



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 à vier jaar volgroeid zijn, worden deze oesters in de "Claire" afgekweekt. Zilt en nootachtig van smaak.

Fines de Claire 25,00

Claire's 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.



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

## PLATEAUS

### Plateau HNY 85,00

Assortiment warme Fruits de Mer:

1/2 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 127,00*

### Plateau Fruits de Mer 75,00

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. ½ kreeft 330 gram 117,00*

*Hele kreeft 660 gram 159,00*



## SCHAAL- EN SCHELPDIEREN KOUD

Koude grote garnalen 13,50

Koude Groenlandse dopgarnalen 10,50

Koude halve Canadese kreeft 45,50

Krabpoten 15,00

## SCHAAL- EN SCHELPDIEREN 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 45,50



# 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 olijventapenade.

### Fritos de Mer 15,00

Inktvisringen, kibbeling, gefrituurde garnalen, garnalenbitterballen en tartaarsaus.

### Proefbordje Creuses 23,50

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

## SOEPEN

### Vissoep 7,50

Bisque, zalm, zeewolf en kabeljauw.

### Tomatensoep 5,75

Basilicum en room *(vegan)*.

## VOORGERECHTEN

### Carpaccio 13,75

Zwarte knoflookmayonaise, baconcrumble en Rotterdamse kaas.

### Zalmtartaar 14,00

Wakame, wasabicrumble, zalmeitjes, mierikswortel met een bouillon van wakame en komkommer.

### Ceasarsalade 13,50

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

### Salade Caprese 13,00

Westlandse tomaatjes, burrata, pesto en crostini.

### Griekse salade 11,50

Komkommer, tomaat, feta, rode ui en olijven.

### Garnalenkroketten 10,00

2 kroketten, gefrituurde peterselie, limoenmayonaise en citroen.

### Paddenstoelenkroketten 8,50

2 kroketten, noten en Rotterdamse krottenmosterd.

*Brood met smeersels bij uw voorgerecht? 6,50*

 **Vegetarisch gerecht**

## KEUZEMENU 3-GANGEN 45,00

### Zalmtartaar

Wakame, wasabicrumble, zalmeitjes, mierikswortel, bouillon van wakame en komkommer.

*of*

### Carpaccio

Zwarte knoflookmayonaise, baconcrumble en Rotterdamse kaas.

*of*

### Salade Caprese

Westlandse tomaatjes, burrata, pesto en crostini.

### Hoenderfilet

Cajun gekruid.

*of*

### Zeewolf

Sous vide gegaard, Oosters gelakt met Pernod saus.

*of*

### Haloumi en kaki

Courgette, sesam en peterselie.

### Panna cotta

*of*

### Aardbeien coupe

*Inclusief friet en salade.*

*Heeft u liever een 4 gangen menu?*

### Tomatensoep 5,75

Basilicum en room *(vegan)*.

*of*

### Vissoep 7,50

Bisque, zalm, zeewolf en kabeljauw.



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



# Hoofdgerechten

12.00 - 22.00 uur

## VLEES & GEVOGELTE

### Hollandse Entrecote 29,50

Knoflookjus, tijm en gekonfijte sjalotten.

### Saté 19,50

Kokosrijst, kippendijen, kroepoek, satésaus, seroendeng, atjar.

### Surf & Turf 35,00

Diamanthaas, gamba's en kreeftroomsaus.

### Hoenderfilet 23,50

Cajun gekruid.

### HNY Burger 19,50

Zwarte knoflooksaus, witlof-radijs salade, gekarameliseerde ui en friet.

## VEGETARISCH

### Pasta Aglio e Olio 16,50

Spaghetti, knoflook, rode peper, salsa, peterselie en een tomaten salade.

### Couscous 21,50

Gegrilde paprika, munt, aubergine, Westlandse tomaatjes, feta, naanbrood en tzatziki.

### Maaltijdsalade Geitenkaas 19,50

Sla, tomaat, komkommer, rode ui en olijven.

### Haloumi en kaki 22,00

Courgette, sesam en peterselie.

## VIS

### Visgratin 20,00

Zalm, zeewolf, kabeljauw, venkel, beurre blanc en gruyère.

### Pasta Zeevruchten 25,00

Penne, kreeftroomsaus, vis, garnalen, haricots verts en tomatensalsa.

### Tonijn 28,50

Wakamésalade, soja-gemblersaus.

### Zeewolf 23,00

Sous vide gegaard, Oosters gelakt met Pernod saus.

### Sliptong 24,00

Met citroenbotersaus.

### Zeebaars 26,00

Hele zeebaars gegaard met citroen, tijm en knoflook.

### Visburger 19,50

Srirachamayonaise, wakame, witlof-radijssalade, gebakken gamba en friet.

## SUPPLEMENT

Friet met mayonaise 4,50

Gemengde salade 4,50

*Bovenstaande supplementen zijn voor 1-2 personen.*

# Nagerechten

12.00 - 22.00 uur

## VOOR DE KLEINTJES

### Suikerspin coupe

6,50

Suikerspinijs, slagroom en suikerspin.

### Wafel

6,50

Vanille-ijs, slagroom en maple syrup.



### Panna cotta met mangogel 9,00

Frambozenmousse en -ijs.

### Citroenmousse 9,00

Merengue en pistache-ijs.

### Non-Baked Cheesecake 9,50

Gemarineerde aardbeien en aardbeienijs.

### Koffie met Friandises 9,50

Koffie naar keuze met zoetigheden uit eigen patisserie.

### Kaasplateau 14,00

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

*Vraag één van onze collega's naar de dessertkaart voor een heerlijke ijscoupe.*

# Lunch

11.00 - 17.00 uur



## Lunchplateau 29,50

Voor 2 personen

Tomatensoep, runderkroket, brood met avocado, hummus en zongedroogde tomaat, wrap met gerookte zalm.

## Plantaardig lunchplateau 29,50

Voor 2 personen

Tomatensoep, paddenstoelenkroket, brood met hummus, avocado en zongedroogde tomaat, wrap met baba ganoush met zaden en pitten.

## Uitsmijter 9,75

Keuze uit: naturel, kaas, ham of spek.

Extra topping + 1,00

## Croque Monsieur 8,50

Dikke tosti met kaas gegratineerd met bechamelsaus en Gruyère.

## Croque Madame 9,50

Croque monsieur aangevuld met ham en een gebakken ei.

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



#hotelnewyork

Vegetarisch gerecht

# Broodjes

11.00 - 17.00 uur

## FOCCACIA

### 2 Rundvleeskroketten 10,50

Mosterdmayonaise.

### 2 Garnalenkroketten 11,50

Huisgemaakt met limoenmayonaise.

### 2 Paddenstoelenkroketten 10,00

Rotterdamse krottenmosterd.

## ITALIAANSE BOL

### 'Club' HNY 13,50

Ei, bacon, kip, sla en tomaat.

### Cheese Steak 14,50

Gebakken steak, gekarameliseerde uien en kaassaus.

### Carpaccio 12,75

Zwarte knoflookmayonaise, baconcrumble en Rotterdamse kaas.

### Mozzarella 11,50

Tomaat en pesto.

### Hummus 11,50

Avocado en gedroogde tomaten.

### Gerookte Zalm 13,50

Crème fraîche, zalmeitjes en wakame.

# HNY breakfast

09.00 - 12.00 uur

## Breakfast Bowl 9,00

Griekse yoghurt, blauwe bessen, granola, chiazaad en kokos.

## Smoothie Bowl 11,50

Avocado, banaan, spinazie, kokos, room en blauwe bessen.

## Eggs Benedict 13,50

Toast, avocado, ham en Hollandaisesaus.

## Roerei Zalm 13,00

Gerookte zalm en zuurdesembrood.

## Croissant 4,00

Met kaas of jam.

 Vegetarisch gerecht



## Taart

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Wisselende maandtaart                                   | 4,75 |
| Appeltaart                                              | 4,50 |
| Tompouce                                                | 4,50 |
| Keuze uit: Alleen gele room<br>of gele room én slagroom |      |
| Worteltaart (vegan)                                     | 4,75 |
| Aardbeien cheesecake                                    | 4,75 |



## 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 jeugdstil 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.

# 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.

Rueda Verdejo 'Oro de Castilla' - Verdejo 32,50  
Castilla y León - Spanje

Groengele kleur. Fruitige, stuivende geur met venkel en rijp fruit. Extractrijke smaak met tonen van anijs en kruiden. Rijp fruit is mooi verweven in de structuur van deze kenmerkende Verdejo-wijn.

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 42,50  
Hergottsacker - 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.

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  
5,00 27,50

La Combe Rouge, Les Vignerons  
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 zwoele afdronk.

Ribera del Duero - Tempranillo - Castilla y León 35,00  
Spanje

De wijn is gemaakt van de 25 tot 30 jaar oude stokken van de Finca La Planta, een 75 ha grote wijngaard op het plateau (800 m hoogte) van de Ribera del Duero. Robijnrood van kleur, rood fruit en licht gekruid in de geur, volle smaak met tonen van houtlagering, kaneel en een zwoele, zachte afdronk.

FLES  
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 besigheid, specerijen en een lichte houtondersteuning

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.

Wairau River - Pinot noir - Marlborough 47,50  
Nieuw Zeeland

Een geur van rozen en rode bessen en licht eiken. De smaak is zacht, lang en complex, maar niet zwaar, met tonen van rijpe bessen en mokka. Lagering voor 7 à 9 maanden in barriques.

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