

# HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM  BY WESTCORD

## OM TE DELEN

### Brood met smeersels 6,50

Zuurdesembrood, kruidenboter, aioli en olijven.

### Bittergarnituur 17,00

Bitterballen, vegetarische loempia's, gefrituurde garnalen, kaastengels en nootjes.

### Fritos de mer 14,50

Inktvisringen, kibbeling, gefrituurde garnalen, garnalenbitterballen en tartaarsaus.

Bitterballen	6,00
Vegetarische loempia's 	7,00
Kaastengels 	7,50
Gefrituurde garnalen	7,50
Kibbeling	7,50
Inktvisringen	14,50
Nachos naturel 	5,25
Nachos kaas	6,25
Kaas	3,75
Olijven 	3,75



## Vegetarisch gerecht

## LUNCH

### 2 Rundvleeskroketten 10,25

Focaccia en mosterdmayonaise.

### Croque Monsieur 8,50

Dikke tosti met kaas, gegratineerd met bechamelsaus en Gruyère.

### Croque Madame 9,50

Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei.

### Cajun Kip Sandwich 11,00

Laugenbrot, geroosterde kip, tomatensalsa en ranchdressing.

### Jack Sandwich 10,50

Laugenbrot, pulled Jack fruit, ui, paddenstoelen en avocado.

### Cheese Steak Sandwich 14,50

Laugenbrot, gebakken steak, gekarameliseerde uien en kaassaus.

### Hotdog XL 12,00

Gekarameliseerde uien, kaas, koolsla en srirachamayonaise.

## OESTERS PER HALF DOZIEN

### Proefbordje Creuses 23,50

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

### Fines de la Jolie 25,00

### Normandische Creuses 21,50

### Fines de Claire 25,00

## PLATEAUS

### Plateau HNY 85,00

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 75,00

2 Fines de la Jolie, 2 Normandische creuses, grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, krabpoten, kokkels, mosselen, vongole en rivierkreeft.

*Prijs incl. halve kreeft 330 gram 116,00*

*Hele kreeft 660 gram 157,00*

## SCHAAL- EN SCHELPIEREN KOUD

### Koude grote garnalen 13,50

### Koude Groenlandse dopgarnalen 10,50

### Koude halve Canadese kreeft 45,00

### Krabpoten 15,00

## SCHAAL- EN SCHELPIEREN WARM

### Mosselen 12,00

### Vongole 23,00

### Grote garnalen 14,00

### Halve Canadese kreeft 330 gram 45,00

*\* Voor bovenstaande schelpdieren kunt u kiezen uit 2 bereidingswijzen.*

## VOORGERECHTEN

### Garnalenkroketten 11,00

2 kroketten, met gefrituurde peterselie, limoenmayonaise en citroen.

### Paddenstoelenkroketten 10,00

2 kroketten, met noten en Rotterdamse krottenmosterd.

### Ceasarsalade 13,50

Little gem, geroosterde kip, ei, croutons en Parmezaanse kaas.

### Salade caprese 13,00

Westlandse tomaatjes, burrata en pesto.

## HOOFDGERECHTEN

### HNY Burger 18,50

Met zwarte knoflooksaus, witlof-radijs salade en gekarameliseerde uien.

### Kogelbiefstuk 25,00

Aardappelgratin, Bearnaisesaus.

*Extra gebakken paddenstoelen? + 3,00*

### Visburger 20,00

Met srirachamayonaise, wakame, witlof-radijsalade en gebakken gamba.

### Visgratin 20,00

Zalm, Zeewolf, Kabeljauw, venkel, Beurre blanc en Gruyère.

## NAGERECHTEN

### Mango Tiramisu 9,00

Lange vingers en Granny Smith sorbet.

### Bosvruchten Tartelette 9,50

Bosvruchtenbavarois, Witte chocolade ganache en Frambozen-dragon-ijs.

### Vanille-hazelnoot crème brûlée 9,00

Warme kersen in honing en Rubytella-ijs.

### Kaasplateau 14,00

Alphenaer geitenbrie, Petit Doruvel. Rotterdamsche overjarig. Bastiaanse Blauw, Geroosterde noten, Huisgemaakt muesli-brood 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.

### Pina Colada coupe 8,50

Kokos-ijs, Ananas-ijs, Verse ananas en Saus van pina colada

### Limoncello coupe 8,50

Limoncello-ijs, Slagroom en Citroen-karamelsaus. *Bevat alcohol.*



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

# HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM  BY WESTCORD

## SHARING

### Bread with spreads 6.50

Sourdough bread, herb butter, aioli and tapenade.

### Snack assortment 17.00

Bitterballen, vegetarian spring rolls, deep-fried prawns, cheese sticks and nuts.

### Fries from the sea 14.50

Squid rings, fried fish, deep-fried prawns, shrimp bitterbal and tartar sauce.

Bitterballen	6.00
Vegetarian spring rolls 	7.00
Cheese sticks 	7.50
Deep-fried prawns	7.50
Fried fish	7.50
Fried Squid rings	14.50
Nachos natural 	5.25
Nachos cheese	6.25
Cheese	3.75
Olives 	3.75



 Vegetarian

## LUNCH

### 2 Beef croquettes 10.25

Focaccia and mustard mayonnaise.

### Croque Monsieur 8.50

Thick sandwich with ham, cheese and mustard, topped with béchamel sauce and Gruyère cheese.

### Croque Madame 9.50

Croque monsieur topped with a fried egg and ham.

### Cajun Chicken Sandwich 11.00

Laugenbrot, roasted chicken, tomato salsa and ranch dressing.

### Jack Sandwich 10.50

Laugenbrot, pulled Jack fruit, onion, mushrooms and avocado.

### Cheese Steak Sandwich 14.50

Laugenbrot, fried steak, caramelised onions and cheese sauce.

### Hotdog XL 12.00

Caramelised onions, cheese, coleslaw and sriracha mayonnaise.

## OYSTERS PER HALF DOZEN

### A tasting platter of creuses 23.50

2 Fines de Claire, 2 Normandy creuses and 2 Fines de la jolie.

### Fines de la Jolie 25.00

### Normandische Creuses 21.50

### Fines de Claire 25.00

## PLATTERS

### Platter HNY 85.00

½ lobster 330 g, 10 large shrimps, crayfish and 2 langoustines prepared in beurre blanc. Cockles, mussels and vongole prepared in tom yam.

Price with a whole lobster 660 g 126.00

### Plateau Fruits de Mer 75.00

2 Fines de la Jolie, 2 Normandy creuses, large prawns, Greenland prawns, langoustines, cockles, mussels, clams and crayfish.

Price with half a lobster 330 g 116.00

Whole lobster 660 g 157.00

## SHELLFISH COLD

### Cold large shrimps 13.50

### Cold Greenland cap shrimps 10.50

### Cold half Canadian lobster 45.00

### Cold crab legs 15.00

## WARM CRUSTACEANS AND SHELLFISH

### Mussels 12.00

### Clams 23.00

### Large prawns 14.00

### Half Canadian lobster 330 g 45.00

\* For the shellfish listed above, you can choose from 2 types of preparation.

## STARTERS

### Shrimp croquettes 11.00

2 croquettes, with deep-fried parsley, lime mayonnaise and lemon.

### Mushroom croquettes 10.00

2 croquettes, with nuts and Rotterdam mustard.

### Cesar Salad 13.50

Little gem, roasted chicken, egg, croutons and Parmesan cheese.

### Caprese salad 13.00

Westland tomatoes, burrata and pesto.

## MAIN COURSES

### HNY Burger 18.50

Black garlic sauce, endive-radish salad and caramelized onions.

### Steak 25.00

Potato gratin and bearnaise sauce.

Extra sautéed mushrooms? + 3.00

### Fish burger 20.00

Sriracha mayonnaise, wakame, chicory-radish salad and fried prawns.

### Fish gratin 20.00

Salmon, catfish and cod with fennel, beurre blanc and gruyere.

## DESSERTS

### Mango Tiramisu 9.00

Long ladyfingers and Granny Smith sorbet.

### Forest Fruit Tartelette 9.50

Forest fruit bavaois, white chocolate ganache and raspberry-dragon ice cream.

### Vanilla-Hazelnut Creme bruleé 9.00

Warm cherries in honey and Rubytella ice cream.

### Cheese platter 14.00

Alphenaer goat brie, Petit Doruval, Rotterdamsche mature cheese, Bastiaansen blue cheese. With toasted nuts, home-made muesli bread and rhubarb-ginger compote.

## CLASSIC COUPES

### Dame Blanche 8.50

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, almonds and whipped cream.

### Bananen split 8.50

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, almonds and whipped cream.

### Pina Colada coupe 8.50

Coconut ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple and sauce of pina colada.

### Limoncello coupe 8.50

Limoncello ice cream, whipped cream and lemon caramel sauce. *Contains alcohol.*



Curious what's in your food?  
Scan the QR code for the allergen card.