



WELKOM
IN HOTEL
NEW YORK

MENUKAART

Een stevige schelp, zilte smaak en fijne textuur. De oester is een prachtig natuurproduct met een unieke smaak. Soms romig en nootachtig, soms vlezig met een fruitige twist. Hotel New York staat al jaren bekend om haar brede assortiment. Geniet van onze oesters bij de lunch, het diner of als smakelijk hapje bij de borrel.

De band tussen oesters en New York kent een lange geschiedenis. Nederlandse kolonisten ontdekten in de zeventiende eeuw enorme oesterbanken voor de kust van het huidige Manhattan en begonnen een internationale handel. New York werd de oesterhoofdstad van de wereld. De stad is er letterlijk op gebouwd: na consumptie werden de oesterschelpen gebruikt als ondergrond voor wegen en gebouwen. Tegenwoordig komen de oesters voornamelijk van de Normandische, Bretonse en onze eigen Zeeuwse kust. Vanwege hun alom geroemde smaak en kwaliteit staan deze oesters natuurlijk ook bij ons op de kaart.

Heb je vragen over onze oesters of andere gerechten uit de oesterbar? Stel ze gerust aan één van onze collega's. We helpen je graag.



Oesterbar

12.00 - 22.00 uur

OESTERS PER HALF DOZIJN

Proefbordje creuses 23,50

2 Fines de Claire, 2 Normandische creuses en 2 Fines de la Jolie.

Fines de la Jolie 25,00

Deze oester heeft een iets zoetere smaak dan de meeste creuses en wordt door de zachte smaak door iedereen gewaardeerd.

Normandische Creuses 21,50

Gekweekt in open water en als de oesters na ongeveer drie á vier jaar volgroeid zijn worden deze oesters in een "Claire" afgekweekt. Zilt en nootachtig van smaak.

Fines de Claire 25,00

Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen met water dat zeer rijk is aan plankton en niet al te ziltig. Deze Franse oesters worden hierdoor verfijnder van smaak.

SCHAAL- EN SCHELPIEREN KOUD

Koude grote garnalen 13,50

Koude Groenlandse dopgarnalen 10,50

Koude halve Canadese kreeft 45,00



Nieuwsgierig wat er in je eten zit? Scan de QR code voor de allergenenkaart.

PLATEAUS

Plateau HNY 85,00

Assortiment warme Fruits de Mer
½ kreeft 330 gram, 10 grote garnalen, rivierkreeft en 2 langoustines bereid in beurre blanc.
Kokkels, mosselen en vongole bereid in tom yam.
Prijs incl. hele kreeft 660 gram 126,00

Plateau Fruits de Mer 65,00

Een assortiment van onze koude schaal- en schelpdieren. 2 Fines de la Jolie, 2 Normandische creuses, grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, kokkels, mosselen, vongole en rivierkreeft.
Prijs incl. halve kreeft 330 gram 106,00
Hele kreeft 660 gram 147,00

SCHAAL- EN SCHELPIEREN WARM

Voor onderstaande schelpdieren kunt u kiezen uit 2 bereidingswijzen:

- Beurre blanc, tomatensalsa, chilipeper, knoflook en peterselie.
- of
- Tom yam, chilipeper, knoflook en koriander.

Mosselen 12,00

Vongole 23,00

Grote garnalen 14,00

Halve Canadese kreeft 330 gram 45,00



5-GANGEN OESTERBAR

MENU 59,50

Oesterproeverij

3 oesters, 3 bereidingen



Chevice van Koningsvis

Gemarineerd in biet, zoetzuur van radijs.

Tonijn Katsu

Japanse tonijn schnitzel met een gember soya saus.

Crispy Kingfish

Inktvis tagliatelle, knoflook, peper en peterselie.

Chocolade Oester

Met parel, matcha, mango en frambozensaus.

HOTEL NEW YORK

Ze is een baken op Zuid. Een herinnering aan de rijke historie van de Rotterdamse stoomvaart, maar tegelijkertijd een symbool van stadse vernieuwing: Hotel New York. The Grand Old Lady is even statig als hip en even klassiek als eigentijds. Het voormalige hoofdkantoor van de Holland-Amerika Lijn ontvangt in haar tweede leven als hotel en café-restaurant al meer dan een kwart eeuw avontuurlijke toeristen, reizende zakenlieden, hongerige restaurantbezoekers en trouwe Rotterdammers. Haar karakteristieke groene torens, vanzelfsprekende gastvrijheid en unieke plek aan de Maas maken Hotel New York tot een icoon in Rotterdam en een begrip tot ver daarbuiten.



Voorgerechten

12.00 - 22.00 uur

OM TE DELEN

Brood met Smeersels 6,50 

Zuurdesembrood, kruidenboter, aioli en tapenade.

Fritos de Mer 14,50

Inktvisringen, kibbeling, gefrituurde garnalen, garnalenbitterbal en tartaarsaus.

Proefbordje Creuses 23,50

2 Fines de Claire, 2 Normandische en 2 Fines de la Jolie.

SOEPEN

Doperwten truffel soep 5,75 

Lichte soep met truffel room.

Wildbouillon 8,00

Kervel en paddenstoelen.

Tomaten-crèmesoep 5,75 

Op klassieke wijze.

VOORGERECHTEN

Garnalenkroketten 11,00

2 kroketten, met gefrituurde peterselie, limoenmayonaise en citroen.

Paddenstoelenkroketten 10,00 

2 kroketten, met noten en Rotterdamse krottenmosterd.

 **Vegetarisch gerecht**

Carpaccio 13,75

Zwarte knoflook olie, knoflook chips, bacon crumble en parmezaanse kaas.

Vega Special 10,00 

No tuna steak, gekonfijte eigeel, cornichons, rode ui en peterselie.

Zwarte mini Tostada's

Maak een keuze uit:

• Pulled chicken **9,50**

• Tonijn **12,50**

• Jackfruit **9,50** 

Met rode kool atjar, popcorn crumble.

Ceviche van Koningsvis 9,25

Gemarineerd in biet, zoetzuur van radijs.

Kippenpastei 8,50

Kippenragout en bospaddenstoelen.

Roquefortsalade 10,25 

Gestoofde peer, hazelnoten en frambozendressing.

Gerookte Eendenborstsalade 8,50

Geroosterde perzik, pecannoten en sinaasappeldressing.



Nieuwsgierig
wat er in je eten zit?
Scan de QR code
voor de allergenenkaart.

KEUZEMENU 47,50



Zwarte mini Tostada's

Maak een keuze uit:

• Pulled chicken

• Tonijn

• Jackfruit 

Met rode kool atjar, popcorn crumble

Short Rib

Chili karamel.

of

Zalmfilet

Crumble van nori, zwarte sesam en knoflook.

of

Pasta 'Alfredo' 

Tomatentagliatelle, gedroogde tomaat, bospaddenstoelen, kaassaus.

Inclusief friet en salade.

Speculaas Tiramisu

Speculaas, langevingers en hazelnootijs.

of

Bosvruchten Tartelette

Bosvruchtenbavarois, witte chocolade ganache en frambozen/dragon ijs.

Hoofdgerechten

12.00 - 22.00 uur

VLEES & GEVOGELTE

Kalfswang 29,75

Bospaddenstoelen, krokante spekjes en rode wijn saus.

Short Rib 22,25

Chili karamel.

Hertenbiefstuk 30,00

Stoofpeer en Madeira saus.

Kip Vindaloo 18,00

Koriander, raïta, tamarindesaus en naanbrood.

Tournedos 35,00

Aardappelgratin en Bearnaisesaus.

Extra gebakken paddenstoelen? + 3,00

VIS

Zalmfilet 23,50

Crumble van nori, zwarte sesam en knoflook.

Tonijn 28,25

Wakamésalade en soja-gembersaus.

Crispy Kingfish 30,50

Inktvistagliatelle, sugar snaps, knoflook, peper en peterselie.

Fish and Chips 21,50

Zeewolf, friet en ravigotesaus.

VEGETARISCH

Spaanse Tortilla 15,75 

Paprika, mais en bosuien.

Pasta 'Alfredo' 16,75 

Tomatentagliatelle, gedroogde tomaat, bospaddenstoelen en kaassaus.

Pulled Jackfruit Taco's 24,00 

Zwarte mais tortilla's, gerookte jackfruit, uien, paddenstoelen en avocadopuree.

 **Vegetarisch gerecht**



SUPPLEMENT

Friet met mayonaise 4,50

Zoete-aardappelfriet met mayonaise 4,50

Aardappels uit de oven 4,50

Gemengde salade 4,50

Bovenstaande supplementen zijn voor 1-2 personen.

Nagerechten

12.00 - 22.00 uur

Honing Panna Cotta 9,00

Gekarameliseerde peer, hazelnootkrokantje en donkere chocoladesorbet.

Speculaas Tiramisu 9,00

Speculaas, lange vingers en hazelnoot-ijs.

Bosvruchten Tartelette 9,50

Bosvruchtenbavarois, witte chocolade ganache en een frambozen-dragon-ijs.

Vanille-Hazelnoot Creme bruleé 9,00

Warme kersen in honing en Rubytella-ijs.

Kaasplateau 13,00

Alphenaeur geitenbrie, Petit Doruvel, Rotterdamsche overjarig, Bastiaanse Blauw. Geroosterde noten, huisgemaakt mueslibrood en rabarber-gembercompote.

CLASSIC COUPES

Dame Blanche 8,50

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, amandelen en slagroom.

Bananen Split 8,50

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, amandelen en slagroom.

Pêche Melba 8,50

Geroosterde perzik, vanille-ijs, frambozensaus en amandelen.

Koffie met Friandises 9,50

Koffie naar keuze met 3 heerlijke zoetigheden uit eigen patisserie.

Lunch

11:00 - 17:00



Lunchplateau 29,50  
Voor 2 personen

Tomatensoep, garnalenkroket en belegde zuurdesemboterhammen met carpaccio, tonijnsalade en hummus met avocado.

2 Rundvleeskroketten 10,25
Focaccia en mosterd mayonaise.

Uitsmijter
Naturel, kaas, ham of spek **9,75**
Extra topping **+ 1,00**

Croque Monsieur 9,50
Dikke tosti met ham, kaas en mosterd, gegratineerd met bechamelsaus en Gruyère.

Croque Madame 10,25
Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei.

BELEGD ZUURDESEMBROOD
Carpaccio 12,75
Met zwarte knoflookolie, knoflookchips, bacon crumble en parmezaanse kaas.

Tonijnsalade 9,50
Appel en selderij.

Hummus 11,50 
Avocado en gedroogde tomaten.

HNY LUNCH SPECIALS
Cajun Kip Sandwich 9,00
Laugenbrot, geroosterde kip, tomaten salsa en ranch dressing.

Jack Sandwich 10,50 
Laugenbrot, pulled Jack fruit, ui, paddenstoelen en avocado.

Cheese Steak Sandwich 12,50
Laugenbrot, gebakken steak, gekarameliseerde uien en kaassaus.

Hotdog XL 12,00
Gekarameliseerde uien, kaas, koolsla en sriracha mayonaise.

Black Burger 18,50
Met zwarte knoflooksaus, witlof- radijs salade en gekarameliseerde uien.

HERINNERINGEN VAN STEEN...

Geboren in de nog prille twintigste eeuw zag zij Rotterdam voorgoed veranderen. Ze vierde de hoogtijdagen, maar deelde ook in het verdriet van de stad. Hotel New York kent een fameuze geschiedenis. Wie kan haar levensverhaal beter vertellen dan het gebouw zelf? 'Iedereen kent me als The Grand Old Lady, maar diep van binnen ben ik nog steeds dat jugendstil meisje uit 1901 hoor! Al groeide ik natuurlijk mee met de Holland Amerika Lijn. Ik werd volwassen door verbouwingen en cosmetische aanpassingen. Zo werd ik met twee opvallende torens verfraaid. Toch voel ik me nog steeds die eenvoudige Rotterdamse meid zonder opsmuk. Trots, maar wel nuchter en met beide benen in de Maas. Voor pretenties heb ik te veel gezien en meegemaakt.



Late Breakfast

11.00 - 17.00 uur

Smoothie Bowl 11,50 
Avocado, banaan, spinazie, kokos, room en vers fruit.

Bosbessen Pancakes 9,00 
Rood fruit, poedersuiker en maple syrup.

Eggs Benedict 13,50
Met toast, avocado, ham en Hollandaisesaus.

Wentelteefjes 9,50 
Suikerbrood en vers fruit.

 **Vegetarisch gerecht**



Taart

Appeltaart	4,50
Tompouce	4,50
• Alleen gele room	
• Gele room en slagroom	
Worteltaart (vegan)	4,75
Hazelnootschuimbak	4,75
Red velvet	4,50
Maandtaart	4,75

Breakfast Etagère 17,50 p.p 
Voor 2 personen
Smoothie bowl, Egg Benedict met avocado en een wentelteefje met vers fruit.

Heb je een leuke foto, ervaring of recensie over Hotel New York? Laat het ons weten via:



#hotelnewyork



NY BASEMENT

De sfeer van de roaring twenties en swinging thirties komt je tegemoet. Met iedere trede stap je verder terug in de tijd. Welkom in NY Basement! In het souterrain van Hotel New York komt het vooroorlogse Manhattan opnieuw tot leven. Geniet in een intieme sfeer van de exclusieve keuzes van de chef die voor jou het ideale diner heeft samengesteld. Ontspan op de comfortabele banken of neem plaats aan de indrukwekkende 11 meter lange bar. Van klassiek tot exotisch en van elegant tot avontuurlijk. De bartenders schenken, roeren, schudden of blenden de meest uiteenlopende cocktails. Liever een wijntje of biertje? Ook daarin heb je voldoende keuze. Je bent van harte welkom!

WWW.NYBASEMENT.NL



Witte wijnen

GLAS FLES

Terre de Vignerons Le Dropt - Sauvignon Blanc 5,00 27,50
Sud-Ouest / Frankrijk

Net ten zuiden van Bordeaux wordt deze frisse Sauvignon door de plaatselijke coöperatie gemaakt. Fris gemaaid gras in de neus, mooi zuiver en met veel sap in de smaak.

Voldoende frisheid en een plezierige afdronk.

Les Vignerons de Puisserguier 'Les Gres' - 5,50 30,00
Chardonnay. Languedoc / Frankrijk

Goudgeel van kleur. Zeer elegante smaak. Met zijn milde zuren is de afdronk rond, zacht en met een klein 'vetje'.

Giovanni Fattori 'Gregoris' - Pinot Grigio 6,00 33,00
Veneto / Italië

Vanuit de lage heuvels in Friuli, in het noorden van Italië komt deze strogele Pinot Grigio met ietwat groen. Verfijnde, soepele, heerlijke en elegante smaak met een milde afdronk.

Domaine Muret Picpoul de Pinet - Picpoul 35,00
Languedoc / Frankrijk

Deze klassieke wijn is fris, mineralig en een klassieke combinatie met Fruits de Mer en visgerechten.

Een florale geur met tonen van citrus mango en grapefruit.

Schloss Gobelsburg Löss - Grüner Veltliner 40,00
Kamptal / Oostenrijk

Fijne, delicate iets groengele Grüner Veltliner. Alle karakteristieken komen aan bod. Frisheid, wit fruit en citrus. Zuivere wijn met milde zuren. Als aperitief, bij zomerse salades, lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren, wit vlees en gevogelte.

Georg Mosbacher Deidesheimer Hergottsacker - 42,50
Riesling Pfalz / Duitsland

Prachtige Riesling van de wijngaard Hergottsacker. Door de ligging van deze wijngaard, op een heuvel, en de bodem daarvan veel stenige kalk bezit worden de zuren in deze wijn wat ronder en milder.

Jean-Paul Balland Sancerre - Sauvignon Blanc 55,00
Loire / Frankrijk

Strakke wijn boordevol karakter en is zeer karakteristiek door de verfijnde smaak, de frisheid en de mondvullende aroma's. De familie Balland maakt al vanaf 1650 wijn in Sancerre en is uitstekend bij allerlei soorten visgerechten en schaal- en schelpdieren.

FLES

Domaine Thierry et Charles Hamelin Chablis - 60,00
Chardonnay. Bourgogne / Frankrijk

Dat Chablis als naam 'oesterwater' heeft is te danken aan de sterk kalkhoudende bodem waarop de Chardonnay verbouwd wordt en is daarom vrijwel altijd mineralig. Bleekgoud van kleur met een heerlijke, frisdroge smaak en afdronk.

Rode wijnen

GLAS FLES

La Combe Rouge, Les Vignerons 5,00 27,50
de Puisserguier - syrah, merlot, cinsault, carignan
Languedoc - Frankrijk

Helderrode kleur. Een aangename, rijpe geur. Een zachte aanzet in de smaak met daarna heerlijk licht, rood fruit met zachte tannines in de afdronk.

Domaine Lalaurie - Merlot 5,50 30,00
Languedoc - Frankrijk

Aangename, elegant zachte wijn met tonen van rood fruit (bramen, bessen, kersen). In de smaak rijp fruit, zwarte bessen, iets cassis en drop en ronde romige aroma's en tannines.

Vigna Madre - Montepulciano 6,00 33,00
Abruzzo / Italië

Het wijngebied ligt in het heuvelachtige midden van Italië. Gunstig gelegen op het zuid/oosten met verkoeling vanuit de Adriatische zee. Tonen van kers, fris met een zweele afdronk.

Cariñena Cutio Garnacha-Carinena 35,00
Aragon - Spanje

Roodpaars van kleur. In de geur licht kruidig hout, toast en donkerrood fruit. Elegante smaak, iets chocolade, houttonen en wat paprika, cassis en drop. Goede balans tussen de frisse zuren, tannines, houtlagering en het fruit.

Louis Cheze - Syrahvissante 37,50
Rhône - Frankrijk

Volrood met een zweem violet. Licht bloemig in geur met wat peper en leer. Zuivere en evenwichtige smaak, rond met veel bessenigheid, specerijen en een lichte houtondersteuning

FLES

Massolino Dolcetto d'Alba - Dolcetto 40,00
Piëmonte / Italië

Een bom van vers rood fruit in de geur, met in de smaak bramen, framboos en bosaardbei. Een fruitige wijn, met doordat de wijn, die een relatief korte vergisting heeft van 1 week, weinig tannine bevat.

Mauricio Lorca 'Opalo' - Malbec 40,00
Mendoza - Argentinië

Diep donker robijnrood van kleur. In de geur donker fruit als braam, kers. In de smaak de pure beleving van de ultieme malbec met kers, chocolade, pruim, mint en licht aardse tonen.

Bodegas Orben Rioja Tinto - Tempranillo 60,00
La Rioja - Spanje

Licht getoast eiken in de neus, potlood, leer, kersenfruit en zwarte bessen. Zijdezachte smaak met rijpe tannines, rijp donkerrood fruit, balsamico, cederhout, chocolade en een lange, talmende afdronk.



HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM  BY WESTCORD

Koninginnenhoofd 1
3072 AD Rotterdam
010 439 05 25
info@hotelnewyork.nl
www.hotelnewyork.nl

volg ons:



#hotelnewyork