

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

- Rouleau van ganzenlever met gerookte IJsselmeerpaling en een emulsie van hazelnoot** € 18,50  
*Rouleau de foie gras d'oie en anguille fumée et émulsion de noisettes*  
*Rouleau of goose liver and smoked eel with an emulsion of hazelnuts*  
*Rouleau von Gänseleber und Räucheraal mit ein Emulsion von Haselnuss*
- Verse sardines op toast gebakken samen met een crème van doperwtten en geserveerd met een schuim van saffraan en knoflook** € 13,50  
*Sardines sautées sur toast au crème de petits pois, sauce au safran et d'ail*  
*Sardines, pan fried on toast with green peas cream and saffron garlic sauce*  
*Sardinen, gebacken auf Toast mit Erbsen Creme und Safran Knoblauch Sauce*
- Bawykov zalm geserveerd met een Fine de Claire oester, gel van wasabi en citroenzout** € 16,50  
*Saumon Bawykov au huître Fine de Claire, gel de wasabi et selle au citron*  
*Bawykov salmon with a Fine de Claire oyster, wasabi and lemon salt*  
*Bawykov Lachs mit ein Fine de Claire Austern, Wasabi und Zitronensalt*
- Dun gesneden Noordwijks weide rund met een vinaigrette van zomertruffel, gezouten kappertjes en een klets kop van topinamboer en grano padano** € 17,00  
*Tranches de bœuf au vinaigrette de truffes, câpres salé et galette de topinambour et grano padano*  
*Thinly sliced beef, vinaigrette with truffle, salted capers and a galette of Jerusalem artichoke and grano pardano cheese*  
*Dünne Scheiben Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette, gesalzen Kapern und Galette von Jerusalemartischocken und grano pardano Käse*
- Een palet van zomerbiet in diverse structuren met een jong Frans geitenkaasje en gegrild brioche brood** € 12,50  
*Palet de betterave d'été au chèvre et brioche grillé*  
*Palette of summer beetroots with goat cheese and grilled brioche bread*  
*Palette von Sommer Rüben mit Ziegekäse und grillierter Brioche Brot*
- Krokant gebakken kalfszwezerik met violet artisjokjes en madeirajus** € 19,00  
*Ris de veau croquant aux petits artichauts et jus au madère*  
*Crispy fried sweet breads with small artichokes and madeira sauce*  
*Krokant gebackener Kalbsbries mit kleine Artischocken und Madeirasauce*
- Combinatie van schelp- en schaaldieren, opgeschonken met een Thaise visbouillon** € 21,50  
*Crustacés et coquillages au bouillon de poissons Orientale*  
*Crustaceans and shell-fish with an oriental style fish stock*  
*Krustentiere und Muscheltiere mit ein Fischbrühe orientalischer Art*

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

MENU  
**Romanoff**  
€ 57,50

Wijnarrangement € 32,50



**Rouleau van ganzenlever met gerookte IJsselmeerpaling  
en een emulsie van hazelnoot**

*Rouleau de foie gras d'oie en anguille fumée et émulsion de noisettes*  
*Rouleau of goose liver and smoked eel with an emulsion of hazelnuts*  
*Rouleau von Gänseleber und Räucheraal mit ein Emulsion von Haselnuss*

RIESLING GAISBERG 2006

Weingut Hirsch, Kammern/Langenlois, Oostenrijk

\*

**Gegrilde medaillons van zeeduivel met aubergine kaviaar,  
tomatenchutney en risotto**

*Médailles de lotte de mer grillées au caviar d'aubergine, chutney de tomates et risotto*  
*Grilled anglerfish medallions served wit egg plant caviar, tomato chutney and risotto*  
*Grillierter Anglerfisch Medaillons mit Auberginenkaviar, Tomaten Chutney und Risotto*

SAINT VERAN 2007

Gilles & Jean-Jacques Corsin, Mâconnais, Bourgogne

\*

**Tournedos Romanoff;**

**Noordwijkse runderhaas met een eigentijse presentatie van Stroganoff**

*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*

TE TERA PINOT NOIR 2006,

Martinborough Vineyards, Nieuw Zeeland

\*

**Aardbeien Romanoff geheel op eigentijdse wijze**

*Fraises Romanov*  
*Strawberries Romanov*  
*Erdbeeren Romanow*

LATE HARVEST MUSCAT 2007

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**

- Tarbotfilet, op lage temperatuur gegaard in gerookte boter, geserveerd met jonge groenten, couscous en een schuim van kreeft** € 34,75  
*Filet de turbot, cuit au beurre fumé, au légumes, couscous et sauce homard*  
*Fillet of turbot, steamed in smoked butter, with vegetables, couscous and lobster sauce*  
*Steinbuttfilet, in geräuchertem Butter gesotten, mit Gemüse, Couscous und Hummersauce*
- Gegrilde medaillons van zeeduivel met aubergine kaviaar, tomatenchutney en risotto** € 26,00  
*Médailles de lotte de mer grillées au caviar d'aubergine, chutney de tomates et risotto*  
*Grilled anglerfish medallions served wit egg plant caviar, tomato chutney and risotto*  
*Grillierter Anglerfisch Medaillons mit Auberginenkaviar, Tomaten Chutney und Risotto*
- Krokant gebakken tongfilets met een lauwwarme salade van kreeft, zeekraal en Hollandaise saus** € 37,50  
*Filets de sole meunière au salade de homard tiède, salicorne et sauce hollandaise*  
*Pan fried sole fillets with a lukewarm lobster salad, samphire and hollandaise sauce*  
*Gebackener Seezungenfilets mit lauwarmer Hummersalat, Queller und holländische Sauce*
- Vangst van de dag, samengesteld uit de dagelijkse aanvoer van onze visleverancier** **Dagprijs**  
*Prises de la journée*  
*Catch of the day*  
*Fang des Tages*

## **HOOFDGERECHTEN VLEES & GEVOGELTE**

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

- Hollandse hoeve kip; De borst gevuld met het gesmoorde dijenvlees, geserveerd met octopus, cantharellen en specerijenzout** € 23,50  
*Poulet La Lande ; poitrine farcie, accompagné de poulpe, cantharelles et selle d'épices*  
*Free range chicken; stuffed breast and served with octopus, chanterelles and spicy salt*  
*Landhuhnbrust gefüllt und serviert mit Krake, Pfifferlingen und Gewürzsalt*
- Geroosterde kalfssukade met langoustines, aardappelmousseline en zomergroenten** € 25,50  
*Épaule de veau grillé aux langoustines, mousseline de pommes de terre et légumes*  
*Grilled veal served with Dublin Bay prawns , potato mousseline and vegetables*  
*Grillierter Kalbsfleisch mit Langustinen, Kartoffel Mousseline und Gemüse*
- Tournedos Romanoff; Noordwijkse runderhaas met een eigentijse presentatie van Stroganoff** € 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

**Citroen, maar dan anders; citroen mousse, citroen marsmellow, citroen granité, koekkrum en citroengelei** € 10,50

Dessert de citron, mousse, marsmellow, granité, gâteau de miettes et gelée de citron

Lemon dessert: lemon mousse, marsmellow, granite, crumb cake and lemon jelly

Zitronendessert: Mousse, Marsmellow, Granité, Streuselkuchen und Gelee

**Chocolade dessert: chocolade crème brûlée, chocolade mousse, krokantje van chocolade, chocolade parfait en een toffee van chocolade** € 12,50

Dessert au chocolat: crème brûlée, mousse, croquante de chocolat, parfait glacé et caramel

Chocolate dessert: : crème brûlée , mousse, chocolate crisp, iced parfait and butterscots

Schokoladen Dessert: Crème Brûlée, Mousse, Krokant von Schokolade, Eisparfait und Toffee

**Gember in diverse bereidingen gepresenteerd** € 11,00

**Als taartje, met lobbige vanille room, als ijsparfait en een gemberkletskep**

Dessert aux gingembre: Gâteau de gingembre, gingembre au crème, parfait glacé de gingembre et galette de gingembre

Ginger dessert: ginger cake, ginger with cream, ginger iced parfait and ginger galette

Ingwer Dessert: Ingwertorte, Ingwer mit Sahne, Ingwer Eisparfait und Ingwer Galette

**Aardbeien Romanoff geheel op eigentijdse wijze** € 11,50

Fraises Romanov

Strawberries Romanov

Erdbeeren Romanow

**Een selectie van diverse kaassoorten geserveerd met noten vijgenbrood** € 14,50

Fromage

Cheese

Käse

## Dessert Wijnen

**Noble Late Harvest 2005 Fleur du Cap, Zuid Afrika** Per glas € 12,00  
Heerlijke dessertwijn. Zacht, zoet doch fris, boordevol fruit.

**Brachetto d'Acqui 2007, Breida, Italië** Per glas € 7,50  
Aroma's van aardbeien, rozen en viooltjes. Licht mousserende wijn.

**Domaine Mas Amiel 2006 Vintage Maury, Languedoc** Per glas € 8,75  
Een neus van rood fruit, waarbij kersen en bramen overheersen.

**Baronne Pauline 2003, Rothschild, Sauternes, Bordeaux** Per glas € 15,00  
Klassieke Sauternes wijn, vol, zoet, krachtig, complex en verfijnd

**Muscat de Beaumes-de-Venise 2007 Jaboulet Aîné, Rhône** Per glas € 12,00  
Prachtig volzoete dessertwijn met lang aanhoudende verleidelijke smaak van perziken, abrikozen, mango en lychee.

**Late harvest Muscat 2007 Brown Brothers, Victoria, Australië** Per glas € 5,50  
Heerlijk frisse, fruitige dessertwijn. Vol van smaak, niet overdreven zoet.