


**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.

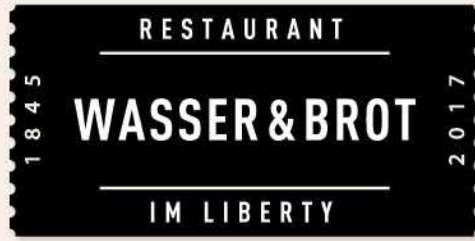
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

**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




2 Gänge

21,-

3 Gänge

29,-

 **DINNER MENÜ**

**Täglich** 17:30 – 22:00 Uhr

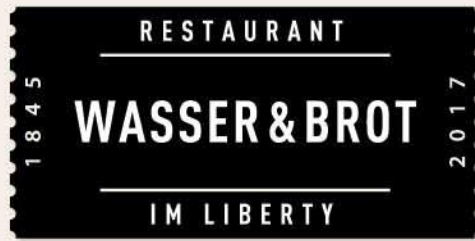
4 Gänge

60,-



**HOTEL LIBERTY**





## VORSPEISEN

**Gartensalat - *vegan***  
Tomaten | Kräuter | Nüsse | Zwiebeln 9,-

**Brokkoli - Spinat - Salat - *vegan***  
geröstete Macadamianüsse | Pflaumenessig 15,-  
auf Wunsch mit Schwarzwälder Schinken oder Tofu 5,-

**Avocado mit Hummus gefüllt**  
Piment d'Espelette | alter Balsamico - *vegan* 17,-  
auf Wunsch mit gebackenem Ei 3,-  
gebratenes Kalbsfleisch oder gebeizter Lachs 6,-

**Vitello Tonato | Thunfischsauce**  
gehobelter Parmigiano 16,-

**Burrata - *vegetarisch***  
marinierte Tomaten | Olivenöl | Meersalz 18,-

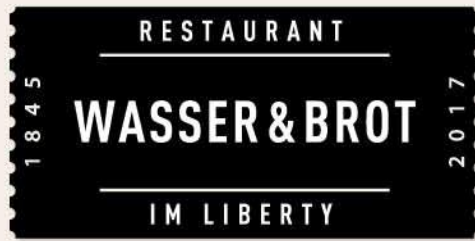
## SUPPEN

**Beef Tea | Ochschwanzpralinen** 11,-  
Der Beef Tea wird zuerst wie eine Rinderkraftbrühe zubereitet.  
Anschließend wird er im Ofen für mindestens 3 Stunden zu  
konzentriertester Form weiterverarbeitet.

**Zuckerschotenschaumsuppe | Limettenrelish**  
Jakobsmuschel | Conchiglioni 12,-

**Gelbe Linsen - *vegan***  
Minze | Ceylon Curry 9,-





## DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.



## FLEISCH

**Entenbrust | Erdnuss-Karamell  
Granatapfel Jus | Wilder Brokkoli | Kartoffeltörtchen** 38,-

**Kalbs-Ossobuco  
Portweifeigen | Gerstenrisotto** 32,-

**Kotelett vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein  
geräuchertes Selleriepüree | Wildreiskrusteln** 36,-




**Filet vom Charolais Rind  
Café de Paris Butter gratiniert | gegrilltes Gemüse  
Pommes Frites | Trüffelmayonnaise**

Die „weißen Rinder“ stammen ursprünglich aus dem französischen Jura. Das Dörfchen Charolles hat dem Rindviech ein eigenes Museum gewidmet - das "Maison Charolais". Das Fleisch besticht durch feine Marmorierung und vollen aromatischen Geschmack. Die natürliche Haltung auf der Weide wurde für das Charolais-Rind bis heute beibehalten und sorgt für das typisch magere, mit feinsten Fettäderchen durchzogene Fleisch.

200gr 45,-

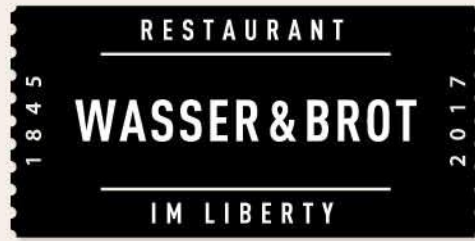
**Zum Teilen – für 2 Personen**



**Chateaubriand | Meersalz  
gegrilltes Gemüse | Herzoginkartoffeln oder andere Beilage Ihrer Wahl**  
Das Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Das Doppellendenstück ist frei von Sehnen und Fett. Wer sich ein Chateaubriand alleine zutraut, der kann sich auf einiges gefasst machen – oder es mit anderen teilen! Einfach ein Prachtstück.

600gr 110,-





## FISCH

**Ganze Dorade vom Grill**  
Blattspinat | Wildreisrisotto

32,-

**Gebackene Zanderklöße**  
fermentierte Rote Bete | Meerrettichschaum

34,-

### **LIBERTY Steckerlfisch**

Kräutersalat | warmer Kartoffelsalat | weißer Bohnensalat  
Auberginencreme

28,-

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.

## VEGETARISCH & VEGAN

**Geröstetes Bauernbrot - *vegetarisch***  
Spiegelei | Trüffel

21,-

**Gebackener Blumenkohl - *vegetarisch***  
Hummus | Blumenkohlpüree | geröstete Semmelbrösel

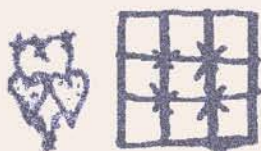
15,-

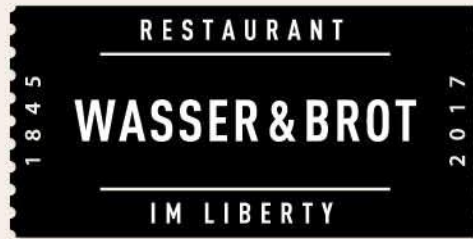
**Gemüse Bowl | mariniertes Tofu- *vegan***  
Kräutersalat | Traubenvinaigrette | Rosmarinkartoffeln

16,-

**Trüffeltagliatelle - *vegetarisch***

28,-





## DESSERT

**Himbeer Crème brûlée | Schmand**

8,-

### **Kadaifi**

**Joghurteis | Kirsche**

11,-

„Kadaif“, auch Engelshaar genannt, ist ein süßes Gebäck aus dem balkanischen und orientalischen Raum. Es wird aus feinen Teigfäden zubereitet.

### **Gebackenes Schokotörtchen**

**Haselnuss-Krokant | hausgemachtes Vanilleeis**

12,-

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

