

**VOORGERECHTEN**  
*Entrées froides, appetizers, Vorspeisen*

<p><b>Terrine van kreeft, witvois, coquille en piment, geserveerd met een crème van schaaldieren</b></p> <p><i>Terrine de homard, poissons, coquille Saint Jacques et piment, crème de crustacés</i> <i>Lobster terrine with sea-fish, scallops and red pepper, served with shellfish cream</i> <i>Terrine von Hummer, Meerfisch, Jacobsmuschel und Piment, Krustentiere Creme</i></p>	<p><b>€ 17,50</b></p>
<p><b>Salade Romanoff, met eendenleverkrullen, zwezerik en kreeft</b></p> <p><i>Salade au foie gras de canard, ris de veau et homard</i> <i>Salad garnished with duck liver, sweet breads and lobster</i> <i>Salat mit Entenleber, Kalbsmilch und Hummer</i></p>	<p><b>€ 29,50</b></p>
<p><b>Lamellen van Bawykov zalm geserveerd met een taartje van King krab, en gelei van meiknol</b></p> <p><i>Saumon Bawykov au tarte de crabe géant et gelée de navets</i> <i>Bawykov salmon with king crab and a turnip jelly</i> <i>Bawykov Lachs mit Kamtschatka Krabbe und Mairübengelee</i></p>	<p><b>€ 19,00</b></p>
<p><b>Proeverij van tamme eend; huisgerookt, rilette en krokant gebakken</b></p> <p><i>Dégustation de canard ; fumé, rilette et sauté croquant</i> <i>Trio of duckling; smoked, porred and crispy pan-fried</i> <i>Probe von Ente; geräucherte Ente, Rilette und knusperig gebackene Ente.</i></p>	<p><b>€ 17,50</b></p>
<p><b>Marbré van Noordwijks weiderund, Pata Negra en duxelles van paddenstoelen</b></p> <p><i>Marbré de bœuf, Pata Negra et duxelles de champignons</i> <i>Marbré of fillet steak, Pata Negra and mushrooms duxelles</i> <i>Marbré von Rindsfilet, Pata Negra und duxelles von Pilzen</i></p>	<p><b>€ 19,50</b></p>
<p><b>Gekonfijte kalfstong met kleine salade, kaantjes, zoete ui in tempuradeeg en een emulsie van morieljes</b></p> <p><i>Lanque de veau confit au salade, lard, oignons doux au tempura et crème au morilles</i> <i>Braised tongue of veal, salad, bacon, onion fritter and morel cream</i> <i>Kandierte Kalbszunge mit Salat, Speck, Zwiebeln in Teig, Morcheln Creme</i></p>	<p><b>€ 14,50</b></p>
<p><b>Proeverij van schaal-en schelpdieren; met o.a. kreeft, coquille, langoustine</b></p> <p><i>Dégustation de coquillages et crustacés ; homard, coquille Saint Jacques, langoustine</i> <i>Shell-fish and crustaceans ; lobster, scallop, Dublin Bay prawn</i> <i>Probe von Muscheltiere und Krustentiere: Hummer, Jacobsmuschel, Langustinen</i></p>	<p><b>€ 27,50</b></p>
<p><b>Medaillon van zeeduivel met lauwwarme Eveleens paling en truffeljus</b></p> <p><i>Médaillon de lotte de mer au anguille fumée et jus de truffes</i> <i>Monkfish medallion with smoked eel and truffle sauce</i> <i>Seeteufelmedaillon mit Räucheraal und Trüffeln Sauce</i></p>	<p><b>€ 21,50</b></p>
<p><b>Kwartel, op karkas gebraden, gekarameliseerde appel compote en gevogelte jus</b></p> <p><i>Suprêmes de perdreau, compote de pommes caramélisé et jus de volailles</i> <i>Breast of partridge served with apple compote and poultry sauce</i> <i>Rebhuhnbrüstchen serviert mit Apfelkompott und Geflügelsauce</i></p>	<p><b>€ 13,50</b></p>

**Heeft u speciale wensen met betrekking tot een dieet?**  
**Laat het ons weten.**

MENU  
**Romanoff**  
€ 57,50

Wijnarrangement € 32,50



*Marbré van Noordwijks weiderund, Pata Negra en duxelles van paddenstoelen*  
*Marbré de bœuf, Pata Negra et duxelles de champignons*  
*Marbré of fillet steak, Pata Negra and mushrooms duxelles*  
*Marbré von Rindsfilet, Pata Negra und duxelles von Pilzen*

CHATEAU CHASSE PLEEN BLANC 2008,  
Bordeaux

\*

*Kwartel, op karkas gebraden, gekarameliseerde appel compote en gevogelte jus*  
*Suprêmes de perdreau, compote de pommes caramélisé et jus de volailles*  
*Breast of partridge served with apple compote and poultry sauce*  
*Rebhuhnbrüstchen serviert mit Apfelkompott und Geflügelsauce*

TARRANGO 2008  
Brown Brothers, Australië

\*

*In gerookte boter gegaarde tongfilet met kreeft, begeleid door langoustinen schuim*  
*Filet de sole, cuit au beurre fumé, et homard, sauce aux langoustines*  
*In smoked butter braised sole fillet served with lobster and a sauce of Dover Bay prawns*  
*Seezungenfilet, in geräuchertem Butter zubereitet, mit Hummer und Langustinen Sauce*

MEURSAULT 'LES TILLETS' 2008  
Domaine Raymond Dupont Fahn

\*

*Een proeverij van onze patissier*  
*Dégustation de desserts*  
*Dessert made by our pâtissier*  
*Dessert von unsere Pâtissier*

LATE HARVEST MUSCAT  
Brown Brothers, Victoria, Australië

*Seizoen specialiteiten op de spiegel*  
*Spécialités de saison sur le miroir*  
*Season specialty available from the chef's mirror*  
*Saisonale Specials auf dem Spiegel*

## **HOOFDGERECHTEN VIS**

### **Poissons, Main fish, Fisch Hauptgang**

**In gerookte boter gegaarde tongfilet met kreeft, begeleid door langoustinen schuim € 33,50**  
*Filet de sole, cuit au beurre fumé, et homard, sauce aux langoustines*  
*In smoked butter braised sole fillet served with lobster and a sauce of Dover Bay prawns*  
*Seezungenfilet, in geräuchertem Butter zubereitet, mit Hummer und Langustinen Sauce*

**Gebakken skrei filet met schuim van pommedori tomaat € 25,00**  
**en in de olijfolie gekonfijt garnituur**  
*Filet de morue de l'Atlantique au sauce tomate et garni confits à huile d'olives*  
*Fillet of Atlantic cod with tomato sauce and in olive oil braised garnish*  
*Kabeljaufilet mit Tomatensauce und in Olivenöl gesotten Garnitur*

**Drie bereidingen van biologische zalm; à la minuut gerookt, € 31,00**  
**op de huid gebakken en als flan.**  
*Saumon biologique; fumé à la minute, sauté sur peau et flan de saumon*  
*Biological salmon served smoked, skin sautéed and a salmon flan*  
*Biologischer Lachs; geräuchert, auf dem Haut gebacken und Lachs Flan*

**Zeebaarsfilet, op de huid gebakken, met een crème van pastinaak € 26,50**  
**en in tempura gefrituurde kapperappeltjes**  
*Filet de loup de mer, sauté sur peau, crème de panais et câpres en tempura*  
*Fillet of sea-bass, skin sautéed and served with a parsnip cream and shallow-fried capers*  
*Wolfsbarsch Filet, auf dem Haut gebacken serviert mit Pastinaken Creme und Kapern im Teig*

## **HOOFDGERECHTEN VLEES & GEVOGELTE**

### **Viandes & volaille, meat & poultry, Fleisch und Geflügel**

**Krokant gebakken piepkuikenfilet met beignet van gekonfijt pootje, € 29,50**  
**verse truffel en jus van dragon**  
*Suprêmes de poussin croquant au beignet de cuisse confit, truffes et jus à l'estragon*  
*Crisp spring chicken breast with chicken leg fritter, truffle and tarragon sauce*  
*Knusperig gebakkenes Kükenbrüstchen mit Kükenkeule Krapfen, Trüffeln und Estragonsauce*

**Rack van het Ibérico varken met kruidenkorst en jus van morieljes € 31,00**  
*Côtelettes de cochon noir Ibérique à la croûte d'herbes et jus de morilles*  
*Ibérico pork chops with herb crust and morels sauce*  
*Iberisches Schweinkoteletts mit Kräuterkruste und Morchelsauce*

**Gegrilde kalfshaas met gelakte zwezerik en canneloni van kalfswang € 34,00**  
*Filet de veau grillé au ris de veau et canneloni de joue de veau*  
*Grilled veal filet with sweet breads and canneloni of veal cheek*  
*Grillierter Kalbsfilet mit Kalbsbries und Canneloni von Kalbswange*

**Chateaubriand Stroganoff ( min.2 personen ) pp € 35,00**  
**Noordwijkse runderhaas met de klassiek Stroganoffsaus aan tafel bereid**  
*Chateaubriand Stroganoff*  
*Chateaubriand Stroganov*  
*Chateaubriand Stroganow*

**Tournedos Romanoff; een klassiek gerecht in een modern jasje € 32,50**  
*Tournedos Romanoff, un plat classique avec une touche moderne*  
*Fillet steak Romanov, a classic dish with a modern twist*  
*Tournedos Romanow, ein klassisches Gericht mit einem modernen Twist*

## Desserts

**Sibérienne van hazelnootparfait met stroop van koffie en hazelnoot toffee** € 11,50  
*Sibérienne de parfait glacé aux noisettes, sirop de café et caramel de noisettes*  
*Sibérienne of hazelnut ice-parfait with coffee syrup and hazelnut toffee*  
*Sibérienne von Haselnuss -Eisparfait mit Kaffeesirup und Haselnuss Toffee*

**Warme appel Charlotte met crème anglaise van vanille en steranijs** € 12,00  
**geserveerd met honingijs**  
*Charlotte aux pommes chaudes, crème anglaise au vanille et anis étoilé, glace au miel*  
*Warm apple charlotte with vanilla and star anis crème anglaise, served with honey ice-cream*  
*Warmes Apfel-Charlotte mit Creme von Vanillen und Sternanis, serviert mit Honigeis*

**Mango dessert; canneloni met mascarpone en vanille, mango sorbet** € 13,00  
**mango tarte tatin en tartaar van mango**  
*Dessert au mangue; canneloni au mascarpone et vanille, sorbet à la mangue,*  
*tarte tatin à la mangue et tartare de mangue*  
*Mango dessert; canneloni with mascarpone and vanilla, mango sorbet,*  
*tarte tatin of mango and diced mango*  
*Mango Dessert; Canneloni mit Mascarpone und Vanillen, Mangosorbet,*  
*Tarte Tatin von Mango und Mangotartar*

**Een proeverij van onze patissier** € 14,50  
*Dégustation de desserts*  
*Dessert tasting made by our Pâtissier*  
*Dessert probe von unsere Pâtissier*

**Een selectie van diverse kaassoorten geserveerd met noten vijgenbrood** € 15,00  
*Fromage*  
*Cheese*  
*Käse*

## Dessert Wijnen

**Brachetto d'Acqui, Breida, Italië** Per glas € 7,50  
*Aroma's van aardbeien, rozen en viooltjes. Licht mousserende wijn.*

**Domaine Mas Amiel 2008 Vintage Maury, Languedoc** Per glas € 8,75  
*Een neus van rood fruit, waarbij kersen en bramen overheersen.*

**Muscat de Beaumes-de-Venise 2008 Jaboulet Aîné, Rhône** Per glas € 12,00  
*Prachtig volzoete dessertwijn met lang aanhoudende*  
*verleidelijke smaak van perziken, abrikozen, mango en lychee.*

**Late harvest Muscat 2009 Brown Brothers, Victoria, Australië** Per glas € 5,50  
*Heerlijk frisse, fruitige dessertwijn. Vol van smaak, niet overdreven zoet.*