

H O T E
L N E W
Y O R K
M E N U

O E S T E R B A R

12.00 - 22.00



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 22,00

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 23,50

Claire 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.

Speciales de Geay 27,00

Iets vettere oester, gekweekt in de bassins van
Marenne-d'Oleron. De oester is hierdoor zeer verfijnd van
smaak met een goede verhouding tussen zilt en zoet.

OESTERBAR GERECHTEN

Sashimi zalm 12,00

Sashimi tonijn 17,50

Sashimi mix (zalm en tonijn) 15,00

Geserveerd met wakame, rettich en wasabi.

Handgedoken Noorse Coquille 21,00

Dun gesneden, rettich, wakame, limoengel, wasabi,
soja-koriandervinaigrette.

PLATEAUS

Plateau HNY 85,00

Assortiment warme Fruits de Mer, halve kreeft 330 gram,
10 garnalen, rivierkreeftjes en 2 langoustines bereid in beurre
blanc. Kokkels, mosselen en vongole bereid in tom yam.
PRIJS MET HELE KREEFT 660 GRAM 126,00

Plateau Fruits de Mer 70,00

Een assortiment van onze koude schaal- en schelpdieren.
2 Fines de La Jolie, 2 Normandische creuses, garnalen,
Groenlandse dopgarnalen, 2 langoustines, krabpoten,
kokkels, mosselen, vongole en rivierkreeftjes.
PRIJS MET: HALVE KREEFT 330 GRAM 111,00
HELE KREEFT 660 GRAM 152,00

SCHELPDIEREN WARM

Bereid in tom yam met chilipeper, knoflook en koriander.

Mosselen 12,00

Vongole 23,00

Kokkels 16,50

SCHAALDIEREN WARM

Bereid in beurre blanc met tomatensalsa, chilipeper,
knoflook en peterselie.

Ongepelde garnalen 14,00

Halve Canadese kreeft 330 gram 45,00

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN KOUD

Ongepelde garnalen 13,50

Ongepelde Groenlandse dopgarnalen 10,50

Halve Canadese kreeft 45,00

Krabpoten 18,50

Snowcrabpoten 18,00



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



V O O R G E R E C H T

12.00 - 22.00

OM TE DELEN

Brood met smeersels 6,50 

Turks brood, kruidenboter, yoghurt-dragondip en humus.

Proefbordje Creuses 23,50

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

Sashimi zalm 12,00

Sashimi tonijn 17,50

Sashimi mix (zalm en tonijn) 15,00

Geserveerd met wakame, rettich en wasabi.

VLEES, VIS & GEVOGELTE

Garnalenkroketten 11,00

2 kroketten, rettich, sjalottencompote, cocktailsaus en gefrituurde peterselie.

Carpaccio 14,00

Klassieke dressing, krokante kappertjes, schorseneren en Rotterdamse kaas.

Zeebaarstartaar 15,00

Ponzudressing, avocado, passievrucht en krokante nori.



Zeebaarstartaar

VEGETARISCH

Wisselende Soep Vanaf 7,50

Onze collega's vertellen er graag meer over.

Paddenstoelenkroketten 9,50

2 kroketten, wortel, zoetzure biet en toffee van rode biet.

PROEVERIJEN

Proeverij 19,50 p.p.

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN
Wisselende soep, garnalenkroket, zeebaarstartaar, eendenborst, kip piri piri, crostini en groene salade.

Vegetarische proeverij 19,50 p.p. 

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN
Wisselende soep, paddenstoelenkroket, boeddha bowl, bietensalade, geroosterde aubergine met Westlandse tomaat en feta, crostini en groene salade.

Pekingeend 19,50

Pannenkoekjes, prei, komkommer, bosui en hoisinsaus.

Handgedoken Noorse Coquille 21,00

Dun gesneden, rettich, wakame, limoengel, wasabi, soja-koriandervinaigrette.

Biet & burrata 15,00

Rode en gele biet, burrata, olijf, waterkers en balsamico.

Buddha bowl 11,00 

Gepofte groenten, kikkererwten, gepofte quinoa, rucola en dressing van kaffir limoen.

H O O F D G E R E C H T

12.00 - 22.00

SUPPLEMENT

Patat met mayonaise 4,50

Gemengde salade 4,50

Aardappels uit de oven 4,50
met saus van zwarte knoflook

BOVENSTAANDE SUPPLEMENTEN
ZIJN VOOR 1 À 2 PERSONEN.

VLEES & GEVOGELTE

Kalfsentrecote 27,50

Polenta, bospeen en rodewijnjus.

Coq au vin 23,50

Kippenbout met gestoofde groenten in rodewijnjus met kruimige aardappel.

Eendenborst 27,50

Polenta, gegrilde groenten, saus van balsamico en rode biet.

Surf & turf 25,00

Runderlende met gamba's en chimichurri.

Ribeye (2 personen) 70,00

500 gr, met gegrilde groenten, bearnaisesaus, rodewijnjus en chimichurri.



Ribeye

VIS

Zeebaarsfilet 25,00

Gamba's, mosselen, bospeen en citrus-beurre blanc.

Visgratin 21,00

Zalm en kabeljauw met Tinkerbell paprika, saus van gerookte paprika, gratineerd met Gruyère.

Tonijn 25,00

Gegrild, met groene kool, venkelsalade en remouladevinaigrette.

Pasta zeevruchten 19,50

Penne, schaal- en schelpdieren, inktvis en kreeftensaus.

Zalmfilet 23,00

Groene kruidencroûte, warme vichyssoise en prei-olie.

Visburger 19,50

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

VEGETARISCH

Spitskool 22,50 

Gebakken op de plancha, misosaus, crème van zwarte knoflook en krokante zaden en pitten.

Couscous 19,50 

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

Camembert uit de oven 22,00

Gegrilde groenten en crostini.

Gnocchi 19,50

Mais, paddenstoelen, dragonolie en chilipopcorn.

 vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden
 veganistisch of kan veganistisch bereid worden

N A G E R E C H T

12.00 - 22.00

B R E A K F A S T

09.00 - 12.00

T A A R T

Hazelnoottiramisu 9,50

Nutellacrème, tuille en limoncello-ijs.

Crème Brûlée 9,50

Steranijs, stoofpeer, kaneelmousse en perensorbet.

Vanille & Chocolade 9,50

Chocoladecake gevuld met vanille-crème en amarena-kers, cassisschuim en yoghurtijs.

Tropisch Fruit 9,50

Mousse van mango en passievrucht, kokos, witte chocolade, Citrus gel en ananasijs.

Dame Blanche 8,50

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, amandelen en slagroom.



Vanille & Chocolade

Breakfast Bowl 9,00

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

Smoothie Bowl 11,50

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

Appeltaart 4,50

Tompouce 4,50

Keuze uit:

Gele room

Gele room én slagroom

Rocky Road Coupe 8,50

Chocolade-ijs, vanille-ijs, cookie-crumble, walnoten, karamelsaus en marshmallows.

Koffie met Friandises 9,50

Koffie naar keuze met 3 heerlijke zoetigheden uit eigen patisserie.

VOOR DE KLEINTJES

Suikerspin Coupe 6,50

Suikerspinijs, slagroom en suikerspin.

Wafel 6,50

Vanille-ijs, slagroom en maple syrup.

Eggs Benedict 14,00

Met toast, avocado, ham en hollandaisesaus.

Croissant met kaas of jam 4,50

Hazelnootschuimgebak 4,75

Wortelmuffin 4,75

Kersencheesecake 4,75

Maandtaart 4,75



vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

veganistisch of kan veganistisch bereid worden

L U N C H

11.00 - 17.00

HNY Burger 19,50

Saus van zwarte knoflook, witlof-radijssalade en gekarameliseerde uien.

Uitsmijter

Naturel, kaas of ham 8,50

Spek 10,00

Croque Monsieur 8,00

Dikke tosti met gegratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyère.

Croque Madame 9,00

Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei.

FOCCACIA

2 Rundvleeskroketten 9,50

Mosterdmayonaise

2 Paddenstoelenkroketten 9,50

Krotenmosterd

2 Garnalenkroketten 12,50

Cocktailsaus

Carpaccio 12,00

Klassieke dressing, krokante kappertjes en Rotterdamse kaas.

Lunchplateau 29,50

VOOR 2 PERSONEN

Wisselende soep, rundvleeskroket, brood met: makreel, carpaccio en Old Rotterdam.

Vegetarisch lunchplateau 29,50

VOOR 2 PERSONEN

Wisselende soep, paddenstoelkroket, broodje hummus, brood met Old Rotterdam en brood met baba ganoosh.

“Club” HNY style 12,50

Kip, ei, spek, mayonaise, sla en tomaat.

Hummus 12,50

Avocado en gedroogde tomaat.

Kip piri piri 11,00

Pulled chicken en piri piri saus.

Old Rotterdam 13,50

Augurkenchutney

Makreel 12,50

Makreelsalade en komkommer.





Er viel een traan in de Maas
Zakdoeken die wuifden
Een eeuw lang was je het decor van verlaten,
Hotel New York
Door landverlaters aller landen
Met een hoofd hopen van dromen
Maar een hart huilend van heimwee
En kijk je nu eens
Je kades vullen zich niet meer met weemoed,
maar met plezier
De Maas huilt niet meer,
maar stroomt trots
Door een stad waar je moet zijn
Langs het gelach
en de klinkende glazen van jouw terras
Het verlaten is voorbij
Hotel New York,
je bent thuis geworden

André den Boer