



Bienvenue au WASSER & BROT !

Vous vous trouvez dans l'ancienne cour de la prison, où, il y a 170 ans, les combattants pour la liberté de la révolution badoise faisaient leur promenade quotidienne.

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



Les hauts murs de grès et les fenêtres à barreaux font dignement référence à l'histoire – convivialité et singularité à l'état pur !

La région de l'Ortenau offre justement un magnifique choix de produits qui inspirent notre cuisine. La corne d'abondance de délices locaux et régionaux comble tous les désirs et s'associe au meilleur du monde entier – l'empathie rencontre la créativité.



Profitez de l'ambiance unique et du confort douillet ainsi que du feu qui crépite dans notre grill ouvert, tandis que nous préparons les plats sous vos yeux.

Nous vous souhaitons un merveilleux séjour au LIBERTY !



HOTEL LIBERTY





DÉJEUNER GOURMET

Du lundi au vendredi

6:30 – 11:00 Uhr

Samedi et dimanche

7:30 – 13:00 Uhr

Les jours fériés

7:30 - -13:00 Uhr



LUNCH

Du lundi au vendredi

12:00 – 14:00 Uhr (sauf jours fériés)

1 plat

19,-

2 plats

24,-

3 plats

29,-



DÎNER

Tous les jours

17:30 – 22:00 Uhr (octobre – mars)

18:00 – 22:00 Uhr (avril – septembre)





ENTRÉES

Mozzarella de Bufflonne – Végétarien
Ragoût de tomates | Basilic

18,-

Salade César
Poulet rôti | Croûtons | Parmesan

18,-

Jambon séché à l'air libre du Kaiserstuhl
Olives marinées | Pain

18,-

Fenouil - Végétalien
Noix de cajou | Argousier | Moutarde en grains | Décoction de fenouil

19,-

Vitello Tonnato
Câpres | Citron | Pignons de pin

21,-



HOTEL LIBERTY





PASSAGES



Soupe de carottes – Végétalien

Gingembre | Noix de coco | Patate douce

14,-

Gnocchi de pommes de terre - Végétarien

Crème au parmesan | Champignons sautés | Salade aux herbes

18,-

Linguine à la puttanesca

Anchois | Câpres | Olives | Tomates

17,-



Knöpfle - Végétarien

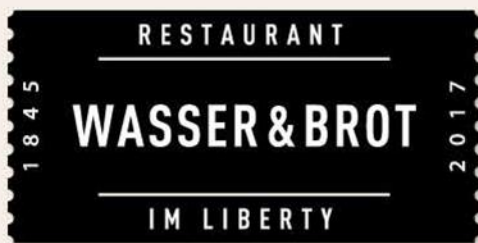
Fromage de montagne | Oignons frits

16,-



HOTEL LIBERTY





PLATS PRINCIPAUX

Poulet de maïs élevé en plein air
Chimichurri

21,-

2 Salsicce
Fenouil et piment

21,-

Faux filet de bœuf Black Angus 300 g
Beurre à l'ail

42,-

Filet de buffle coupe centrale 225 g
Demi-Glace

49,-

Filet de sandre
Beurre blanc à la tomate

32,-

Queue de homard Tristan 150 g
Salsa à la mangue, au piment et au citron vert

59,-

Ballotine à la pâte brisée - Végétarien
Fromage de brebis fumé | Poivron | Pêche

21,-

* Vous pouvez choisir votre accompagnement préféré pour chaque plat principal



HOTEL LIBERTY





SAUCES

Demi-Glace	5,-
Demi-Glace aux légumes	5,-
Chimichurri	5,-
Salsa mangue-piment-citron vert	5,-
Beurre à l'ail	5,-
Beurre blanc à la tomate	5,-



ANNEXES

Salade verte	9,-
Frites	10,-
Poêlée de légumes du jour	11,-
Knöpfle au fond de beurre	11,-
Riz parfumé	10,-
Pommes de terre pôelées	10,-
Boulettes aux amandes	11,-
Supplément de pain	4,-





DESSERT

Crème brûlée à la vanille

Sorbet à la pêche et au thym | Crumble au beurre

12,-

Ananas - Végétalien

Sorbet à la noix de coco et à la citronnelle | Granola

14,-

Pavlova

Citron | Myrtilles | Basilic

14,-

Trois fromages

Confiture | Moutarde | Pain aux fruits

16,-

Glaces et sorbets

Fait maison selon l'offre du jour

par boule 4,50,-



HOTEL LIBERTY

