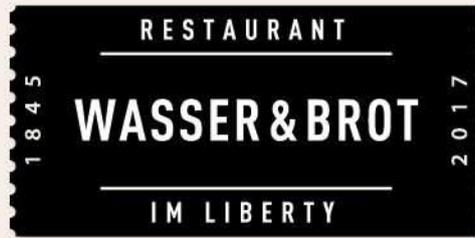


RESTAURANT

1845 **WASSER & BROT** 2017

IM LIBERTY



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.



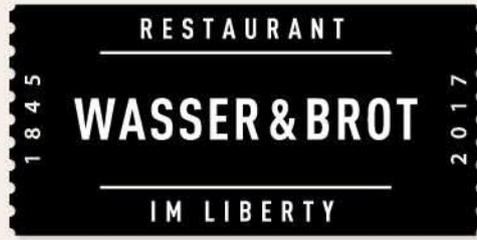
Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im LIBERTY!

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



2 Gänge

21,-

3 Gänge

29,-

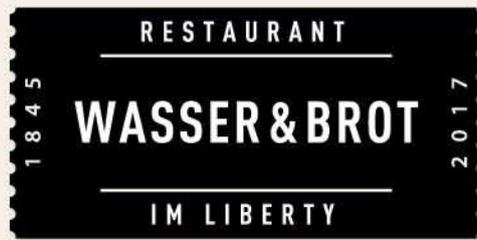
 **DINNER MENÜ**

Täglich 17:30 – 22:00 Uhr

4 Gänge

60,-





FRÜHSTÜCKSKARTE

WASSER & BROT

11,-

Sauerteigbrot aus eigener Herstellung, gesalzene Butter, Schwarzwälder Schinken, Mineralwasser, unbegrenzte Auswahl an Tee- & Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee uvm...)

CONTINENTALES FRÜHSTÜCK

26,50

Sauerteigbrot, Brötchen, Croissant, Käse, Schinken- und Wurstausswahl, Butter, Marmelade, Imker Honig, Mineralwasser, unbegrenzte Auswahl an Tee- & Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee uvm...), inkl. einer Eierspeise*

KEY TO FEEL GREEN

26,50

Sauerteigbrot, Müsli-Vitalbrot, Hummus, Auberginencreme, marinierte Avocado, Müsli, Naturjoghurt, Obst der Saison, Mineralwasser, unbegrenzte Auswahl an Tee- & Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee uvm...)

HENKERSMAHLZEIT

39,-

1 Glas Champagner, Sauerteigbrot, Brötchen, Croissant, Butter, Auberginencreme, Hummus, Marmelade & Imker Honig, gebeizter Lachs, Krabbencocktail mit Forellenkaviar, rosa gebratenes Kalbfleisch, Schwarzwälder Schinken, Käseauswahl, Avocado-Brot mit Spiegelei, Mineralwasser, unbegrenzte Auswahl an Tee- & Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee uvm...)

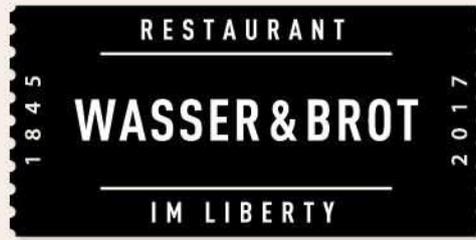
EXTRAS

*2 Spiegeleier	4,50
*Rührei (Zutaten nach Wunsch)	5,-
*Omelette (Zutaten nach Wunsch)	5,50
Liberty Marmelade & Imker Honig	3,50
Müsli mit Naturjoghurt	5,-
Gebeizter Lachs	6,50
Avocado-Brot mit Spiegelei	9,50
Strammer Max	9,50
Frisch gepresster O-Saft, 0,2l	5,-
Glas Sekt	6,50



HOTEL LIBERTY





 **APERITIF**



Aperol Spritz | Hugo⁴

8,50

Campari Soda/ Orange⁴

8,50

Henri Bardouin Pastis mit Eiswasser

8,50

Tio Pepe Fino En Rama⁴

6,50

Jerez Apostoles 30y Sherry (medium)⁴

7,-

Jerez NOE 30y Sherry (sweet)⁴

9,50



Belsazar White | Red | Dry⁴

7,-

Rin Quin Quin à la Pêche Tonic

7,-

Zeller Abtsberg blanc de noir, Sekt brut

0,10l

6,50

Zeller Abtsberg Pinot Rosé, Sekt brut

0,10l

6,50

Taittinger Champagner Brut Réserve

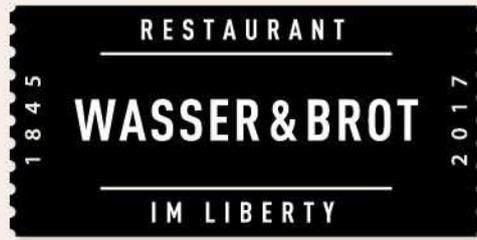
0,10l

14,-



HOTEL LIBERTY





SPECIAL DRINKS

Regentin auf Eis	8,50
Liberty cooler Maraschino Limette Johannisbeersaft Soda	10,-
1 Glas Moët & Chandon Rosé Impérial	11,-



SPECIAL FOOD

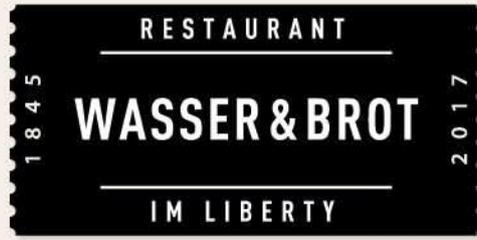


Ceviche von der Schwarzwaldforelle Forellenmousse geräuchert Limettenmarinade Kohlrabisalat	18,-
Zitronenrisotto gegrillter Fenchel gebackener Spargel	18,-
Marinierte Erdbeeren Minz-Mousse Schokoladensorbet	12,-



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





VORSPEISEN

Gartensalat - *vegan*
Tomaten | Kräuter | Nüsse | Zwiebeln 9,-

Brokkoli - Spinat - Salat - *vegan*
geröstete Macadamianüsse | Pflaumenessig 15,-
auf Wunsch mit Schwarzwälder Schinken oder Tofu 5,-

Avocado mit Hummus gefüllt
Piment d'Espelette | alter Balsamico - *vegan* 17,-
auf Wunsch mit gebackenem Ei 3,-
gebratenes Kalbsfleisch oder gebeizter Lachs 6,-

Vitello Tonato | Thunfischsauce
gehobelter Parmigiano 16,-

Burrata - *vegetarisch*
marinierte Tomaten | Olivenöl | Meersalz 18,-

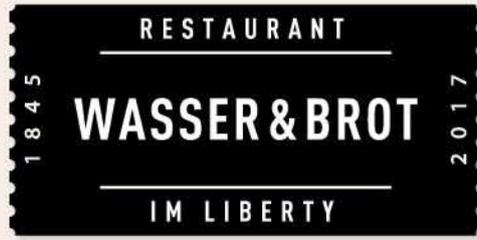
SUPPEN

Beef Tea | Ochsenchwanzpralinen 11,-
Der Beef Tea wird zuerst wie eine Rinderkraftbrühe zubereitet.
Anschließend wird er im Ofen für mindestens 3 Stunden zu
konzentriertester Form weiterverarbeitet.

Zuckerschotenschaumsuppe | Limettenrelish
Jakobsmuschel | Conchiglioni 12,-

Gelbe Linsen - *vegan*
Minze | Ceylon Curry 9,-



 **DER GRILL**

Am offenen Feuer werden ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten sowie knackiges Gemüse liebevoll für Sie zubereitet. Für Ihren persönlichen Geschmack finden Sie Gewürze, Öle und Salze auf Ihrem Tisch.

 **FLEISCH**

**Entenbrust | Erdnuss-Karamell
Granatapfel Jus | Wilder Brokkoli | Kartoffeltörtchen** 38,-

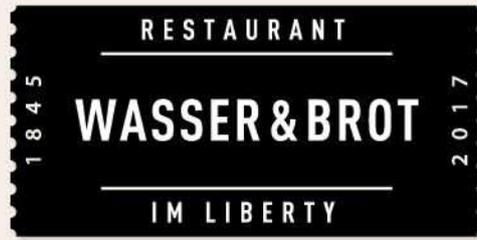
**Kalbs-Ossobuco
Portweifeigen | Gerstenrisotto** 32,-

**Kotelett vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
geräuchertes Selleriepüree | Wildreiskrusteln** 36,-

**Filet vom Charolais Rind
Café de Paris Butter gratiniert | gegrilltes Gemüse
Pommes Frites | Trüffelmayonnaise**
Die „weißen Rinder“ stammen ursprünglich aus dem französischen Jura. Das Dörfchen Charolles hat dem Rindviech ein eigenes Museum gewidmet - das "Maison Charolais". Das Fleisch besticht durch feine Marmorierung und vollen aromatischen Geschmack. Die natürliche Haltung auf der Weide wurde für das Charolais-Rind bis heute beibehalten und sorgt für das typisch magere, mit feinsten Fettäderchen durchzogene Fleisch.
200gr 45,-

**Zum Teilen – für 2 Personen
Chateaubriand | Meersalz
gegrilltes Gemüse | Herzoginkartoffeln oder andere Beilage Ihrer Wahl**
Das Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Das Doppellendenstück ist frei von Sehnen und Fett. Wer sich ein Chateaubriand alleine zutraut, der kann sich auf einiges gefasst machen – oder es mit anderen teilen! Einfach ein Prachtstück.
600gr 110,-





FISCH

Ganze Dorade vom Grill
Blattspinat | Wildreisrisotto

32,-

Gebackene Zanderklöße
fermentierte Rote Bete | Meerrettichschaum

34,-

LIBERTY Steckerlfisch

Kräutersalat | warmer Kartoffelsalat | weißer Bohnensalat
Auberginencreme

28,-

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.

VEGETARISCH & VEGAN

Geröstetes Bauernbrot - vegetarisch
Spiegelei | Trüffel

21,-

Ganzer Blumenkohl - vegetarisch
Hummus | Blumenkohlpüree | geröstete Semmelbrösel

16,-

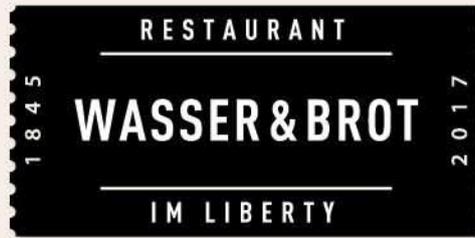
Gemüse Bowl | mariniertes Tofu- vegan
Kräutersalat | Traubenvinaigrette

16,-

Trüffeltagliatelle - vegetarisch

28,-





DESSERT

Himbeer Crème brûlée | Schmand

8,-

Kadaifi

Joghurteis | Kirsche

11,-

„Kadaif“, auch Engelshaar genannt, ist ein süßes Gebäck aus dem balkanischen und orientalischen Raum. Es wird aus feinen Teigfäden zubereitet.

Gebackenes Schokotörtchen

Haselnuss-Krokant | hausgemachtes Vanilleeis

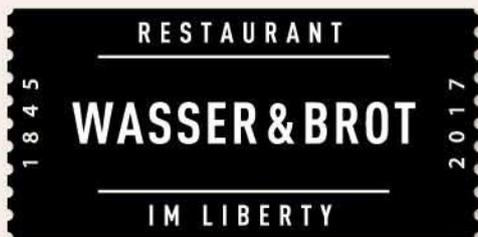
12,-

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



HOTEL LIBERTY





LIBERTYS SAFTLADEN & CO

Citrus Ingwer Limonade⁴
Johannisbeer Spritzer⁴
Rhabarberlimonade mit Lavendel⁴
Elephant bay Ice Tea Pome⁴

0,33 l 4,50

Apfelsaftschorle naturtrüb

0,33 l 3,50

Coca Cola Classic | Light^{4.5.9}
Orangina^{4.5.9}

0,20 l 3,50

Thomas Henry Tonic
Fever Tree Classic Tonic
Fever Tree Ginger Beer

0,20 l 4,-

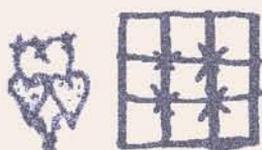
MINERALWASSER

Schwarzwald Sprudel
Classic | Medium | Still

0,25 l 3,-
0,75 l 6,50

Tafelwasser
Classic | Medium | Still

Glas 0,25 2,-
Karaffe 0,50 l 4,-





 **BIER - KALT UND IMMER ERFRISCHEND**

FRISCH GEZAPFT

Bauhöfer Pilsener
„Tannenzäpfle“ Pils
Wagner Weißbier

0,30 l 3,80
0,50 l 5,-

IN FLASCHENQUALITÄT

Alpirsbacher „Kleiner Mönch“
Waldhaus naturtrüb
Waldhaus Jubiläums Dunkel

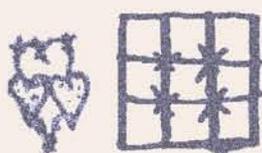
0,33l 4,-

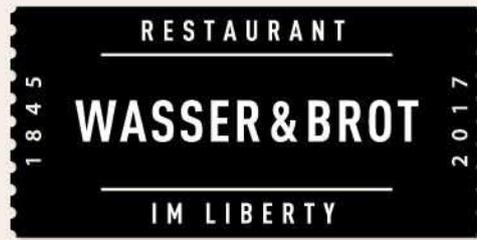
BESONDERES AUS DER FLASCHE

Ol Decker Freiburg 0,33 l 4,50
Dieses coole Bier wird nach alter Kalthopfmethode gebraut.
Fruchtige Mandarina Hopfen vom Bodensee mischen sich
perfekt mit dem bitteren vom Pils.

ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Erdinger alkoholfreies Weizen Bier 0,33 l 4,-
„Bleifrei“ von der Hatz Moninger Brauerei 0,33 l 4,-





HEIßES FÜR DIE SEELE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso
Café Crème

2,90

Caffè Macchiato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Espresso doppio

3,90

Heiße Schokolade

3,90



DIE HEISSE TASSE TEE

Verschiedene ausgewählte Bio-Teesorten
der Firma Samova in der Tasse serviert

Heidi's Delight, Kräuter
Master Mint, Pfefferminze
Space Cookie, Gewürze
High Darling, Schwarztee Darjeeling
Smooth Operator, Kamille
Garden Party, Früchte
Low Rider, Grüntee

3,20

Zusatzstoffe

- 3 : mit Geschmacksverstärker
- 4 : mit Farbstoff
- 5 : mit Antioxidationsmittel
- 6 : mit Konservierungsstoff
- 8 : mit Phosphat
- 9 : mit Süßungsmittel



HOTEL LIBERTY

