

 **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.

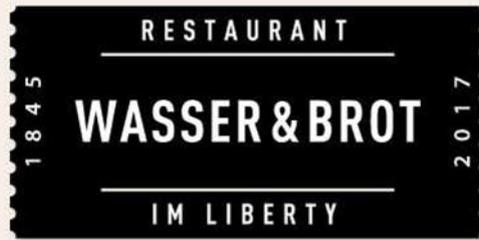
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

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 (nicht an Feiertagen)

2 Gänge

24,-

3 Gänge

29,-

DINNER MENÜ

Täglich 17:30 – 22:00 Uhr (Oktober – März)
18:00 – 22:00 Uhr (April – September)

Ab 11 Personen servieren wir nur ein einheitliches Menü nach vorheriger Abstimmung mit unserer Veranstaltungsabteilung.

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





VORSPEISEN

Süßkartoffel - *vegan* 11,-
Sorbet | Creme | Karamell | Eingelegt | Chip

Wildkräutersalat - *vegan* 12,-
Rhabarber Essig | Erdbeere | Wilder grüner Spargel

Karotte - *vegan* 13,-
Walnuss | Sellerie | schwarze Nuss | Hummus

Jakobsmuschel 21,-
Erbsencreme | Gurke | Schnittlauch-Sorbet

Rinder-Tatar 23,-
fermentierte Senfkörner | Brioche | gebeiztes Eigelb

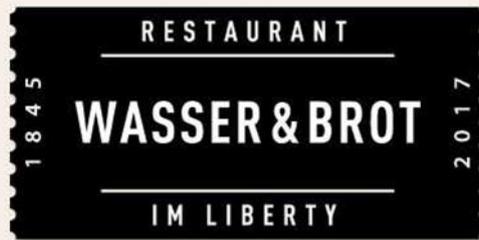
SUPPEN

Tom-Kha - *vegan* 12,-
Kimchi-Wantan | Erdnuss

Erbsencremesuppe 12,-
Schmand | Frühlingslauch | Bauchspeck-Staub

Fermentierte Spargelcremesuppe - *vegetarisch* 15,-
Salzkaramell | Kräuterseitling | Liebstöckel





DER GRILL

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

FLEISCH

Maispouardenbrust 34,-
Polentataler | gefüllter Maiskolben | Rosmarin-Karamell-Schaum

Beef Short Ribs (24 Std gegart) 41,-
Geräucherte Selleriecreme | wilder Blumenkohl | Röstzwiebeln
Portweinsauce

Rinderfilet (Lucky Strike Edition) 45,-
Kartoffel Mille Feuille | gegrillter Spargel | Bärlauch-Parmesankruste

Zum Teilen - für 2 Personen 110,-
Entrecôte (Lucky Strike Edition)
Gebratener Maitake Pilz | Wilder Brokkoli | Mandelbällchen
Schwarze Knoblauch Mayonnaise | Chimichurri | Granatapfel-Jus
600g

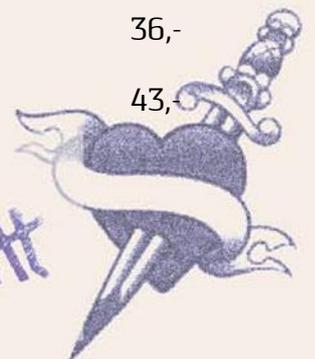
FISCH

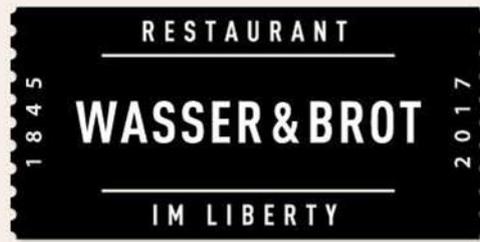
LIBERTY Steckerlfisch 28,-
Fregola Sarda-Salat | Salsa Verde | Kräutersalat

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.

Weißer Heilbutt 36,-
Macadamia-Basilikumkruste | Weißweinrisotto

Black Cod (Kohlenfisch) 43,-
Fenchelpüree | weiße Bohnen | getrocknete Tomaten





 **VEGAN**

Kichererbsen Panisse 23,-
Pak Choi | Sesam | Kohlrabi | Hoi Sin Glasur

Confierte Kartoffel 25,-
Geröstete Aioli | Zitronengel | eingelegte rote Zwiebel



 **DESSERT**

Pfirsich Melba „à la LIBERTY“ 12,-
Amaretto Eis | Mandel Chiboust | Himbeere

Olivenöl-Eis (aus Öl der ersten Pressung) 13,-
Cookie | Oliven-Sponge | Ananas | schwarze Oliven

Schokoladen - Miso Törtchen (20 min.) 15,-
Brombeer - Balsamico - Sorbet | Bleu de Bresse



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

