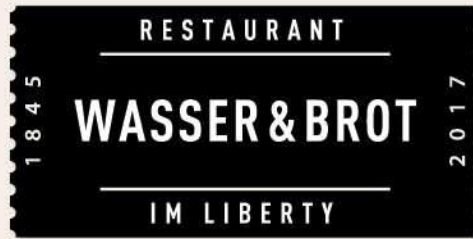



RESTAURANT

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.

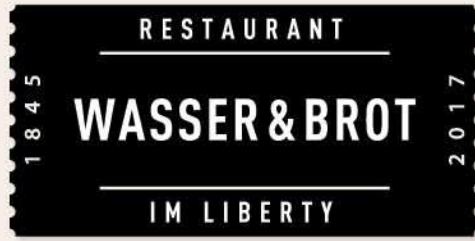
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

Ihr Team vom WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





 **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,-

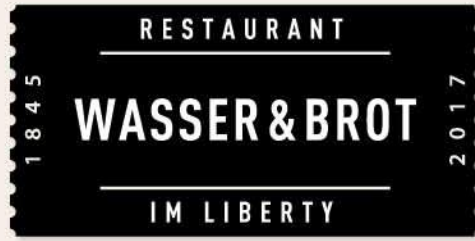
 **DINNER MENÜ**

Täglich 17:30 – 22:00 Uhr

4 Gänge

60,-





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,-

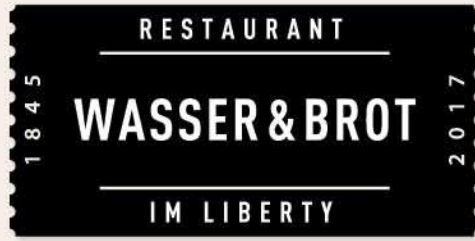
SUPPEN

Beef Tea | Ochsenchwanzpralinen 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,-

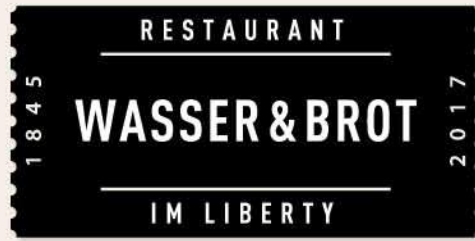
**Kalbs-Ossobuco
Portweifeigen | Gerstenrisotto** 32,-

**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,-

Ganzer Blumenkohl - vegetarisch
Hummus | Blumenkohlpüree | geröstete Semmelbrösel

16,-

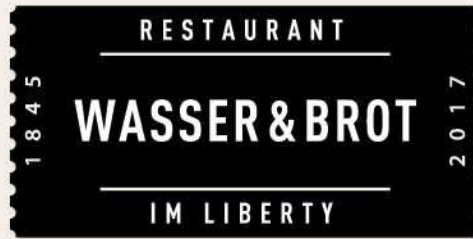
Gemüse Bowl | mariniertes Tofu- vegan
Kräutersalat | Traubenvinaigrette

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.

