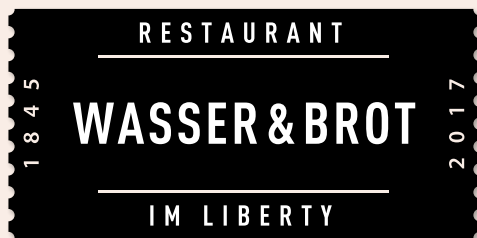



RESTAURANT

1845 **WASSER & BROT** 2017


IM LIBERTY




 Bienvenue chez WASSER & BROT!

 Vous vous trouvez dans la cour de l'ancienne prison, c'est ici que les révolutionnaires badois emprisonnés effectuaient leur promenade il y a 170 ans.

Un lumineux cube de verre relie les deux anciens quartiers cellulaires et abrite désormais le restaurant, le lobby et le bar de l'hôtel.

 De hauts murs en grès et des fenêtres à barreaux rappellent l'histoire des lieux, alors qu'aujourd'hui s'y allient confort et ambiance unique!

Tout autour de nous la région de l'Ortenau offre une formidable gamme de produits qui sert d'inspiration à notre cuisine. L'abondance des délices locaux et régionaux combinée aux meilleurs produits du monde comblera toutes les envies : quand l'empathie rencontre la créativité.

 Profitez de l'ambiance unique, du confort chaleureux ainsi que des flammes de notre grill ouvert sur lequel nous préparons les plats sous vos yeux.

 Nous vous souhaitons une merveilleuse soirée au LIBERTY


L'équipe du WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





 **Petit DÉ JEUNER gourmet**

Du lundi au vendredi de 6 h 30 à 11 h 00
Sam-dim de 7 h 30 à 14 h 00

 **Menu DÉ JEUNER**

Du lundi au vendredi de 12 h 00 à 14 h 00

2 plats

21,-

3 plats

29,-

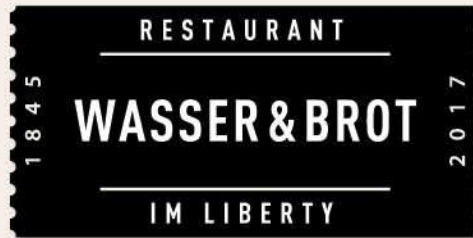
 **Menu DÉ DÎNER**

Quotidiennement de 17 h 30 à 22 h 00

4 plats

60,-





ENTRÉES

Salade du jardin - *végan*

Tomates | Herbes aromatiques | Mélange noix | Oignons

9,-

Brocolis – Épinards – Salade - *végan*

Noix de Macadamia grillés | Vinaigre de prune à souhait avec jambon de Forêt-noire ou tofu

15,-

5,-

Avocat farci au houmous | Piment d'Espelette

Vieux vinaigre balsamique - *végan*

à souhait avec un oeuf frit

Rôti de veau froid ou saumon mariné

17,-

3,-

6,-

Vitello tonnato | Sauce au thon

Parmesan

16,-

Burrata - *végétarian*

Tomates marinées | Huile d'olive | Sel de Mer

18,-

SOUPES

Beef Tea | Praline de queue de boeuf

Le Beef Tea est préparé comme un consommé de boeuf. Puis cuit minimum 3 heures au four pour être le plus concentré possible

11,-

Soupe de pois mange-tout | Relish de citron vert

Noix de Saint-Jacques | Conchiglioni

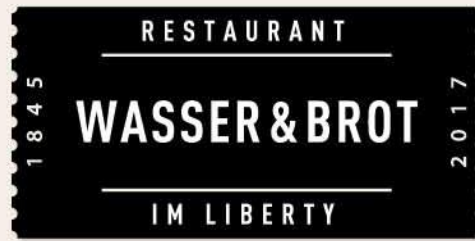
12,-

Potage de lentilles jaunes - *végan*

Menthes | Curry du Ceylan

9,-





LE GRILL

Sur un foyer ouvert, nous vous préparons des spécialités raffinées de viandes et de poissons ainsi que des légumes croquants. Chaque plat est accompagné d'une sauce de votre choix. Sur votre table se trouvent les épices, huiles et sels à votre goût.

VIANDES

Poitrine de canard | Caramel aux
arachides | Jus à la pomme grenade |
Brocoli sauvage | Tartelette de pommes de
terre

38,-

Osso Buco de veau | Figues au Porto
Risotto d'orge

32,-

Côtelette de porc de la région Schwäbisch Hall
Purée de céleri fumées | Crôte au riz sauvage

36,-

Filet de boeuf Charolais
Gratiné au beurre de café de Paris | Légumes grillés
Pommes Frites | mayonnaise à la truffe

Le "boeuf blanc" est originaire du Jura français. Le village de Charolles y consacre d'ailleurs son propre musée - "la Maison du Charolais". La viande impressionne par sa finesse et son goût aromatique. Son mode d'élevage traditionnel en fait une viande maigre, de grande qualité.

200gr

45,-

A partages – pour 2 personnes

Chateaubriand | Sel de mer
Légumes grillés | Pommes duchesse ou accompagnement de votre choix

Le Chateaubriand est une pièce de viande de bœuf taillée dans le filet, exempte de tendons et de graisse. Celui qui s'en sent capable peut prendre un Chateaubriand pour lui seul, ou encore le partager avec quelqu'un. Un vrai petit bijou.

600gr

110,-





POISSONS

Daurade entière du grill
Épinards | Risotto de riz sauvage

32,-

Quenelles de sandre au four
Betteraves rouges fermentées | Mousse au raifort

34,-

LIBERTY Steckerlfisch

Salade d'herbes | Salade de pommes de terre chaude

Salade d'haricots blancs | Crème d'aubergine

28,-

Le Steckerlfisch est une spécialité de Bavière, de Franconie et d'Autriche. Notre truite est issue d'un élevage de la région. Marinée fortement puis mis sur une brochette au dessus du grill.



VÉGÉTARIENS & VÉGANS

Pain de campagne grillé - *végétarien*
Oeuf au plat | Truffe

21,-

Chou-fleur entier - *végétarien*
Houmous | Purée de chou-fleur | Chapelure grillée

16,-

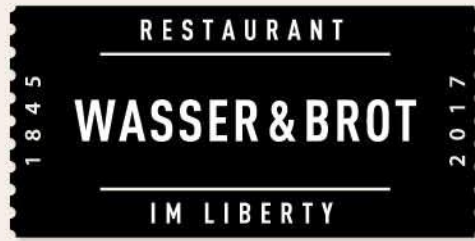
Poke de legumes | Tofu mariné - *vegan*
Salade d'herbes | Vinaigrette aux raisins

16,-

Tagliatelle à la truffe - *végétarien*

28,-





DESSERT

Crème brûlée à la framboise | Crème aigre

8,-

Kadaifi

Glace au yaourt | Cerises

11,-


Nouilles "KADAIF" appelées aussi cheveux d'ange, c'est une pâtisserie sucrée d'origine orientale et des balkans.



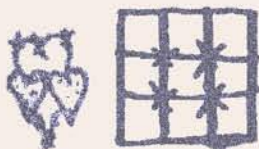
Fondant au chocolat

Croquant à la noisette | Glace vanille maison

12,-



N'hésitez pas à nous demander notre carte précisant la liste des allergènes et additifs.



HOTEL LIBERTY

