

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.

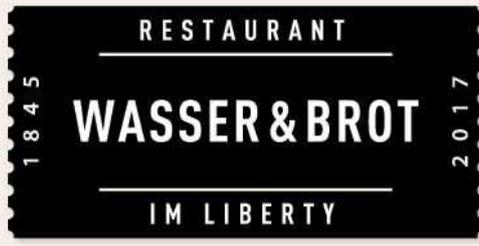
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

Ihr Team vom WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





GOURMET-FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 6:30 – 11:00 Uhr

Sa - So 7:30 – 14:00 Uhr

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,-

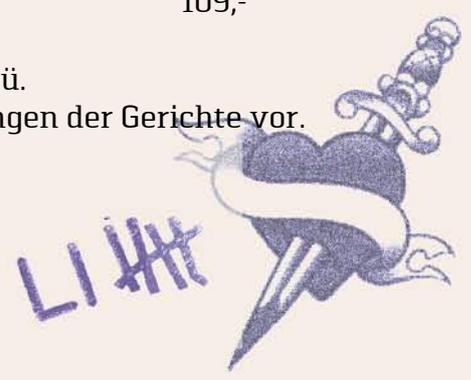
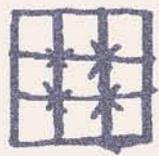
Auswahl eines Menüs aus der Speisekarte.

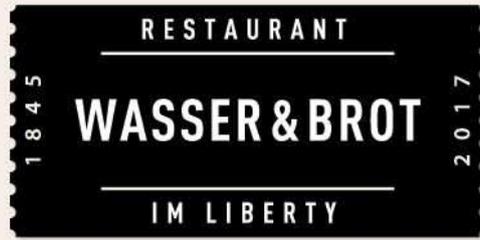
DINNER MENÜ

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





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

Wildkräutersalat - *vegan*

Rhabarber Essig | Erdbeere | Wilder grüner Spargel

Süßkartoffel - *vegan*

Sorbet | Creme | Karamell | Eingelegt | Chip

Karotte - *vegan*

Walnuss | Sellerie | schwarze Nuss | Hummus

Rinder-Tatar

fermentierter Senf | Brioche | Pilz gebeiztes Eigelb

DER GRILL

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

FLEISCH

Maispouardenbrust & Mousse

Polenta | Maiskolben | Maiscreme | Rosmarin-Karamell Schaum

VEGAN & VEGETARISCH

Confierte Kartoffel

Geröstete Aioli | Zitronengel | geräucherte rote Zwiebel





DESSERT

Schokoladen- Miso Törtchen

Brombeer-Balsamico Sorbet | Bleu de Bresse

Buchen-Parfait

Erbeerkompott | geräucherte Schokolade

Gegrillte Ananas

Chili Karamell | Mango Mousse

Olivenöl-Eis (aus Öl der ersten Pressung) - *vegan*

Cookie | Oliven Sponge | Ananas | schwarze Oliven



Zu beachten:

Hierbei handelt es sich um einen Auszug aus unseren wechselnden Speisekarten. Genauere Infos finden Sie auf Anfrage an: events@hotel-liberty.de

