

SPEISEKARTE



THE JAMES ANTIPASTI

Parmaschinken und Mailänder Salami mit gegrilltem Gemüse, Parmesan, Tallegio und ofenfrischer Focaccia

19

VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALAD

TRÜFFELPOMMES

Getrüffelte Pommes frites mit Trüffelmajo und Schnittlauch

8,5

CLASSIC CAESAR SALAD

Feine Romana-Salatherzen mit Parmesan-Croûtons, Kirschtomaten und Classic Caesar Dressing

15

... mit gebratener Maispouardenbrust

18

... mit gebratenen Wildfanggarnelen

20

... mit gebratenen Rinderfiletspitzen

24

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

mit mariniertem Rotkohl, Mandeln, Kardamon & Zitrusfrüchten

18

FIVE SENSES SPA - GREEN BOWL

Roter Quinoa mit wildem Brokkoli, Edamame Bohnen, jungem Spinat, Hüttenkäse und erfrischendem Chimichurri

14

STEAK TATAR

Von Hand geschnittene Rinderhüfte mit Schalotten, gebackenen Kapern, Kräutern, Cornichons, Senfcreme und Tabascoemulsion

Vorspeise

17

Hauptgang

29

OKTOPUS „BBQ“

Gebratener Pulpo mit Süßkartoffeln, eingelegten Zwiebeln und geräucherten Nüssen

18

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

Marinierte Wolfsbarschscheiben mit grünen Feldbohnen, Mais, frischem Koriander, Granatapfel und Limette

18

SUPPE / SOUP

KÜRBISSUPPE

Kürbisschaumsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

13

SELLERIESUPPE

Sellerieschaumsüppchen mit Kaffee, Macadamia und Staudensellerie

14

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER
TÄGLICH WECHSELNDES 3-GÄNGE MENÜ ODER
UNSERE TAGESEMPFEHLUNG.



APERITIF

„R“ de Ruinart Brut

0,1 L

14

0,75 L

95

Ruinart Rosé

0,1 L

16

0,75 L

110



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

FISCHSUPPE

Klare Fischsuppe von Edelfischen und Krustentieren mit Safran, Fenchelgemüse, gebräuntem Brot und würziger Sauce Rouille

26

FETTUCCHINE SALSICCIA

mit pikanter Paprika, Basilikum und gebratenem Pulpo

23

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

GEBACKENER PORTOBELLO-PILZ

mit Zwiebelcreme, geröstetem Brokkoli und „Vegi“-Jus

19

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

Zartes Bäckchen vom Black Angus in kräftiger Barolojus, mit geröstetem Wurzelgemüse und sämigem Selleriepüree

26

BARBARIE ENTE

Rosa gebratene Brust und geschmorte Keule mit asiatischen Aromen und warmen Glasnudelsalat

29

GESCHMORTE RINDERROULADEN

mit Pastrami, Spitzkohl in Rahm und Kartoffelstampf

27

MAISHÜHNCHEN

Zitronen-Chili-Hähnchen mit Thymian, Crème fraîche und Couscous

24

WOLFSBARSCH AUS DEM OFEN

Wolfsbarsch aus der Salzkruste mit Fenchel-Tomaten-Orecchiette und Balsamicosauce

27

VENERE RISOTTO

Schwarzes Risotto mit geräuchertem Radicchio und Belper Knolle

18

AUS UNSERER PATISSERIE / SWEETS

CRÈME BRÛLÉE

Klassische Creme aus dem Ofen, leicht karamellisiert mit geschmorter Birne und Moosbeeren

11

SCHOKO MOUSSE

Riegel von dunkler Schokolade, Karamell und Mandeln mit Orangeneis

13

EXOTIC-CREME

Geschmorte Ananas mit Exotic-Creme, Limonengelee und Muscovadoeis

13



James Farmhouse

Restaurant

OFFENE WEISSWEINE

2019 Ayler Riesling „Fass 25“
Weingut Peter Lauer, Saar
0,2 L **9,5** 0,75 L **36**

2019 Weißburgunder „Buntsandstein“
Weingut Seckinger, Pfalz
0,2 L **9** 0,75 L **34**

2019 Grauburgunder „Hand in Hand“
Meyer-Näkel & Klumpp, Ahr/Baden
0,2 L **9,5** 0,75 L **36**

2019 Chardonnay „Nr.5“
Weingut Laura Weber, Nahe,
0,2 L **9,5** 0,75 L **36**

2019 Sauvignon Blanc „Le Bouc“
Domaine Vincent Ricard, Loire
0,2 L **9** 0,75 L **34**

2018 Godello Alma de Autor Blanco
Adegas Pazo das Tapias, Monterrei
0,2 L **8,5** 0,75 L **32**

2019 Chenin Blanc „Kloof Street“
Chris & Andrea Mullineux, Swartland
0,2 L **10,5** 0,75 L **39**

WEISSWEINE

2018 Riesling Oppenheimer Herrenberg
Weingut Spiess, Rheinhessen
0,75 L **72**

2018 Weisser Burgunder „R“
Weingut Spiess, Rheinhessen
0,75 L **68**

2018 Riesling Nierstein Pettenthal GG
Weingut Gunderloch, Rheinhessen
0,75 L **105**

2018 Riesling Rudesheim Berg Rottland GG,
Weingut Künstler, Rheingau
0,75 L **105**

2016 Riesling Hochheim Hölle GG
Weingut Künstler, Rheingau
0,75 L **110**

2019 Grauer Burgunder „Bundschuh“
Weingut Emil Bauer, Pfalz
0,75 L **38**

2019 Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Knipser, Pfalz
0,75 L **44**

2019 Sauvignon Blanc „Höhenflug“
Weingut Hensel, Pfalz
0,75 L **46**

2019 Grauburgunder „Kalkstein“
Weingut Seckinger, Pfalz
0,75 L **36**

2018 Riesling Ürziger Würzgarten GG
Weingut Dr. Loosen, Mosel
0,75 L **58**

2018 Weißer Burgunder „Halbstück“
Gut Hermannsberg, Nahe
0,75 L **52**

2018 Riesling „Achat“ 1. Lage
Andreas Laible, Baden
0,75 L **58**

2018 Scheurebe „VINZ Alte Reben“
Weingut Am Stein, Franken
0,75 L **48**

2017 Grüner Veltliner „Meine Welt“
Weingut Frischengruber, Wachau
0,75 L **72**

2018 Gewürztraminer „Emmeram“
Gut Oggau, Burgenland
0,75 L **89**

2018 Menetou-Salon
Domaine Philippe Gilbert, Loire
0,75 L **38**

2018 Sancerre „Authentique“
Domaine Thomas Labaille, Loire
0,75 L **56**

2017 Chenin Blanc „Le Clos de Beauce“
Domaine Bonnigal-Bodet, Loire
0,75 L **42**

2015 Bourgogne Chardonnay
Domaine Fabien Coche, Burgund
0,75 L **48**

2016 Chablis „Les Grands Terroirs“
Domaine Samuel Billaud, Burgund
0,75 L **52**

2018 Chablis Grand Cru „Le Clos“
Domaine Christian Moreau, Burgund
0,75 L **142**

2019 Vermentino „Les copines adorent“
Domaine Mas du Chêne, Rhône
0,75 L **34**

2019 Sauvignon Blanc „Winkl“
Cantina Terlan, Südtirol
0,75 L **48**

2019 Trebiano di Lugana „Folar“
Santi S.P.A., Venetien
0,75 L **38**

2019 Alvarinho „Docil 9%“
Quinta de Soalheiro, Minho
0,75 L **38**

2018 Chenin Blanc „Hope Marguerite“
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75 L **68**



CHAMPAGNER & WINZERSEKT

„R“ de Ruinart Brut
0,1 L **14** | 0,75 L **95**

Ruinart Rosé
0,1 L **16** | 0,75 L **110**

Riesling Sekt Extra dry
Dr. Loosen, Mosel
0,1 L **8** | 0,75 L **55**

Poiré Authentique | Birnen-Schaumwein
Domaine Eric Bordelet
0,1 L **6** | 0,75 L **45**



ROSÉWEINE

2019 „Wolfsrudel“ Rosé
Weingut Wolf, Pfalz
0,75 L **36**

2019 „la Demoiselle“ Rosé
Château de Montfaucon, Rhône
0,75 L **32**

2019 Can Axartell Rosado
Finca Can Axartell, Mallorca
0,75 L **36**



OFFENE ROSÉWEINE

2019 „Les Terrasses“ Rosé
Château Pesquié, Rhône
0,2 L **8,5** 0,75 L **32**

ROTWEINE

2017 Spätburgunder „Ruber“
Weingut Nelles, Ahr
0,75 L **32**

2016 Spätburgunder „B-48“
Heimersheimer Landskrone GG
Weingut Nelles, Ahr
0,75 L **68**

2018 Halbstück
Weingut Emil Bauer, Pfalz
0,75 L **34**

2018 „Meisterstück“ Cuvée
Weingut Emil Bauer, Pfalz
0,75 L **54**

2016 Merlot Höhenflug
Weingut Hensel, Pfalz
0,75 L **42**

2014 Spätburgunder
Ihringer Winklerberg „Backöfele“ GG
Weingut Stigler, Baden
0,75 L **85**

2017 Heideboden
Weingut Claus Preisinger, Burgenland
0,75 L **46**

2018 Bourgogne Pinot Noir Selection
Domaine Chantal Lescure
0,75 L **46**

2016 Pommard 1er Cru „Les Bertins“
Domaine Chantal Lescure, Burgund
0,75 L **134**

2014 Château Chasse-Spleen
Cru Bourgeois, Moulis-en-Medoc
0,75 L **105**

2012 Château Lousteauneuf
Cru Bourgeois, Médoc
0,75 L **46**

2017 Crozes-Hermitage „Equinoxe“
Domaine Equis, Rhône
0,75 L **38**

2018 Le Volte dell'Ornellaia
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana
0,75 L **58**

2018 Fiulot Barbera D'Asti Rosso
Prunotto, Piemont
0,75 L **39**

2015 Santico Amarone della Valpolicella
Santi S.P.A., Venetien
0,75 L **62**

2018 Rioja „Trinidad del Conde de Hervias“
Manso di Zuniga, Rioja
0,75 L **44**

2016 Ventum
Finca Can Axartell, Mallorca
0,75 L **52**

2017 Vinhas de Cabecao Reserva
Nunes Barata Wines, Alentejo
0,75 L **36**

2016 Vale de Raposa Reserva
Alves de Sousa, Douro
0,75 L **38**

2013 Luddite Shiraz
Luddite Vinyard, Bot River
0,75 L **98**

OFFENE ROTWEINE

2017 Spätburgunder „Buntsandstein“
Weingut Baltes, Franken
0,2 L **9,5** 0,75 L **36**

2018 Blaufränkisch „Kalkstein“
Weingut Preisinger, Burgenland
0,2 L **9** 0,75 L **34**

2016 Terre di San Leonardo
Tenuta San Leonardo, Südtirol
0,2 L **9,5** 0,75 L **36**

2017 Chiramonte, Nero d'Avola
Firriato, Sizilien
0,2 L **8,5** 0,75 L **32**

2019 Viento Aliseo
Dominio de Punctum, La Mancha
0,2 L **8,5** 0,75 L **32**

2019 Shiraz Doring Bay
Fryer's Cove, Bamboes Bay
0,2 L **9** 0,75 L **34**

OFFENE DESSERTWEINE

2019 Muskateller & Riesling
Weingut Korell, Nahe
0,1 L **4,5** 0,75 L **34**

2016 Jurancon „Clos Urolat“
Domaine Charles Hours, Sud-Ouest
0,1 L **6,5** 0,75 L **48**