

## Bienvenue chez WASSER & BROT!

Vous vous trouvez actuellement dans une ancienne cour de prison, dans laquelle les combattants de la liberté de la révolution badoise faisaient leur promenade quotidienne il y a environ 170 ans.

Un cube de verre aéré relie les deux anciens blocs de cellules et abrite désormais le restaurant, le hall et le bar.

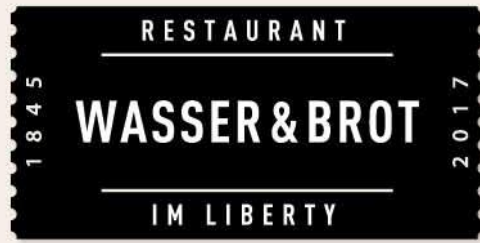
Les hauts murs de grès et les fenêtres à barreaux soulignent l'histoire fascinante du bâtiment, ce qui donne un effet général à la fois chaleureux et unique. La région de l'Ortenau offre une sélection fantastique de produits qui servent d'inspiration à notre cuisine. La corne d'abondance de délices locaux et régionaux ne laisse aucun désir inassouvi, et de merveilleux ingrédients sont combinés avec le meilleur du monde entier: l'empathie rencontre la créativité.

Profitez de l'ambiance unique et de l'atmosphère chaleureuse près du feu de notre gril ouvert pendant que nous préparons les plats sous vos yeux.

Nous vous souhaitons de passer une excellente soirée au LIBERTY!

## Votre équipe chez WASSER & BROT





**PETIT - DÉJEUNER GOURMET**

**Lundi au Vendredi** 6:30 - 11:00h

**Samedi au Dimanche** 7:30 - 14:00h



**MENU DÉJEUNER**

**Lundi au Vendredi** 12:00 - 14:00h (sauf les jours de fête)

2 plats 21,-

3 plats 29,-



**MENU DU DÎNER**

**Quotidiennement** 17:30 - 22:00h (Octobre - Mars)  
18:00 - 22:00h (Avril - Septembre)

4 plats 69,-

5 plats 81,-

6 plats 92,-





## FOODSHARING

Et si vous essayiez le **foodsharing**?

Comme à la maison avec vos amis, tous les plats sont placés au centre de la table afin que vous puissiez vous servir de ce qui vous fait envie, en toute décontraction. C'est agréable, convivial et propice aux échanges.



## ENTRÉES



### Salade d'herbes sauvages - *vegan*

Chips de racine de persil | Amandes fumées | Vinaigre de cidre 9,-

### Pickles de carottes - *vegan*

Crème de noix | Céleri | Noix noire 10,-

### Crème brûlée à l'argousier - *végétarien*

Goyave | Gingembre | Curry rouge 12,-

### Ceviche d'omble chevalier

Kalamansi | Crème de coco | Nouilles de riz 15,-

### Coquille Saint-Jacques

Crème de petits pois | Gel de yuzu | Sorbet au cresson de Fontaine  
Riz sauvage soufflé 18,-

### Tartare de boeuf

Poivron fumé | Graines de moutarde | Câpres 19,-



## SOUPES

### Soupe mousseuse Tom-Kha - *vegan*

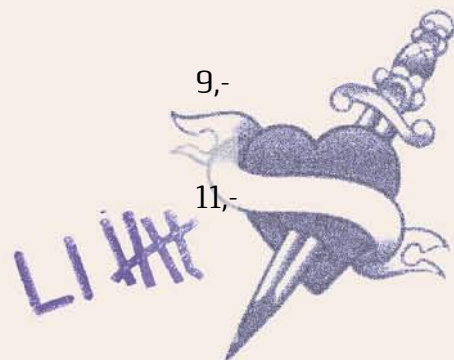
Champignons shimeji | Cacahuètes | Chili 9,-

### Crème de topinambour - *végétarien*

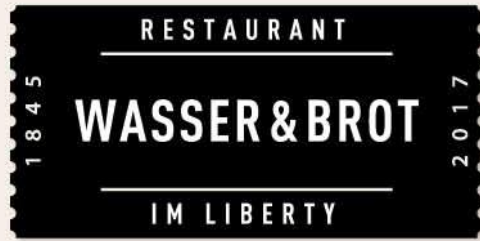
Chips de topinambour | Tuile au Poivre 9,-

### Soupe à l'oignon

Crostini au levain | Chorizo | Gruyère 11,-







## LE GRILL

Sur un foyer ouvert, nous vous préparons des spécialités raffinées de viandes et de poissons ainsi que des légumes croquants. Sur votre table se trouvent les épices, huiles et sels à votre goût.

## VIANDE

### Caille

Manteau de lardo | Pata Negra | Graines de blé  
Mousse de romarin et de caramel

34,-

### Selle d'agneau

Croûte de livèche | Croûtes fermentées à l'ail  
Ragoût en pâte filo

36,-

### Longe de veau

Manteau de jambon | Crème de patate douce | Flageolets  
Pickles de chou - fleur

36,-

### Filet de bœuf *(édition Lucky Strike)*

Polenta chili - Tomates | Choux de Bruxelles | Jus au Porto

39,-

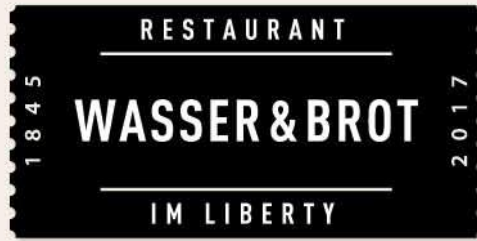
### *A partager - pour 2 personnes*

#### *Entrecote (édition Lucky Strike)*

Racine de persil | Brocoli sauvage | Pommes de terre Lorette  
Chimichurri | Beurre miso | Sauce BBQ maison  
600g

95,-





## POISSON

### **LIBERTY Steckerlfisch**

Salade d'herbes | Salade de pommes de terre au safran | Orange 26,-

Le "**Steckerlfisch**" est une spécialité des Préalpes bavaroises et de la Haute-Autriche. Notre truite d'élevage local est fortement marinée et grillée sur un bâton, le "Steckerl", au charbon de bois.

### **Flétan blanc**

Croûte de macadamia et basilic | Risotto au vin blanc 34,-

### **Queue de homard pochée**

Courgette | Citron salé | Sabayon au café et homard 41,-

## VEGAN & VÉGÉTARIEN

### **Gnocchi à la citrouille - végétarien - légèrement piquant**

Sauge | Radicchio | Harissa | Nid d'abeille 18,-

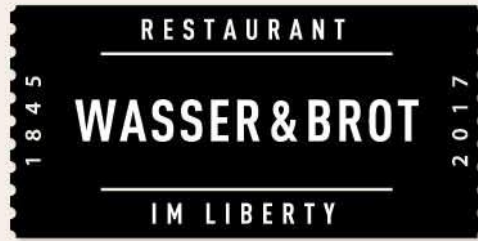
### **Oignons farcis de Roscoff - végan**

Betterave jaune | Boulgour | Salsifis | Tofu fumé 18,-

### **Aubergine grillée - végan - légèrement piquant**

Sambal Manis | Échalotes braisées | Gelée de concombre et de menthe 21,-





## DESSERT

### Glace au fenouil

Crème pâtissière | Chocolat blanc | Gâteau éponge au fenouil 10,-

### Pruneaux grillés - *végan*

Parfait au bois de hêtre | Granny Smith | Caramel 10,-

### Tartelette au chocolat (20 min.)

Miso | Sorbet à la framboise et au chili | Orange sanguine 12,-

## VINS DE DESSERT

### ALLEMAGNE

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

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

### ITALIE

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

### FRANCE

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

N'hésitez pas à nous demander le menu des allergènes et des additifs.

