

 **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





GOURMET-FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 6:30 – 11:00 Uhr

Sa - So 7:30 – 13:00 Uhr

Externe Gruppenreservierungen ab 11 Personen ab 11:30 Uhr möglich.

LUNCH MENÜ

Mo - Fr 12:00 – 14:00 Uhr (nicht an Feiertagen)

2 Gänge

24,-

3 Gänge

29,-

Sa - So ab 15 Personen

3 Gänge

70,-

4 Gänge

82,-

Auswahl eines Menüs aus der Speisekarte.

DINNER MENÜ

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

3 Gänge

70,-

4 Gänge

82,-

5 Gänge

95,-

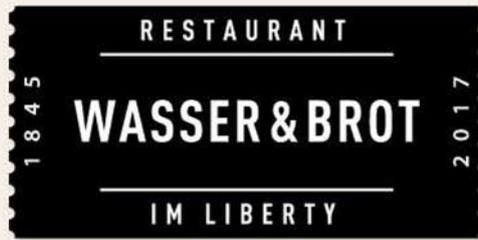
6 Gänge

109,-

Bitte wählen Sie im Folgenden ein einheitliches Menü.
Gerne nehmen wir auf Veganer/Vegetarier Rücksicht.

Wir behalten uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Gerichte vor.





VORSPEISEN

Rinder-Tatar

Tapioka | Brioche | Eigelb | Bärlauch Blüten

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele

Yuzu | Vanille | Reissessig | Schalotten Süß-Sauer

Burrata - vegetarisch

Karamellierter Pfirsich | Cashew-Rosmarin Eis | Jalapeños | Zebra Tomate

Geschmortes Lauch Mosaik - vegan

Nori | Schwarzer Sesam | Limette | Koriander

Sanddorn Creme Brûlée

Rotkohl Kimchi | Chili | Himbeere



SUPPEN

Fermentierte Spargelsuppe

Salzkaramell | Garnelentatar | Liebstöckel

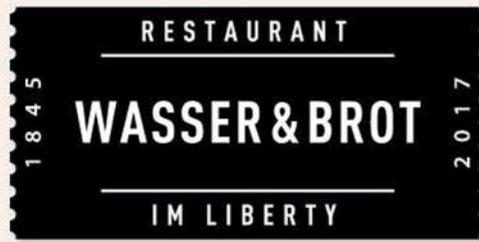
Kopfsalat Suppe

Gefüllte Zucchini Blüte | Cashewnuss | Sake

Bärlauchsuppe - vegetarisch

Taleggio | Pinienkerne | Bärlauch Öl





DER GRILL

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

FLEISCH

US Beef Short Ribs

Miso – Sesam Glasur | Blumenkohl



Gefüllte Wachtel

Artischocke | Rosmarin – Karamell Schaum | Kräutersaitling | Lardo

Lamm

Pistazie | Spargel | Sumach Hollandaise | Gebackene Karotte

Zum Teilen – für 2 Personen



Tomahawk

Pecorino Kroketten | Glacierte Pilze | Wilder Brokkoli | Bärlauch Butter



FISCH

Steckerlfisch-Filet

Kapern Relish | Safran - Kartoffelsalat | Kräutersalat

Gegrillter Pulpo

Süßkartoffelcreme | Perlzwiebeln | Chimichurri | Seeigel Rogen „Uni“





 VEGAN

Kichererbsen Panisse

Wirsing | Salzzitrone | Kürbiskerne | Gebackene Kichererbsen

Shiitake Risotto

Tamarinde | Schwarzer Reis | Sellerie | Ingwer

 DESSERT

Rhabarber

Joghurt Mousse | Vanille | Haselnuss Sablé

Sauerklee Sorbet

Buttermilch | Gurke | Gin

