

 **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 so wie 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 – 13:00 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 15 Personen servieren wir nur ein einheitliches Menü nach vorheriger Abstimmung mit unserer Veranstaltungsabteilung.

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





## VORSPEISEN

**Gegrillte Birne – vegetarisch** 14,-  
Burrata | Mandeleis | Buschbohnen | Reissessig Dressing

**Gebackener Kohlrabi – vegan** 12,-  
Paprika Kosho | Kumquat | Gurke | Chili

**Gelbschwanzmakrele Ceviche** 23,-  
Yuzu | Vanille | Schalotten Süß - Sauer | Pimientos de Padron

**Pulled Pork Tortelloni** 19,-  
Umami Tapioka | Frühlingslauch | Schwarzer Sesam

**Rinder-Tatar** 25,-  
Osietra Kaviar | Sardinen | Eigelb | Röstbrot | Rote Zwiebeln  
Extra Kaviar 3g 12,-

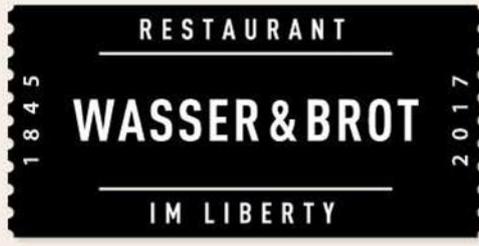
## SUPPEN

**Waldpilz Consommé** 14,-  
Sautierte Pilze | Bergkäse | Guanciale | Kräuter

**Geröstete Blumenkohlsuppe – vegan** 12,-  
Gepickelter Blumenkohl | Koriander | Dill | Granatapfel

**Bärlauchsuppe – vegetarisch** 12,-  
Tallegio | Pinienkerne





## DER GRILL

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

## FLEISCH

**Hirschrücken** 42,-  
Rote Bete | Regionaler Trüffel | Haselnusskruste | Salzpfalmen Jus

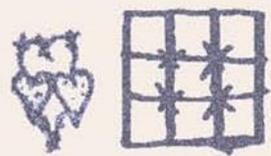
**US-Beef Short Ribs** 41,-  
Marinierter wilder Brokkoli | Fermentierter Pfeffer | Süßkartoffel  
Portwein Jus

**Zum Teilen - für 2 Personen**  
**Chateaubriand (Lucky Strike Edition)** 130,-  
Kartoffel - Trüffelpüree | Gegrillte Schwarzwurzel | Café de Paris Butter  
Geröstete Aioli | Portwein Jus  
600g

## EXTRAS zu den Grillgerichten

**Mandelbällchen** 6,-  
**Kartoffel - Trüffelpüree** 7,-  
**Liberty Pommes** mit Chorizo & geräuchertem Feta 9,-  
**Pommes frites** 5,-  
**Saisonales Grillgemüse** 9,-  
**Pfefferrahmsauce | Portweinsauce** je 4,-  
**Geröstete Aioli | Ketchup | Mayo** je 1,-

**Brot & Butter Nachbestellung** 3,-





 **FISCH**

- Gebratene Jakobsmuschel** 38,-  
Topinamburcreme | Sudachi | Schwarzer Rettich  
Curry-Coraill Schaum
- Weißer Heilbutt** 36,-  
Weißes Bohnenpüree | grüne Olivenkruste | Meeresfenchel  
Zitronen Beurre Blanc

 **VEGAN**

- Kichererbsen Panisse** 25,-  
Wirsing | Salzzitrone | Kürbiskerne | Gebackene Kichererbsen
- Gegrillte Aubergine** 23,-  
Hoisin Glasur | Cashewkerne | Hummus | Kerbel

 **DESSERT**

- Dunkle Schokoladen-Tartelette** 15,-  
Salzkaramell | Rotwein Eis | Brombeer Salz
- Kürbis Kokos Cheesecake - vegan** 11,-  
Passionsfrucht Sorbet | Macadamia Crumble | Popcorn Sprossen

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

