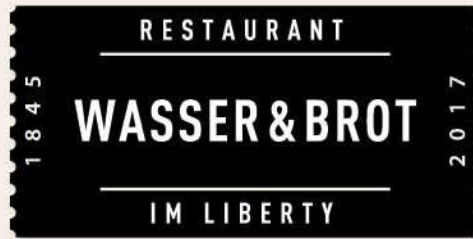



RESTAURANT

1845 **WASSER & BROT** 2017

IM LIBERTY



 **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.

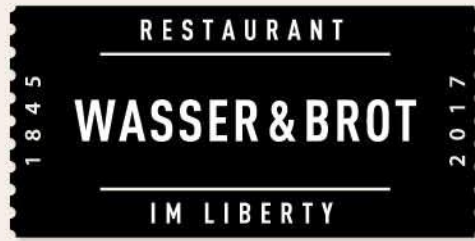
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!


Ihr Team vom WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





 **APERITIF**

Aperol Spritz | Hugo⁴

8,50

Campari Soda/ Orange⁴

8,50

Henri Bardouin Pastis mit Eiswasser

8,50

Tio Pepe Fino En Rama⁴

6,50

Jerez Apostoles 30y Sherry (medium)⁴

7,-

Jerez NOE 30y Sherry (sweet)⁴

9,50

Belsazar White | Red | Dry⁴

7,-

Rin Quin Quin à la Pêche Tonic

7,-

Zeller Abtsberg blanc de noir, Sekt brut

0,10l

6,50

Zeller Abtsberg Pinot Rosé, Sekt brut

0,10l

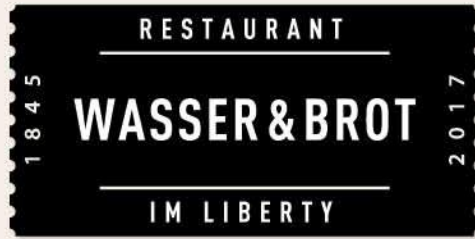
6,50

Taittinger Champagner Brut Réserve

0,10l

14,-





GOURMET-FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 6:30 - 11:00 Uhr

Sa - So 6:30 - 12:00 Uhr

LUNCH MENÜ

Mo - Fr 12:00 - 14:00 Uhr

3 Gänge

29,-

2 Gänge

21,-

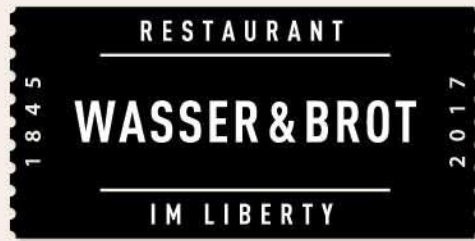
[siehe Tafel]

Zusätzliche saisonale Gerichte finden Sie im „WASSER & BROT“ auf der Tafel

LI III

HOTEL LIBERTY





Wie wäre es mal mit **Foodsharing**?

Wie mit Freunden zu Hause kommt alles in die Mitte zum Zugreifen. Einfach entspannen und die tolle Atmosphäre genießen. Gemütlich, gesellig und kommunikativ.

VORSPEISEN

**Ofenkartoffel | Bio-Sauerrahm | Kräuter
Salatgarnitur – vegetarisch**

8,-

**Bruschetta | Kirschtomaten | Rucola
Knoblauch | Olivenöl | smoked sea-salt – vegan**

11,-

**Gartensalat | Tomaten | Kräuter | Oliven | Zwiebeln – vegan
(auf Wunsch mit Rinderstreifen)**

9,-
17,-

**Romanasalat | Caesardressing | Parmigiano | Croutons
(auf Wunsch mit Geflügelstreifen) – vegetarisch**

11,-
18,-

**Avocado & Poularde
Tatar von Avocado | Geflügel-Minz-Törtchen
von Sous-vide gegarter Poulardenbrust**

17,-

**Rote Beete-Carpaccio | Olivenöl | Limette | Minze
Quinoa-Törtchen | Ananas-Chilikompott – vegan**

12,-

Thunfisch-Sashimi | asiatische Reisbällchen

18,-

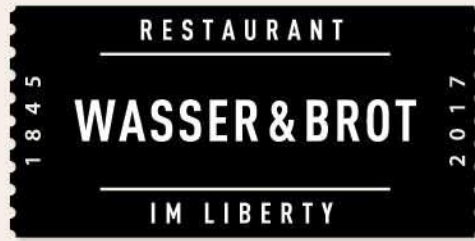
**Vitello Tonato | Thunfischsauce | gebackene Kapern
gehobelter Parmigiano**

12,-

**Kaviar | Russische Blinis | Ei | Sauerrahm
Extra Kaviar (20 gr)**

39,-
29,-





SUPPE

Tom Yum

Zitronengras | frischer Ingwer | Lauchzwiebel - *vegan*

9,-

Hummerschaumsuppe

weiße Schokolade | selbst gemachte Hummerravioli

12,50

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Kräuterflädle

9,-

PASTA | RISOTTO

Safran Risotto | Parmigiano - *vegetarisch*

11,-

**Spaghetti | gegrillte Gamba „King Prawn“ | Garnelen
geschmorte Kirschtomaten | hausgemachtes Pesto**

27,-

Handgemachte Pasta | Grill-Gemüse - *vegetarisch*

14,-

**Tom Yum-Basilikum-Nudeln | grüner Spargel
eingelegtes Gemüse** - *vegan*

14,-

**Handgemachte Nudeln | Basilikum-Mascarponecreme
Walnüsse | frisches Gemüse | Mango-Chutney** - *vegetarisch*

16,-

LIBERTY KLASSIKER

**Offen-Burger vom Dry-Aged-Rind | Pommes Frites
Avocado | Cheddar | Speck***

19,-

**Frei-Burger | gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini |
Mango-Chutney | Kokos-Chili-Creme | Basilikum
Süßkartoffel-Pommes** - *vegan*

14,-

LIBERTY-Trüffel-Pommes - *vegan*

14,-

Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Salat

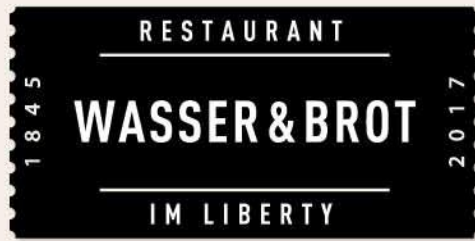
24,-



HOTEL LIBERTY

LI III





DER GRILL

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Zu jedem Gericht servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.



FLEISCH

Perlhuhnbrust

handgemachte Nudeln | Basilikum-
Mascarponecreme Walnüsse | frisches Gemüse |
Mango-Chutney

24,-

Lammkarree | Kräuterkruste

Grenaille-Kartoffeln | Gemüse der Saison
in brauner Butter gegarter Knoblauch
Entrecôte | gegrilltes Gemüse
Ofenkartoffel oder andere Beilage Ihrer Wahl

36,-

Das Entrecôte stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Steak ist durchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. Ganz klar die Königsklasse der Steaks!
400gr

48,-

Zum Teilen – für 2 Personen

Chateaubriand | Meersalz

gegrilltes Gemüse | Ofenkartoffel 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

88,-

Rinderfilet vom Charolais-Rind

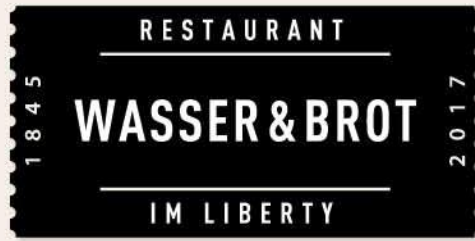
gegrilltes Gemüse | Pommes Frites oder andere Beilage Ihrer Wahl

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.

250gr

38,-





 **FISCH**

Zanderfilet
grüner Pfeffer | Mandarinenöl | Rosmarin-Kartoffeln |
Hummersauce

24,-

Lachskotelett
Kokos-Chili-Creme | Ofenkartoffel | Bio-Sauerrahm
Dill-Gurkensalat

26,-

Thunfisch
Gegrillter, am Tisch geflämmt Thunfisch
Tom Yum-Basilikum-Nudeln | grüner Spargel
eingelegtes Gemüse

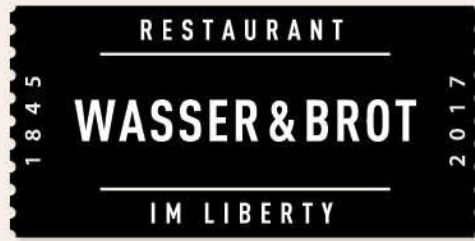
32,-

BEILAGEN
Pommes Frites
Grillgemüse
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Süßkartoffel-Pommes
Linguini (in Butter geschwenkt)

SAUCE | KRÄUTERBUTTER
BBQ-Sauce
Pfeffer-Sauce
Aioli
Kokos-Chili-Creme
Kräuterbutter

GARSTUFEN
rare
medium
well-done





 **DESSERT**

Tiramisu a la Gaetano

8,-

**Hausgemachtes Schokoladenmousse | Sauerrahm
Früchte der Saison**

9,-

LIBERTY-Cheesecake | Eis | frische Beerensauce

10,-

Crème brûlée

8,-

Parmigiano | Trüffelhonig

10,-

Zartbitter-Creme | geschlagene Kokossahne – *vegan*

9,-



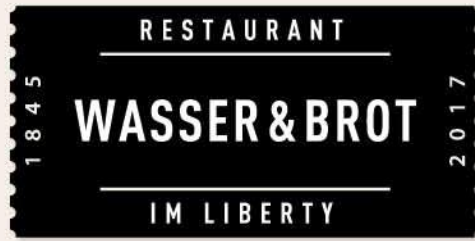
* Nitritpökelsalz

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



HOTEL LIBERTY





 **LIBERTYS SAFTLADEN & CO**

Citrus Ingwer Limonade⁴
Johannisbeer Spritzer⁴
Rhabarberlimonade mit Lavendel⁴
Elephant bay Ice Tea Pome⁴

0,33 l 4,50

Apfelsaftschorle naturtrüb

0,33 l 3,50

Coca Cola Classic | Light^{4.5.9}
Orangina^{4.5.9}

0,20 l 3,50

Thomas Henry Tonic
Thomas Henry Bitter Lemon
Fever Tree Classic Tonic
Fever Tree Ginger Beer
Premium Hibiskus Tonic

0,20 l 4,-

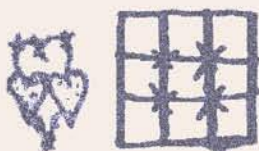
 **MINERALWASSER**

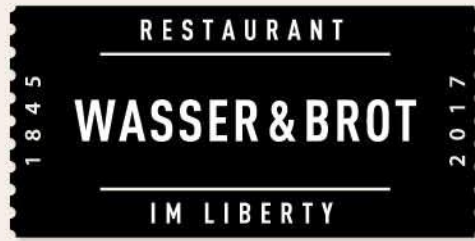
Schwarzwald Sprudel
Classic | Medium | Still

0,25 l 3,-
0,75 l 6,50

Tafelwasser
Classic | Medium | Still

Glas 0,25 l 2,00
Karaffe 0,50 l 4,00





 **BIER - KALT UND IMMER ERFRISCHEND**

FRISCH GEZAPFT

Ulmer Pilsener
„Tannenzäpfle“ Pils
Wagner Weißbier

0,30 l 3,80
0,50 l 5,-

IN FLASCHENQUALITÄT

Alpirsbacher „Kleiner Mönch“
Waldhaus naturtrüb
Waldhaus Jubiläums Dunkel

0,33l 4,-

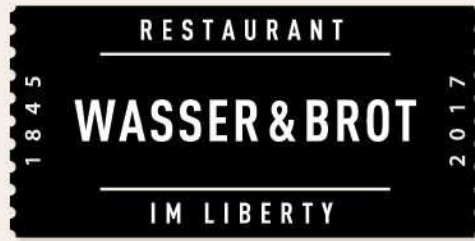
BESONDERES AUS DER FLASCHE

Ol Decker Freiburg 0,33 l 4,50
Dieses coole Bier wird nach alter Kalthopfmethode gebraut.
Fruchtige Mandarina Hopfen vom Bodensee mischen sich
perfekt mit dem bitteren vom Pils.

ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Erdinger alkoholfreies Weizen Bier 0,33 l 4,-
„bleifrei“ von der Hatz Moninger Brauerei 0,33 l 4,-





HEIßES FÜR DIE SEELE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso
Café Crème
Ristretto

2,90

Caffè Macchiato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Espresso doppio

3,90

Heiße Schokolade aus weißer
oder dunkler Schokolade

3,90



DIE HEISSE TASSE TEE

Verschiedene ausgewählte Bio-Teesorten
der Firma Samova in der Tasse serviert

Heidi's Delight, Kräuter
Master Mint, Pfefferminze
Space Cookie, Gewürze
High Darling, Schwarztee Darjeeling
Smooth Operator, Kamille
Garden Party, Früchte
Low Rider, Grüntee

3,20

Zusatzstoffe

- 3 : mit Geschmacksverstärker
- 4 : mit Farbstoff
- 5 : mit Antioxidationsmittel
- 6 : mit Konservierungsstoff
- 8 : mit Phosphat
- 9 : mit Süßungsmittel

