(Lucky Strike Edition)*

Tomaten-Chili Polenta | geräucherter Rosenkohl | Portwein Jus

39,-

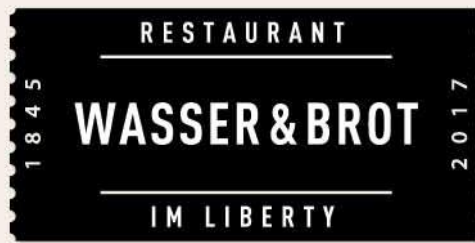
### Zum Teilen – für 2 Personen

#### Entrecote *(Lucky Strike Edition)*

Petersilienwurzel | Wilder Brokkoli | Lorette Kartoffeln  
Chimichurri | Miso Butter | hausgemachte BBQ Sauce  
600g

95,-





## FISCH

### LIBERTY Steckerlfisch

Kräutersalat | Safran-Kartoffelsalat | Orange

26,-

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

34,-

### Pochierter Hummerschwanz

Zucchini | Salzzitrone | Hummer - Kaffee Sabayon

41,-

## VEGAN & VEGETARISCH

### Kürbis Gnocchi - *vegetarisch* - *leichte Schärfe*

Salbei | Radicchio | Harissa | Honigwabe

18,-

### Gefüllte Roscoff Zwiebeln - *vegan*

Gelbe Bete | Bulgur | Schwarzwurzel | Räuchertofu

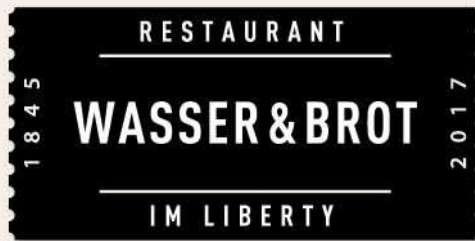
18,-

### Gegrillte Aubergine - *vegan* - *leichte Schärfe*

Sambal Manis | geschmorte Schalotten | Gurken-Minzel

21,-





## DESSERT

### Fencheleis

Crème pâtissière | weiße Schokolade | Fenchel Sponge Cake 10,-

### Gegrillte Zwetschge - *vegan*

Buchenholz Parfait | Granny Smith | Karamell 10,-

### Schokotörtchen (20 min.)

Miso | Himbeer-Chili-Sorbet | Blutorange 12,-

## DESSERTWEINE

### DEUTSCHLAND

2018 **Ehrenstetter Ölberg** 0,05l 5,-  
Gewürztraminer, Auslese 0,5l 42,-  
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen

passt zum Schokotörtchen

2022 Scheurebe, **Beerenauslese** 0,375l 60,-  
Weingut Schloss Ortenberg, Ortenberg

### ITALIEN

2018 **Ben Ryé** 0,375l 60,-  
2019 **Passito di Pantelleria DOC**  
Donnafugata Marsala

### FRANKREICH

2017 **Banyuls Traditionnel** 45,-  
Gérard Bertrand

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

