

Hauptallergene und weitere Inhaltsstoffe

Weichtiere, Krebstiere, Fisch, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sesam und Sellerie, sowie die jeweiligen Erzeugnisse sind nur in den Speisen vorhanden, wo sie in der Erklärung erwähnt werden.

(S) steht für Senf/-erzeugnisse und /oder Sojasauce und /oder Sulfit (Rotwein)

(E) steht für Eier/-erzeugnisse

(G-) nur diese Speisen sind immer glutenfrei

(*) diese Gerichte sind gluten- bzw. laktosefrei möglich

(L-) nur diese Speisen sind immer laktosefrei

Weitere Gerichte lassen sich entsprechend abwandeln.

Bitte fragen Sie bei unserer Bedienung nach.

In der gesamten Speisekarte sind keine Lupine /-erzeugnisse enthalten.

Alle Preise in EURO

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen bei James & the Cook.

»Hausgemacht« und »frisch« steht bei vielen Restaurants auf der Speisekarte. Doch nur wer sein Brot mal mit Sauerteig angesetzt hat, weiß wovon wir reden. Wenn Sie Lust haben, können Sie nebenbei noch so manche interessante Geschichte über Lebensmittel erfahren, denn wir wollen unser Lokal persönlich und genussorientiert führen.

Genießen Sie Service und Küche!

Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit!

James & the Cook

PS: Da wir frisch kochen, können wir auch gerne auf besondere Wünsche eingehen.



Suppen & Salate (G- & L-)

Suppen und Salate sind grundsätzlich glutenfrei und laktosefrei
(Dazu serviertes Brot enthält teilweise Gluten, Butter, Ei oder Milch)

Mulligatawny-Suppe 6,50

Eine gebundene Curry-Creme-Suppe; mit Gemüse und Limonenblättern gekocht; mit Linsenmehl-Blättern serviert.

Garnelen Bisque 6,90

Eine klare Suppe mit dem feinen Geschmack der Garnelen und einer leichten Sherrynote. Dazu frisches Weißbrot (enthält Gluten) und Kräuter-Knoblauch-Dip (enthält Laktose)

Wilder Salat (groß/klein) 13,50 / 8,50

Salat mit Gemüse, Wildkräutern und Blüten.

Ergänzungen:

Ergänzung 8 Förde-Garnelen 14

Ergänzung Pastrami 6

Ergänzung Biltong 5

Lieferantennachweis

Unsere Rezepte und Gewürze sind international und teilweise exotisch. Wir bemühen uns jedoch regional einzukaufen:

- Milchprodukte: Rieckens Landmilch / Großbarkau
- Forelle & Bachsaibling: Forelli / Strande
- Rind und Schweinefleisch von Muhs / Krummbek
- Strauß: Straußenfarm Hohenfelde
- Käse: Käserei Holtsee
- Kartoffeln: Linnauer Ackerfrüchtchen / Lindewitt-Linnau

Folgende Produkte sind bei uns komplett bio:

- Honig: Biohof Böhnrebe / Osdorf
- Saison-Gemüse: Hof Böhnrebe / Osdorf
- Salat & Tomaten: Hof Wischhof / Sehestedt
- Rotwein: wechselndes Angebot
- Whisky: The Organic Bruichladdich



Interesse am Direktbezug von Produkten wie Milch, Gemüse-Mischkisten oder Wein?
Sprechen Sie uns an!



James & the Cook – Extrakarte

Noch nichts gefunden ? Sprechen sie uns an,
wir haben noch mehr Ideen.

Und falls sie große Pläne haben:

Sie können das ganze Lokal mieten und richtig feiern.

Kommen Sie mit in die Küche oder zapfen Sie selber das
Bier. Der Abend verläuft nach Ihren Wünschen und wird
Ihren Gästen noch lange in Erinnerung sein.

Bis 25 Gäste mit Sitzgelegenheiten 1700 €

Bis 40 Gäste mit Stehtischen 2500 €

Essen, Getränke, alles inklusive.

James Cook Reise (L-)

Wir servieren Ihnen kleine Töpfchen mit
vielfältigen Leckereien und Sie genießen mit
1 bis 4 Personen die Kleinigkeiten aus aller Welt.

4 Töpfe Reise 13,90

Wählen Sie aus:

Pulled Pork mit BBQ (G-) / Curry mit Papadam (G-)
Hummus mit Falafel (G-) / Krake mit Salat (G-)
Frühlingsrolle mit Risotto / Bulgur mit Bananenchips.

6 Töpfe Reise 19,90

Sie erhalten alle oben genannten Möglichkeiten.

4 Töpfe Überraschungsreise (*) 12,50

Lassen Sie sich von der Küche überraschen.



Vorspeisen und Leckereien

Carpaccio & Parmesan (G-) 11,90

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Limette, Salz & Pfeffer gewürzt;
serviert mit Tomatenwürfeln, Ruccola & gehobeltem Parmesankäse.

Dänisch Smørre-Brød je 5,50

Dünnes hausgebackenes Sauerteigbrot belegt & ausgarniert
mit Hummus & Pastrami
oder Curry & Krokodil
oder Chutney & Trockenfleisch

Hausgemachte Frühlingsrollen (L-) 7,90

Würzig, gemüsig, vegan.

Mehr Exotik ??

Wan-Tan mit Mehlwürmern 4,50

Drei Heuschrecken 4,50

Prickelblume 1,50



Dessert

Tarte & Tasse 5,80

Spanische Mandeltorte mit einer Tasse Kaffee.

Tarte & Tasse 6,20

Spanische Mandeltorte mit einer Tasse Cappuccino.

Kaffee. **Pflaumen & Marzipan** (G- & L-) 6,80

Gebackene Pflaumen mit einem Kern aus Marzipan;
serviert auf einem Mangospiegel.

Schokoladen-Lava-Küchlein & Tonkabohnen-Eis (E) 12,80

„Ohne weitere Worte“

Bunte Eis-Palette (E) 8,80

Vier ungewöhnliche Eissorten; angerichtet wie eine
Farbpalette. Mit exotischen Früchten und Baiser-Tupfern.



Fischgerichte (L-)

Lachs Joni (S) 14,90

Mit Kräutern und Brot überbackenes Lachsfilet mit Beilage von karamellisierten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Paprika.

Karibik Schmortopf mit Limonenblättern (G-) 15,50

Oktopus in einem karibischen Tomatensud zart geschmort mit Süßkartoffeln, Garnelen und Muscheln.

Jambalaya (*) 22,40

Klassisches Gericht aus New Orleans - Tomaten-Risotto angerichtet mit großem Schinken, gebratenem Fisch, Garnele und Paprika.

Wolf im Schafspelz (*) (E) 19,90

Ganzer, aber grätenfreier Wolfsbarsch mit Zitronen, Thymian und Knoblauch im Salzmantel gebacken. Dazu servieren wir mediterranes Gemüse & Röstis.

F & C (E) 13,20

ohne Worte

Nudeln International

Karibik (L- & G-) 12,90

Glasnudeln mit Meeresgetier und Tamarinde

Spätzle-Pfanne (E) 14,50

Frische Gemüse mit Spätzle gebraten und mit Käse überbacken.

Käse-Spätzle (E) 14,50

Hausgemachte Spätzle mit Speck und Zwiebeln, einem Schuss Sahne und viel Käse; auf Wunsch auch ohne Speck.

Nudeln & Pilze (E) 14,90 - 22,00

Pilze sind Saisonartikel und nicht immer verfügbar. Bitte fragen Sie, ob es Pfifferling, Steinpilze oder andere gibt und was der Tagespreis ist.



James & the Cook

Internationales Restaurant

Gemüse (L-)

Tomaten-Risotto & Tempura-Gemüse 11,90

Frische Gemüse in hauchdünnem Teig knackig gebacken; angerichtet mit einem Risotto mit Tomaten & Kräutern.

Indisches Gemüse-Curry (G-) 16,20

Dieses vegane Gericht ist mit Kokosmilch, Kichererbsen, Süßkartoffeln und vielen Gewürzen.

Gebratenes Masala Gemüse (G-) 13,90

Gut gewürzte Blumenkohl-Röschen und Möhren auf einem zimtigen Linsen-Creme-Spiegel mit Zucchini-Kartoffel-Rösti.

Hauptgerichte

Hähnchen-Roulade (E) 16,60

Mit Estragonrahm und Gemüse-Spätzle serviert.

Syrische Lammkoteletts (E) (G- & L-) 18,70

In Kräutern und Knoblauch mariniertes Lamm mit Bulgursalat, Falafel, Hummus und Berberitze.

Toast Dänischenhagen (S) (*) 15,50

Pulled Pork mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und BBQ-Sauce auf einer Toastscheibe überbacken mit Senf-Kräuterkruste.

Involtini (G- & L-) 17,90

Röllchen vom Schweineschnitzel mit Radiccio, Räucherschinken und Salbei gewickelt. Dazu Gemüse und Thymian-Röstkartoffeln.

Steak Chimmichurri (G- & L-) 28,90

Die würzige Sauce mit Mango, Chili, Thymian und Minze hat ihren Ursprung in Argentinien. Als Beilage servieren wir Gemüse und Brombeerkartoffeln.