

HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM  BY WESTCORD

T E R

R A S

K A A

R T

O E S T E R B A R

12.00 - 22.00

OESTERS

Proefbordje Creuses (8 stuks) 35,00

2 Fines de Claire, 2 Normandische, 2 Oesterij en
2 Speciale de Geay.

OESTERS PER HALF DOZIJK

Speciale Oesterij 32,50

Deze oester komt uit Zeeland en wordt voornamelijk in de Oosterschelde gekweekt. Een traditionele, zilte oester zoals de Zeeuwse Creuses bekend staan.

Normandische Creuses 22,00

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 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.

Speciale de Geay 28,00

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.

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN KOUD

Grote garnalen (ongepeld) 14,00

Groenlandse dopgarnalen (ongepeld) 15,00

Halve Canadese kreeft 275 gram 40,00

Noordzeekrabpoten 23,00

Snowcrabpoten 18,00

Scheermessen 14,00

Langoustines 17,00

POKÉ BOWL

Poké Bowl 19,50

Sushirijst, zalm, tonijn, wakame, sesam, edamame, avocado en sojavinaigrette.

Vegan Poké Bowl 14,00

Sushirijst, gekarameliseerde pinda, watermeloen, wakame, edamame, avocado en sojavinaigrette.



PLATEAUS

Plateau HNY 85,00

Assortiment warme Fruits de Mer halve kreeft 275 gram, 10 grote garnalen en 2 langoustines bereid in beurre blanc. Kokkels, mosselen en vongole bereid in tom yam. PRIJS INCL. HELE KREEFT 550 GRAM 120,00

Plateau Fruits de Mer 85,00

Een assortiment van onze koude schaal- en schelpdieren. 2 Fines de Claire, 2 Normandische creuses, grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, krabpoten, snowcrab, kokkels, mosselen, vongole en scheermessen. PRIJS INCL. HALVE KREEFT 275 GRAM 120,00
HELE KREEFT 550 GRAM 155,00

SCHELDPDIEREN WARM

Bereid in tom yam, chilipeper, knoflook en koriander.

Mosselen 12,00

Vongole 23,00

Kokkels 17,00

SCHAALDIEREN WARM

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

Grote garnalen (ongepeld) 14,00

Halve Canadese kreeft 275 gram 40,00



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



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.

V O O
R G E
R E C
H T

12.00 - 22.00

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

12.00 - 22.00

OM TE DELEN

Brood met Smeersels 6,50

Zuurdesembrood, kruidenboter, tomatenboter en aioli.

SASHIMI

Wordt geserveerd met wakame, rettich en wasabi.

Mix 19,50

Zalm 14,00

Tonijn 16,00

Watermeloen 9,00

VOORGERECHTEN

Kreeftensoep 11,50

Noorse garnalen en crème fraîche.

Garnalenkroketten 11,00

2 stuks huisgemaakt, met venkel, dragonolie en dille-mayonaise.

Paddenstoelenkroketten 9,50

2 stuks huisgemaakt, met rode en gele biet en uiencompote.

Carpaccio 14,00

Klassieke dressing, krokante kappertjes, aardappelkaantjes en Rotterdamse kaas.

Biet & Burrata 15,00

Rode en gele biet, burrata, olijf, waterkers en rode bietendressing.

Krabrouleau 16,00

Noordzeekrab, appel, Cavolo Nero en limoenmayonaise.

PROEVERIJ

Proeverij Vis 32,50

(2 personen)

Tortilla met gerookte zalm en roomkaas, cocktail van rivierkreeft en Noorse garnalen, quiche met tonijnсалade.

Proeverij Vlees 30,00

(2 personen)

Tortilla met pulled brisket, gerookte kip met gele en rode biet, quiche met chorizo-crumble.

Proeverij Vegetarisch 27,50

(2 personen)

Tortilla met kidneybonen, mais en chipotle, salade met avocado, groene asperge en krokante kikkererwt, quiche met olijven-crumble en Grana Padano.

Coq au Moutarde 22,50

Kippenbout met gestoofde groenten in mosterdsaus met dragon en paddenstoelen.

Brisket 27,50

Gegaard op de smoker, BBQ lak, mais en topinambour.

Surf & Turf 27,50

Runderlende met gamba's en chimichurri.

Chateaubriand 65,00

(2 personen)

400 Gram, met bearnaise, chimichurri en geroosterde groenten.

Tonijn 27,50

Gegrild, met Oosterse salade, soja-koriandervinaigrette en krokante noodles.

Zalm 25,00

Crumble van amandel en dille, waspeen, bimi en Hollandaisesaus.

Vangst van de dag dagprijs

Onze collega's vertellen hier graag meer over.

Quiche 20,00

Geitenkaas, tomaat en spinazie. Salade van rucola, groene asperge en Grana Padano.

PASTASALADES

Worden geserveerd met:

Fusilli, gedroogde tomaat, courgette, tomatensalsa, pesto en olijven.

MAAK UW KEUZE UIT:

Gerookte kip en chorizo 20,00

Huisgerookte zalm en kapperappeltjes 22,50

Groene asperges, avocado en krokante kikkererwt 17,50



vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



veganistisch of kan veganistisch bereid worden

SUPPLEMENT
Patat met mayonaise 4,50
Gemengde salade 4,50

BOVENSTAANDE SUPPLEMENTEN
ZIJN VOOR 1 À 2 PERSONEN.

N A G E R E C H T

12.00 - 22.00

L U N C H

12.00 - 17.00



Lemonbar

DESSERTS

Lemonbar 9,50

Frambozenmousse, bosbes, meringue en pistache-ijs.

Witte Chocolade 9,50

Krokante ring gevuld met witte chocolademousse, mango-passievrucht en frambozen-dragonsorbet.

Yoghurt en Bosvruchten 9,50

Blondie, macaron gevuld met cassiscremeux en aardbeiengelei.

IJSCOUPES

Dame Blanche 8,50

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom en een wafel.

Aardbeiencoupe 9,50

Aardbeiensorbet, vanille-ijs, aarbeicheesecake-ijs, verse aardbeien, slagroom en aardbeiensaus.

Exotische Coupe 9,50

Ananas-passievruchtsorbet, mangopapayasorbet, kokos-mangosaus, slagroom, ananas en mango.

Aperolcoupe 9,50

(bevat alcohol)

Sinaasappelsorbet, citroensorbet, Aperol-spritz saus, verse en gedroogde sinaasappel.

VOOR DE KLEINTJES

Suikerspincoupe 6,50

Suikerspinijs, slagroom en suikerspin.

Koekiemonstercoupe 6,50

Koekiemonsterijs, Oreo-koekjes en slagroom.

HNY Burger 17,50

Zwarte knoflooksaus, witlof-radijssalade en gekarameliseerde uien.

Rundvleeskroketten 9,50

2 stuks, brioche en mosterdmayonaise.

Paddenstoelkroketten 9,50

2 stuks, brioche en krotenmosterd.

Garnalenkroketten 11,00

2 stuks, brioche en limoenmayonaise.

Croque Monsieur 8,00

Dikke tosti met gegratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyère.

BLT 11,00

Bagel met katenspek, sla, tomaat en mosterdmayonaise.

FOCACCIA BROODJES

Carpaccio 12,00

Klassieke dressing, krokante kappertjes en Rotterdamse kaas.

Pulled chicken 11,00

BBQ saus en rode ui.

Tonijnsalade 12,00

Augurk, kappertjes, geroosterde paprika en gekonfijte rode ui.

Hummus 12,50

Ras el hanout, gegrilde groenten, walnoten en rucola.



vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

veganistisch of kan veganistisch bereid worden



ONT BIJ T

09.00 - 12.00

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 14,00

Toast, avocado, ham en Hollandaisesaus.

Croissant 4,50

Kaas of jam.

T A A R T

Appeltaart 4,50

Tompouce 4,50

Met gele room

Tompouce 4,50

Met gele room en slagroom

Muffin 4,50

Met bosbessen en pure chocolade

Monchou cheesecake 5,00

Met mango

Bolgebak 5,00

Met framboos en witte chocolade

Maandtaart 5,00