# James Farmhouse

Restaurant

**Wir akzeptieren ausschließlich Kartenzahlung**

James Farm

regional • kostbar • innovativ

# 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 Metzgerei sowie eine Käserei.

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.

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

## JAMES PRIME MENU - FROM FARM TO TABLE
## € 135 PRO GAST

Mit den besten Stücken aus unserer James Farm Metzgerei gestalten unsere Köche ein edles „James Prime Menu“. Die köstlich frischen Zutaten von unserem Hof werden live an Ihrem Tisch vollendet und in drei Gängen serviert.
Dieses Menü arrangieren wir für 6 - 10 Gäste auf Vorbestellung.

| | |
|---|---|
| Vorspeise | Steak Tartare au couteau |
| Hauptgericht | Chateau Briand, Butcher Secret, Beilagen nach Wahl |
| Dessert | Highlights aus unserer Pâtisserie |

James Farmhouse

Restaurant

## VORSPEISEN & SALATE

### JAMES SALAD 16

Eingelegtes Gemüse / Sonnenblumenkerne / Hausdressing

| | |
|---|---|
| mit gebratener Maispoulardenbrust | 23 |
| mit gebratenen Garnelen | 29 |

### CAESAR SALAD 16

Parmesan / Croutons / Kirschtomaten

| | |
|---|---|
| mit gebratener Maispoulardenbrust | 23 |
| mit gebratenen Garnelen | 29 |

### TOMATEN-BROTSALAT 22

Burrata / Alter Balsamico / Kräuter

vegetarisch (vegane Alternativen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung)

James Farmhouse
Restaurant

## VORSPEISEN & SALATE

MARINIERTER LABEL ROUGE LACHS 22
Kaviar / Gurken / Buttermilch

TATAR VOM HÖRUPER RIND 22
Senf / Gemüse / Kräuter

HÖRUPER PASTRAMI 18
Kräuter-Focaccia / eingelegtes Gemüse / kleiner Salat

## SUPPEN

JAMES FISCHTOPF 19
Edelfische / Krustentiere / Fenchel
als Hauptgang 29

KÜRBISSUPPE 17
Kokosschaum / Kürbiskerne / Steirisches Öl

James Farmhouse
Restaurant

## SNACKS & BEILAGEN

POMMES FRITES 13
Trüffel / Parmesan / Frühlingslauch
als Beilage zum Hauptgang 7

HÖRUPER BROTZEITBRETT 19
Höruper Käse- und Wurstauswahl / Schmalz / Brot

## HAUPTGÄNGE

GEFÜLLTE RAVIOLI 28
Steinpilze / Haselnuss / Zitrone

ZARTWEIZENRISOTTO 24
Kürbiskerne / eingelegter Kürbis / Kräutersalat

GEBRATENES ZANDERFILET 34
Karotte / Ingwer / Pak-Choi

James Farmhouse
Restaurant

## HAUPTGÄNGE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 36

Miso / Sellerie / Walnüsse

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST 29

Polenta / Brokkoli / Mandel

JAMES FARM SCHWEINEFILET „STROGANOFF“ 33

Pilze / Essiggurke / Kartoffelrösti

HÖRUPER RUMPSTEAK 43

Herbstgemüse / Sauce Hollandaise / Kroketten

James Farmhouse
Restaurant

## AUS UNSERER PÂTISSERIE

CRÈME BRÛLÉE 14

Brombeerragout / Cassis / Buttermilchsorbet

GESCHMORTER APFEL 18

Mascarponecreme / Vanilleeis / Buchweizen / Nussbuttersauce

TÖRTCHEN VON MANJARI-SCHOKOLADE 18

Geröstete Haselnuss / Salzkaramell / eingelegter Sanddorn / Sauerrahmeis

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 3 4 Stück 12 8 Stück 24

James Farmhouse
Restaurant

## CHAMPAGNER

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| „R“ de Ruinart Brut | 0,1 L | 21 | 0,75 L | 145 |
| Ruinart Rosé | 0,1 L | 24 | 0,75 L | 170 |

## OFFENE WEISSWEINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2024 Riesling „7 Terroirs“<br>Gut Hermannsberg, Nahe | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Weißburgunder<br>Weingut Hofmann, Rheinhessen | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Grauburgunder<br>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2023 Chardonnay „Nr.5“<br>Weingut Laura Weber, Nahe | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Savignon Blanc<br>Domaine Hubert Brochard, Sancerre | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Chenin Blanc „Kloof Street“<br>Chris & Andrea Mullineux, Swartland | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |

## OFFENE ROSÉWEINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2025 Little Lion Rosé, James Edition<br>Weingut Korrell, Nahe | 0,2 L | 12 | 0,75 L | 38 |
| 2024 Rosé Château Sainte Marguerite<br>Côtes de Provence | 0,2 L | 16 | 0,75 L | 59 |

James Farmhouse
Restaurant

## OFFENE ROTWEINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2020 Einstern* Pinot Noir<br>Weingut Markus Molitor, Mosel | 0,2 L | 14 | 0,75 L | 49 |
| 2023 Puro, 100% Malbec, Dieter Meier<br>Weingut Ojo de Agua<br>Agrelo Alto, Mendoza | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Lagrein Tradition<br>Kellerei Cantina Terlan, Alto Adige Doc | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2024 Chianti Classico<br>Pèppoli, Toskana | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2022 Tempranillo Romanico<br>Teso La Monja, Toro | 0,2 L | 13,5 | 0,75 L | 43 |
| 2021 Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache,<br>Mourvedre Saboteur Red Luddite Wines,<br>Bot River | 0,2 L | 14 | 0,75L | 49 |

## OFFENE DESSERTWEINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Treintjiewyn (100% Muskattrauben)<br>Portweinverfahren<br>Südafrikas typischer Süßwein! | 0,1 L | 8,5 | 0,75 L | 49 |
| 2020 Ockfener Bockstein<br>Riesling Kabinett | 0,1 L | 7 | 0,75 L | 42 |
| Riesling VO, feinherb<br>Weingut von Othegraven | 0,1 L | 6 | 0,75 L | 38 |

James Farmhouse
Restaurant

## WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| 2024 Chardonnay »R«<br>Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75 L | 75 |
| 2022 Weisser Burgunder „R"<br>Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75 L | 72 |
| Riesling Vintage „Edition 4"<br>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,75 L | 59 |
| 2022 Kalk & Stein, Weißburgunder & Chardonnay<br>Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 65 |
| 2023 Riesling Ungsteiner Nussriegel 1ste Lage<br>Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 65 |
| 2024 Chardonnay & Weißburgunder<br>Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 45 |
| 2024 Grauburgunder<br>Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 49 |
| 2023 Weißburgunder<br>Weingut Van Volxem, Saar | 0,75 L | 52 |
| 2023 Riesling Erdener Treppchen GG<br>Weingut Dr. Loosen, Mosel | 0,75 L | 75 |
| 2023 Weißer Burgunder „Halbstück"<br>Gut Hermannsberg, Nahe | 0,75 L | 52 |

James Farmhouse
Restaurant

| | | |
|---|---|---|
| 2022 Scheurebe „VINZ Fumé Alte Reben"<br>Weingut Am Stein, Franken | 0,75 L | 48 |
| 2022 Silvaner „Stein Stetten" GG<br>Weingut Am Stein, Franken | 0,75 L | 79 |
| 2024 Grüner Veltliner „Ried Trum" Federspiel<br>Weingut Emmerich Knoll, Wachau | 0,75 L | 89 |
| 2023 Lange Arneis<br>Cantina Damilano, Piemont | 0,75 L | 39 |
| 2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide"<br>Weingut Tement, Südsteiermark DAC | 0,75 L | 62 |
| 2022 Menetou-Salon<br>Domaine Philippe Gilbert, Loire | 0,75 L | 56 |
| 2023 Sancerre "Authentique"<br>Domaine Thomas Labaille, Loire | 0,75 L | 56 |
| 2022 Chenin Blanc „ Le Clos de Beauce"<br>Domaine Bonnigal-Bodet, Loire | 0,75 L | 52 |

James Farmhouse
Restaurant

## WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| 2022 Bourgogne Chardonnay<br>Domaine Fabien Coche, Burgund | 0,75 L | 92 |
| 2023 Chablis “Les Grands Terroirs”<br>Domaine Samuel Billaud, Burgund | 0,75 L | 84 |
| 2024 Viognier „Baron de Montfaucon“<br>Château de Montfaucon, Côtes du Rhône | 0,75 L | 36 |
| 2023 Rueda Cuvée Basa<br>Bodegas Telmo Rodriguez, Rueda | 0,75 L | 38 |
| 2021 Chenin Blanc “Hope Marguerite”<br>Beaumont Family Wines, Walker Bay | 0,75 L | 68 |
| 2023 Sauvignon Blanc<br>Little Beauty Wines, Marlborough | 0,75 L | 59 |
| 2023 „Evro“ Insolia Sicilia DOP<br>Cantine Rollo, Marsala | 0,75 L | 42 |
| 2023 „Al Qasa“ Zibibbo Sicilia DOP<br>Cantine Rollo, Marsala | 0,75 L | 36 |
| 2023 Timorasso „Derthona“<br>Renato Ratti, La Morra | 0,75 L | 69 |

James Farmhouse
Restaurant

## ROSÉWEINE

| | | |
|---|---|---|
| 2025 Little Lion Rosé, James Edition<br>Weingut Korrell, Nahe | 0,75 L | 36 |
| 2023 Can Axartell Rosado<br>Finca Can Axartell, Mallorca | 0,75 L | 39 |
| 2024 Rosé Château Sainte Marguerite<br>Côtes de Provence | 0,75 L | 59 |

## ROTWEINE

| | | |
|---|---|---|
| 2019 Cuvée X<br>Weingut Knipser, Pfalz | 0,75 L | 145 |
| 2022 „Das kleine Kreuz“<br>Weingut Rings, Pfalz | 0,75 L | 68 |
| 2018 Spätburgunder Ihringer Winkelberg 1G<br>Stigler, Baden | 0,75 L | 79 |
| 2022 Eichberg Oberrotweil Spätburgunder<br>GG, Franz Keller, Baden | 0,75 L | 174 |

James Farmhouse
Restaurant

| | | |
|---|---|---|
| 2022 Bourgogne Pinot Noir „Les Verduns”<br>Domaine Chantal Lescure, Burgund | 0,75 L | 65 |
| 2020 Pommard 1er Cru „Les Bertins“<br>Domaine Chantal Lescure, Burgund | 0,75 L | 219 |
| 2019 Château Canon Chaigneau<br>Château Canon Chaigneau, Lalande-de-Pomerol | 0,75 L | 92 |
| 2015 Château Lousteauneuf<br>Cru Bourgeois, Médoc | 0,75 L | 46 |
| 2022 Crozes-Hermitage „Equinoxe“<br>Domaine Equis, Rhône | 0,75 L | 42 |
| 2017 Taurasi Santandrea<br>Vinosia, Kampanien | 0,75 L | 59 |
| 2021 Collazzi IGT<br>Collazzi, Impruneta, Toskana | 0,75 L | 135 |
| 2021 Marne 180 Amarone della Valpolicella Valpantena<br>Tedeschi, Venetien | 0,75 L | 105 |
| 2020 Granacha<br>Bodegas Artazu, Rioja & Navarra | 0,75 L | 68 |
| 2019 Tempranillo “Trinidad del Conde de Hervias”<br>Manso di Zuniga, Rioja | 0,75 L | 51 |

James Farmhouse
Restaurant

| | | |
|---|---|---|
| 2016 Sierra Cantabria Tempranillo, Gran Reserva<br>Bodega Cantabria, Rioja | 0,75 L | 75 |
| 2017 Ventum<br>Finca Can Axartell, Mallorca | 0,75 L | 52 |
| 2021 Vale de Raposa Reserva<br>Alves de Sousa, Douro | 0,75 L | 46 |
| 2018 Luddite Shiraz<br>Luddite Vinyard, Bot River | 0,75 L | 160 |

James Farmhouse

Restaurant