

VOORGERECHTEN

Entrées froides, appetizers, Vorspeisen

- Yellowfin tonijn gelakt met appelstroop, marshmallow van soja en zoet-zuur van komkommer** € 17,00
Thon Yellowfin au sirop de pommes, marshmallow de soja et aigre-doux de concombre
Yellow fin tuna with apple syrup, soya marshmallow, sweet and sour cucumber
Yellowfin Thunfisch mit Apfelsirup, Marshmallow von Soja und m süß-sauer von Gurken
- Salade Romanoff, met eendenleverkrullen, zwezerik en kreeft** € 29,50
Salade au foie gras de canard, ris de veau et homard
Salad garnished with duck liver, sweet breads and lobster
Salat mit Entenleber, Kalbsmilch und Hummer
- Bawykov zalm geserveerd met Granny Smith appel, zoet-zuur van quinoa en crème van wasabi** € 16,50
Saumon Bawykov au pomme Granny Smith, aigre-doux de quinoa et crème de wasabi
Bawykov salmon with granny smith apple, sweet and sour quinoa and wasabi cream
Bawykov Lachs mit Granny Smith Apfel, süß-sauer von Incareis und Wasabi Creme
- Rouleau van eendenlever gepaneerd met een crunch van pecan noten en een getoaste brioche** € 21,00
Rouleau de foie gras de canard, panné au Crunch de noix de pécan, brioche grillée
Rouleau of duck liver with a pecan nut coating and served with grilled brioche
Rouleau von Entenleber mit Crunch von Pekannuss und grillierter Brioche
- Dun gesneden Noordwijks weide rund met een vinaigrette van zomer truffel** € 17,50
Carpaccio de bœuf à la vinaigrette de truffes
Carpaccio of beef fillet with truffle vinaigrette
Carpaccio von Rindsfilet mit Trüffelvinaigrette
- Zomerse salade met gebakken piepkuiken borst, een krokant van het gekonfijte pootje en een dragon emulsie** € 14,50
Salade au suprême de poussin croquant, beignet de cuisse confit à l'estragon
Salad with crispy spring chicken breast, chicken leg fritter and tarragon sauce
Salat mit knusperig gebackenes Kükenbrüstchen, Kükenkeule Krapfen und Estragonsauce
- Krokant gebakken kabeljauw wangen met hammetjes van kikkerbillen in een jasje van panko, crème van schorseneer en een jus van kalf** € 16,50
Joues de morue sautés et cuisse de grenouille au panko, crème au salsifis noirs, jus de veau
Crispy fried cod cheeks with panko breadcrumbs frog leg, black salsify cream and veal sauce
Gebackener Kabeljaubäckchen mit paniertes Froschschenkel, Schwarzwurzelcreme und Kalbssauce
- Wentelteeftje van ganzenlever met een tarte tatin van handpeer begeleid door een jus van karamel en vanille** € 21,50
Pain perdu de foie gras d'oie, tarte tatin de poire et jus au caramel à la vanille
Goose liver fritter with pear tarte tatin served with caramel vanilla sauce
Arme Ritter von Gänseleber mit Tarte Tatin von Birne und Karamel Vanillen Sauce
- Een open ravioli met gebakken rode mul filet, crème van knolselderij, gemarineerde groentes en saffraanolie** € 21,00
Ravioli au filet de rouget sauté, crème de céleri-rave, légumes marinés et huile de safran
Ravioli with pan fried red mullet fillet, celeriac cream, marinated vegetables and saffron oil
Ravioli mit gebackener Rotbarbe, Knollenselleriecreme, marinierter Gemüse und Safranöl
- Kreeftensoep met een rijk garnituur van schaal- en schelpdieren** € 14,50
Bisque de homard à la garniture riche de crustacés et coquillages
Lobster bisque with a rich garnish of crustaceans and shell-fish
Hummersuppe mit Garnituren reiche Art von Krustentiere und Muscheltiere

Romanoff

gastronomisch genieten

Namens het team van Romanoff heten wij u van harte welkom.

*Restaurant Romanoff: een unieke samenstelling van klassiek en modern
zowel in het interieur als in de kookstijl.*

*U kunt bij ons genieten van een chateaubriand met een aan tafel bereide Stroganoff saus,
crêpes Suzette of geflambeerde aardbeien met frambozen,
maar ook van een zomerse salade of wentelteefjes van ganzenlever.*

*Opvallend voor dit restaurant zijn de hoge Chef's tables,
waarvandaan u letterlijk een kijkje in de open keuken kunnen nemen
waar Chef Maurice Hoegge en zijn team
zich ontfermen over de meest voortreffelijke creaties.*

Een voorbeeld hiervan is het dagelijks wisselend Menu van de Chef.

Menu van de Chef

(minimaal 2 personen en te bestellen tot 20:30)

3 gangen menu € 42,50

4 gangen menu € 49,50

5 gangen menu € 57,50

*Voor een begeleidend glas wijn verwijzen wij u naar de wijnkaart
van de Hotels van Oranje
of u maakt uw keus in de wijnkamer van Romanoff.*

*Voor een aperitief, met een heerlijk hapje,
zijn de Chef's tables bijzonder gezellig.
Natuurlijk kunt u hier ook aan dineren.*

Voor bij het aperitief:

Flammkuchen met zomertruffel € 25,00

Portie Pata Negra (50 gram) € 19,50

Rollade Speciaal € 10,50

(van onze plaatselijke slager Krijn van der Bent)

De Hermitage Salon

*is met haar grote openhaard en uitzicht op zee een mooie locatie voor een boardmeeting,
werklunch of exclusief diner*

Wij wensen u een bijzondere culinaire en gastronomische avond toe.

HOOFDGERECHTEN VIS

Poissons, Main fish, Fisch Hauptgang

In de boter gebakken zeetong met passend garnituur € 58,50

Sole à la meunière

Fried sole with butter

Gebratene Seezunge mit Butter

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met spaghetti van groente en een schuim van cantharellen € 35,00

Filet de sandre, sauté sur peau, au spaghetti de légumes, sauce aux chanterelles

Fillet of pike-perch, skin sautéed and served with spaghetti vegetables and egg mushroom sauce

Zanderfilet, auf dem Haut gebacken, mit Spaghetti von Gemüse und Pfifferlingensauce

Op de graat gebakken scholfilet met een taartje van kreeft, Gegaard in gerookte boter, truffel pasta en saus van schaaldieren € 32,50

Filet de carrelet au tarte de homard, cuit au beurre fumé, nouilles aux truffes et sauce crustacés

Pan fried fillet of plaice with lobster, braised in smoked butter, truffle noodles and crustaceans sauce

Gebackener Schollefilet mit Hummer, in geräuchertem Butter zubereitet, mit Trüffelnudeln

und Krustentiere Sauce

Vispalet van de chef; € 27,50

Samengesteld van de mooiste producten die vandaag zijn aangeboden

Prises de la journée de poissons, crustacés et coquillages

Catch of the day of fish, crustaceans and shell-fish

Fang des Tages von Fisch, Krustentiere und Muscheltiere

HOOFDGERECHTEN VLEES & GEVOGELTE

Viandes & volaille, meat & poultry, Fleisch und Geflügel

Proeverij van het varken: varkenslende, buikspek en nek, geserveerd met Hollandse groente en een zacht jus van Dijon mosterd, € 27,50

Dégustation de porc; rôti de porc, lard et cou de porc, légumes Hollandaise, sauce moutarde

Roast pork with bacon and neck of pork, served with Dutch vegetables and Dijon mustard sauce

Schweinebraten mit Speck und Schweinshals, serviert mit Höllandische Gemüse und Dijon Senfsauce

Geroosterde kalfssukade met krokant gebakken zwezerik, aardappelmousseline en een jus van Madeira € 32,50

Épais d'épaule de veau roti au ris de veau croquante, jus au madère

Roasted arm of veal with crispy sautéed sweetbreads, served with Madeira sauce

Gebraten dicke Kalbsschulter mit Krokant gebackener Kalbsmilch, serviert mit Madeirasauce

Eendenbors, t gelakt met oestersaus, en een krokant van eenden rilette, geserveerd met een saus van koriander € 28,50

Magret de canard, laqué à la sauce d'huître, et rilette en croute, sauce à la coriandre

Breast of duckling with oyster sauce and a spring roll rilette, served with coriander sauce

Entenbrust mit Austernsauce und Rilette in Teig, serviert mit Koriandersauce

Chateaubriand Stroganoff (min 2 personen) pp € 35,50

Noordwijkse runderhaas met de klassiek Stroganoffsaus aan tafel bereid

Chateaubriand Stroganoff, préparé à table

Chateaubriand Stroganov, prepared at your table

Chateaubriand Stroganow, vorbereitet am ihren Tisch

Dubbele entrecôte Café de Paris aan tafel gesneden (2 personen) pp € 29,50

Entrecôte double Café de Paris (2 personne)

Double sirloin steak with butter Café de Paris (2 persons)

Doppeltes Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter (2 personen)

Desserts

Crêpes Suzette: geflambeerde flensjes met Grand Marnier (min.2 personen) pp € 12,50
Crêpes Suzette; flambé à table au Grand Marnier
Crepes Suzette; crepes flambé with Grand Marnier
Crêpes Suzette; flambierte Crêpes mit Grand Marnier

Bombe van witte chocolade met een hart van gekonfijte frambozen € 13,50
Bombe de chocolat blanc au cœur de framboises confites
Ice-bombe of white chocolate stuffed with candied raspberries
Eisbombe von weisse Schokolade gefüllt mit kandierten Himbeeren

Panna Cotta van vanille met een compote van vijgen € 9,50
Panna cotta à la vanille au compote de figues
Vanilla panna cotta with fig compote
Vanillen Panna Cotta mit Feigekompott

Proeverij van green tea, crème brûlée- granité- marshmallow-taartje € 11,50
Dégustation de thé vert ; crème brûlée, granité, marshmallow et tarte de thé vert
Quartet of green tea; crème brûlée, granulated ice, marshmallow and green tea tartlet
Dessert von grüner Tee; Crème Brûlée, Granité, Marshmallow und grüner Teetörtchen

Geflambeerde aardbeien en frambozen (min.2 personen) pp € 13,50
Flambé de fraises et framboises
Flambéed strawberries and raspberries
Fruchtflambé mit Erdbeeren und Himbeeren

Een selectie van diverse kaassoorten geserveerd met noten vijgenbrood € 14,50
Fromage
Cheese
Käse

Dessert Wijnen

Floralis, moscatel d'Oro, Miguel Torres, Spanje Per glas € 5,00
Heerlijke dessertwijn. Zacht, zoet doch fris, boordevol fruit.

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

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

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

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