

Bienvenue chez WASSER & BROT!

Vous vous trouvez actuellement dans une ancienne cour de prison, dans laquelle les combattants de la liberté de la révolution badoise faisaient leur promenade quotidienne il y a environ 170 ans.

Un cube de verre aéré relie les deux anciens blocs de cellules et abrite désormais le restaurant, le hall et le bar.

Les hauts murs de grès et les fenêtres à barreaux soulignent l'histoire fascinante du bâtiment, ce qui donne un effet général à la fois chaleureux et unique. La région de l'Ortenau offre une sélection fantastique de produits qui servent d'inspiration à notre cuisine. La corne d'abondance de délices locaux et régionaux ne laisse aucun désir inassouvi, et de merveilleux ingrédients sont combinés avec le meilleur du monde entier: l'empathie rencontre la créativité.

Profitez de l'ambiance unique et de l'atmosphère chaleureuse près du feu de notre gril ouvert pendant que nous préparons les plats sous vos yeux.

Nous vous souhaitons de passer une excellente soirée au LIBERTY!

Votre équipe chez WASSER & BROT



HOTEL LIBERTY





 **PETIT - DÉJEUNER GOURMET**



Lundi au Vendredi 6:30 - 11:00h

Samedi au Dimanche 7:30 - 14:00h

MENU DÉJEUNER

Lundi au Vendredi 12:00 - 14:00h (sauf les jours de fête)

2 plats 24,-
3 plats 29,-



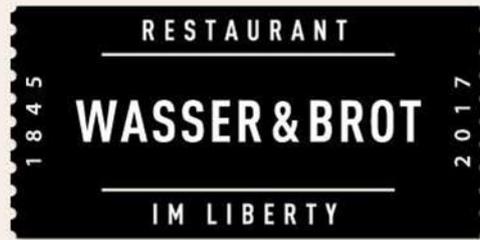
 **MENU DU DÎNER**



Quotidiennement 17:30 - 22:00h (Octobre - Mars)
18:00 - 22:00h (Avril - Septembre)

4 plats 69,-
5 plats 81,-
6 plats 92,-





ENTRÉES

Poire grillée - végétarien

Burrata | Glâce d'amande | Haricots
Vinaigrette au vinaigre de riz

14,-

Chou-rave cuit au four - *végan*

Poivron Kosho | Kumquat | Concombre | Chili

12,-

Ceviche de maquereau à queue jaune

Yuzu | Vanille | Échalotes Douces - Acidulées | Pimientos de Padron

23,-

Tortelloni de Pulled Porc

Umami Tapioca | Oignon nouveau | Sésame noir

19,-

Tartare de bœuf

Jaune d'œuf | Caviar | Pain grillé | Oignons rouges

25,-

Caviar en supplement 3g

12,-



SOUPES

Consommé de champignons des bois

Champignons sautés | Fromage de montagne | Guanciale | Fines herbes

14,-

Soupe de chou-fleur grillé - *végan*

Chou-fleur mariné | Coriandre | Aneth | Grenade

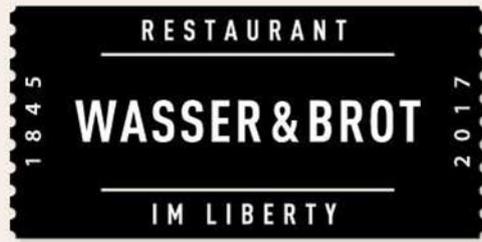
12,-

Soupe de crème de salsifis - végétarien

Chutney de pommes | Citron | Persil

12,-





LE GRIL

Sur un foyer ouvert, nous vous préparons des spécialités raffinées de viandes et de poissons ainsi que des légumes croquants. Sur votre table se trouvent les épices, huiles et sels à votre goût.



VIANDE

Carré de chevreuil

Betterave rouge | Truffe régionale | Croûte de noisettes
Pruneau salé

42,-

Poitrine de canard de Barbarie

Courge Delicata | Mousse de ricotta | Pignons de pin
Artichauts caramélisés

36,-

US-Beef Short Ribs

Brocoli sauvage mariné | Poivre fermenté | Patate douce
Jus au porto

41,-

À partager – pour 2 Personnes

Chateaubriand (édition Lucky Strike)

Purée de pommes de terre aux truffes | Salsifis grillés | Beurre Café de Paris
Aioli grillé | Jus au porto

130,-

Suppléments pour les grillades

Boulettes de pommes de terre aux amandes

6,-

Purée de pommes de terre aux truffes

7,-

Frites Liberty au chorizo & à la feta fumée

9,-

Frites

5,-

Légumes de saison grillés

9,-

Sauce au poivre | Sauce au porto

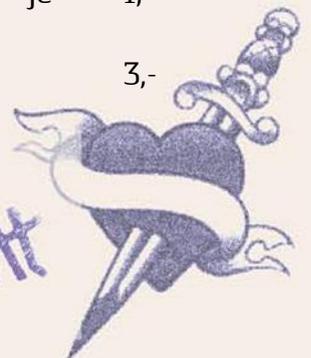
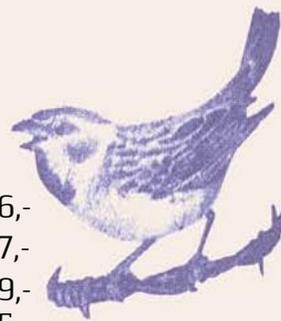
je 4,-

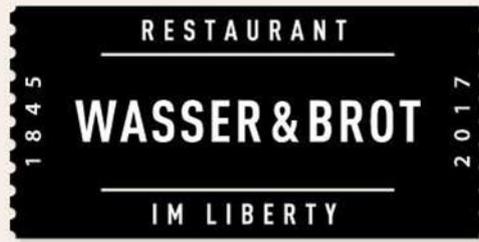
Aïoli grillé | Ketchup | Mayo

je 1,-

Commande supplémentaire de pain et de beurre

3,-





POISSON

Truite 34,-
Écrevisse | Fregola Sarda | Légumes-racines
Fond de tomate | Argousier

Coquille Saint-Jacques grillée 38,-
Purée de topinambours | Citron Sudachi | Radis noir
Mousse de curry et de corail

Flétan 36,-
Purée de haricots blancs | Croûte d'olives vertes | Fenouil de mer
Beurre blanc au citron

VEGAN

Panisse de pois chiches 25,-
Chou frisé | Citron salé | Graines de potiron | Pois chiches cuits au four

Aubergine grillée 23,-
Glaçage au Hoisin | Noix de cajou | Houmous | Cerfeuil

DESSERT

Tartelettes au chocolat noir 15,-
Caramel salé | Glace au vin rouge | Sel aux mûres

Cheesecake à la citrouille et à la noix de coco 11,-
Sorbet aux fruits de la passion | Crumble de macadamia
Pousse de Popcorn

Macarons à la framboise 13,-
Chip au yaourt | Glace à l'amaretto | Éponge à la vanille

Notre recommandation de vin de dessert
2017 Banyuls Traditionnel, Gérard Bertrand

0,05 5,-

