

James Farmhouse

Restaurant



UNSERE JAMES FARM

Einzigartig und nachhaltig...

... liegt in der Gemeinde Hörup. Dieser moderne landwirtschaftliche Betrieb umfasst 180 Hektar. Auf dem Farmgelände befindet sich eine hofeigene Schlachtereie sowie eine Käseerei.

Die Farm ist unser Hoflieferant für Eier, Milchprodukte, Käsespezialitäten, Wurst- und Fleischerzeugnisse. Durch die direkte Anbindung sind keine Tiertransporte nötig. Angusrinder, Rotbunte, vier alte Schweinerassen, glückliche Hühner, Ziegen sowie Bienen sind hier Zuhause.

Die hervorragende Qualität der Lebensmittel basiert auf hohen ökologischen Werten. Dies beginnt bereits bei der Güte des Futters aus eigenem Anbau.

Das Farm-Team und unsere Köche arbeiten Hand in Hand nach dem Konzept „Farm to Table“. Davon profitieren unsere Gäste, denn frischer und nachhaltiger kann es kaum in einer Restaurantküche gelebt werden.

Eine nachhaltige wie genussvolle Zusammenarbeit, die nur Gewinner kennt: unsere Tiere, unsere Gäste sowie unsere Mitarbeiter. Eine echte große Familie!

James Farm Nordhackstedter Str. 2a, 24980 Hörup, an der B199 (Richtung Sylt)

James Farmhouse

Restaurant

VORSPEISEN & SALATE

JAMES CAESAR SALAD 14

feine Römersalatherzen mit Kräutercroûtons, Parmesandressing und Kirschtomaten

| | |
|--------------------------------------|----|
| mit gebratenen Maishühnchenstreifen | 20 |
| mit gebratenen Garnelen | 24 |
| mit kurzgebratenen Streifen vom Rind | 22 |

MARINIERTES BETE-CARPACCIO 23

gehobelter schwarzer Trüffel, Schmand und Apfelchutney

GEBACKENER WEIßER FRIESE 19


mit Blattsalat, Preiselbeergel und schwarzen Nüssen

LACHSTATAR 18

mit Getreide, Wildkräutern, Zitronengel und karamellisierten Sonnenblumenkernen

VITELLO 20

fein geschnittenes Kalbsfleisch mit bunten Linsen, frischem Meerrettich, eingelegtem Gemüse und Kräutern

 vegetarisch (vegane Alternativen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung)

James Farmhouse

Restaurant

SUPPEN

FLENSBURGER FISCHTOPF 19

mit Edelfischen und Krustentieren und süß-saurem Fenchel

als Hauptgang 28


HÖRUPER RINDERKRAFTBRÜHE 19

mit Gemüse und gezupftem Ochsenchwanz

 SELLERIECREMESÜPPCHEN 16

mit Staudensellerie, gerösteten Nüssen und Kräuteröl

SNACKS & BEILAGEN

 TRÜFFELPOMMES 12

Belgische Pommes frites mit Trüffelmayo

als Beilage zum Hauptgang 6

BROTZEITBRETT 19

Höruper Käse- und Wurstausswahl mit Schmalz
und eingelegtem Gemüse

James Farmhouse

Restaurant

HAUPTGÄNGE

 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 24

mit getrockneten Tomaten, Zitrone und Pinienkernen

mit gebratenen Maishühnchenstreifen 31

mit gebratenen Garnelen 35

mit kurzgebratenen Streifen vom Rind 33

 CREMIGES RISOTTO 19

mit mediterranem Gemüse, Parmesan und Rucolapesto


mit gebratenen Maishühnchenstreifen 25

mit gebratenen Garnelen 29

mit kurzgebratenen Streifen vom Rind 27

 WURZELGEMÜSE AUS DEM OFEN 21

mit Rapshonig, Thymian und angemachtem Joghurt

 vegetarisch (vegane Alternativen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung)

HAUPTGÄNGE

HUSUMER RUMPSTEAK 34

rosa gebratener Rinderrücken, gebratenes Gemüse, Steak Fries und Kräuterbutter

GESCHMORTE RINDERROULADE 32

zart geschmortes Höruper Rind mit Pastrami, Rotweingemüse und Kartoffelpüree

SANFT GEGARTE HÖRUPER SCHWEINEBÄCKCHEN 29

sanft geschmortes Schwein von unserer Farm, kräftiger Jus, Lauch und Steckrüben

GEBRATENE MAISHÜHNCHENBRUST 29

Pastinakenvariation mit Brokkoli und schwarzem Knoblauch

NORWEGISCHER WINTERKABELJAU 35

auf Petersilienpüree, Kresse, Fenchelsalat und Kartoffelkrapfen

GEBRATENES FJORDFORELLENFILET 33

mit gehobeltem Wiesenkönig, Pilzen, auf cremigen Orecchiette

HÖRUPER KÄSETELLER 16

kleine Käseauswahl von unserer Farm in Hörup als Dessert

AUS UNSERER PÂTISSERIE

CRÈME BRÛLÉE 13

mit geschmorter Quitte und Macadamianuss Eis

DUNKLES SCHOKOLADEN-KAFFEEMOUSSE 15

mit Minzsorbet, Heidelbeerragout und Kakaobohnenhippen

JOGHURTTÖRTCHEN 15

mit Melonensalat und Korbelsorbet

MACARONS

Jedes Macaron ist von Meisterhand mit größter Sorgfalt aus erlesenen und wertvollsten Zutaten hergestellt. Genießen Sie unsere Macarons auch zuhause oder wie wäre es mit einem edlen Mitbringsel? Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen.

je Stück 2,5 4 Stück 9 8 Stück 18



James Farmhouse

Restaurant

CHAMPAGNER & WINZERSEKT

| | | | | |
|--|-------|----|--------|-----|
| „R“ de Ruinart Brut | 0,1 L | 19 | 0,75 L | 135 |
| Ruinart Rosé | 0,1 L | 22 | 0,75 L | 160 |
| Riesling Sekt Extra dry Dr. Loosen, Mosel | 0,1 L | 10 | 0,75 L | 65 |

OFFENE WEISSWEINE

| | | | | |
|---|-------|----|--------|----|
| 2021 Riesling „Max“ Weingut von Othegraven, Saar | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2022 Weißburgunder „im alten Rod“ Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2022 Grauburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2021 Chardonnay „Nr.5“ Weingut Laura Weber, Nahe | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2022 Sauvignon Blanc „Le Bouc“ Domaine Vincent Ricard, Loire | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2022 Chenin Blanc „Kloof Street“ Chris & Andrea Mullineux, Swartland | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 40 |

James Farmhouse

Restaurant

OFFENE ROSÉWEINE

| | | | | |
|---|-------|----|--------|----|
| 2022 „Les Terrasses“ Rosé Château Pesquié, Rhône | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
|---|-------|----|--------|----|

OFFENE ROTWEINE

| | | | | |
|---|-------|----|--------|----|
| 2021 Spätburgunder Gipskeuper Weingut Klumpp, Baden | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2021 Blaufränkisch Ried Hochäcker Weingut Weninger, Österreich | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 40 |
| 2022 Lagrein DOC Ansitz Waldgrieß, Südtirol, Italien | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 40 |
| 2021 Nero d'Avola Firriato, Chiaramonte, Sizilien | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 40 |
| 2021 Almirez Teso La Monja, Toro, Spanien | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2020 Saboteur Red Luddite Wines, Bot River, Südafrika | 0,2 L | 12 | 0,75L | 43 |

OFFENE DESSERTWEINE

| | | | | |
|--|------|-----|--------|----|
| Treintjewyn (100% Muskattrauben) Portweinverfahren Südafrikas typischer Süßwein! | 0,1L | 8,5 | 0,75 L | 49 |
|--|------|-----|--------|----|

James Farmhouse

Restaurant

WEISSWEINE

| | | |
|---|--------|----|
| 2022 Chardonnay »R« Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75 L | 75 |
| 2021 Riesling Oppenheimer Herrenberg Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75 L | 72 |
| 2022 Weisser Burgunder „R“ Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75 L | 72 |
| Riesling Vintage „Edition 2“ Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,75 L | 59 |
| 2021 Kalk & Stein, Weißburgunder & Chardonnay Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 55 |
| 2021 Riesling Ungsteiner Nussriegel Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 54 |
| 2022 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 45 |
| 2022 Grauburgunder Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 49 |
| 2022 Grauburgunder „Kalkstein“ Weingut Seckinger, Pfalz | 0,75 L | 40 |
| 2022 Weißburgunder Weingut Van Volxem, Saar | 0,75 L | 52 |

James Farmhouse

Restaurant

| | | |
|---|--------|----|
| 2021 Riesling Erdener Treppchen GG Weingut Dr. Loosen, Mosel | 0,75 L | 75 |
| 2022 Weißer Burgunder „Halbstück“ Gut Hermannsberg, Nahe | 0,75 L | 52 |
| 2021 Scheurebe „VINZ Alte Reben“ Weingut Am Stein, Franken | 0,75 L | 48 |
| 2021 Silvaner „Stein Stetten“ GG Weingut Am Stein, Franken | 0,75 L | 79 |
| 2021 Grüner Veltliner „Meine Welt“ Weingut Frischengruber, Wachau | 0,75 L | 72 |
| 2020 Gemischter Satz „Weisz“ Weingut Groszer Wein, Südburgenland, Österreich | 0,75 L | 36 |
| 2022 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ Weingut Tement, Südsteiermark DAC | 0,75 L | 62 |
| 2022 Menetou-Salon Domaine Philippe Gilbert, Loire | 0,75 L | 40 |
| 2022 Sancerre „Authentique“ Domaine Thomas Labaille, Loire | 0,75 L | 56 |
| 2022 Chenin Blanc „Le Clos de Beauce“ Domaine Bonnigal-Bodet, Loire | 0,75 L | 42 |

James Farmhouse

Restaurant

WEISSWEINE

| | | |
|--|--------|----|
| 2021 Bourgogne Chardonnay Domaine Fabien Coche, Burgund | 0,75 L | 48 |
| 2022 Chablis "Les Grands Terroirs" Domaine Samuel Billaud, Burgund | 0,75 L | 52 |
| 2022 Vermentino „Les copines adorent“ Domaine Mas du Chêne, Rhône | 0,75 L | 36 |
| 2022 Olivini Lugana Famiglia Olivini, Lombardei, Italien | 0,75 L | 42 |
| 2022 Rueda Cuvée Basa Bodegas Telmo Rodriguez, Rueda | 0,75 L | 38 |
| 2021 Sauvignon Blanc Fryer's Cove Vineyards, Bamboes Bay, Südafrika | 0,75 L | 61 |
| 2019 Chenin Blanc "Hope Marguerite" Beaumont Family Wines, Walker Bay | 0,75 L | 68 |

James Farmhouse

Restaurant

ROSÉWEINE

| | | |
|---|--------|----|
| 2022 Little Lion Rosé, James Edition Weingut Korrell, Nahe | 0,75 L | 36 |
| 2021 Can Axartell Rosado Finca Can Axartell, Mallorca | 0,75 L | 39 |
| 2021 „Les Terrasses“ Rosé Cinsault, Grenache, Syrah | 0,75 L | 38 |

ROTWEINE

| | | |
|--|--------|-----|
| 2019 Pinot Noir Kalkstein Frank John, Pfalz | 0,75 L | 83 |
| 2019 Cuvée X Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 145 |
| 2021 „Das kleine Kreuz“ Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 68 |
| 2019 Eichberg Oberrotweil Spätburgunder GG, Franz Keller, Baden | 0,75 L | 132 |
| 2017 Eisenberg Reserve Groszer Weine, Südburgenland, Österreich | 0,75 L | 45 |

James Farmhouse

Restaurant

ROTWEINE

| | | |
|---|--------|-----|
| 2022 Syrah „Whole Bunch“ Groszer Weine, Südburgenland, Österreich | 0,75 L | 79 |
| 2020 Bourgogne Pinot Noir „Les Verduns“ Domaine Chantal Lescure, Burgund | 0,75 L | 46 |
| 2018 Pommard 1er Cru „Les Bertins“ Domaine Chantal Lescure, Burgund | 0,75 L | 148 |
| 2019 Château Canon Chaigneau Château Canon Chaigneau, Lalande-de-Pomerol | 0,75 L | 92 |
| 2013 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois, Médoc | 0,75 L | 46 |
| 2021 Crozes-Hermitage „Equinoxe“ Domaine Equis, Rhône | 0,75 L | 42 |
| 2017 Taurasi Santandrea Vinosia, Kampanien | 0,75 L | 59 |
| 2020 Collazzi IGT Collazzi, Impruneta, Toskana | 0,75 L | 135 |
| 2020 Amarone della Valpolicella Valpantena Bertani, Venetien | 0,75 L | 79 |

James Farmhouse

Restaurant

| | | |
|--|--------|-----|
| 2019 Garnacha Bodegas Artadi, Rioja & Navarra, Spanien | 0,75 L | 68 |
| 2018 Rioja “Trinidad del Conde de Hervias” Manso di Zuniga, Rioja | 0,75 L | 51 |
| 2017 Ventum Finca Can Axartell, Mallorca | 0,75 L | 52 |
| 2020 Manicómio Red Arribas Wines, Planalto Mirandês, Portugal | 0,75 L | 69 |
| 2018 Vale de Raposa Reserva Alves de Sousa, Douro | 0,75 L | 42 |
| 2018 Luddite Shiraz Luddite Vinyard, Bot River | 0,75 L | 160 |



James Farmhouse

Restaurant