

**H O T E**

**L N E W**

**Y O R K**

**M E N U**

Q 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'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.

### 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 doggarnalen (ongepeld) 15,00

Halve Canadese kreeft 275 gram 40,00

Noordzeekrabpoten 23,00

Snowcrabpoten 18,00

Scheermessen 14,00

Langoustines 17,00

## 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 doggarnalen, 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



## 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.



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

# VOORGERECHT

12.00 - 22.00

## OM TE DELEN

### Brood met Smeersels 6,50

Zuurdesembrood, kruidenboter, tomatenboter en aioli.

### Proefbordje Creuses (8 stuks) 35,00

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

## SASHIMI

Wordt geserveerd met wakame, rettich en wasabi.

### Mix 19,50

### Zalm 14,00

### Tonijn 16,00

### Watermeloen 9,00

## PROEVERIJ

### Proeverij Vis 32,50

(2 personen)

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

### 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 olijvencrumble en Grana Padano.

## VOORGERECHTEN

### Wisselende Soep 7,50

Onze collega's vertellen hier graag meer over.

### 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.



Biet & Burrata

# 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

Gekruide aardappels uit de oven  
met aioli 4,50

BOVENSTAANDE SUPPLEMENTEN  
ZIJN VOOR 1 À 2 PERSONEN.

## VLEES & GEVOGELTE

### Lamsschenkel 30,00

Couscous, tomaat, amandelcrumble en jus van ras el hanout.

### Runderlende 25,00

Gegrild met geroosterde groenten en rode wijnjus.

### 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.

## VEGETARISCH

### Kaas uit de oven 22,50

Camembert, witte wijn, crudité en crostini's.

### Quiche 20,00

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

### Couscous 17,50

Met Baba ganoush, tomaat en amandelcrumble.

## VIS

### Viscurry 22,50

Koolvis, Thaise curry, couscous en naanbrood.

### Tonijn 27,50

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

### Zalm 25,00

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

### Bouillabaisse 27,50

Zalm, tonijn, gamba, pommes soleil, artisjok, tomaat, vissoep, crouton en rouille.

### Vangst van de dag **dagprijs**

Onze collega's vertellen hier graag meer over.

## 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

# N A G E R E C H T

12.00 - 22.00

## 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.

## VOOR DE KLEINTJES

### Suikerspinoupe 6,50

Suikerspinijs, slagroom en suikerspin.

### Koekiemonsteroupe 6,50

Koekiemonsterijs, Oreo-koekjes en slagroom.

## IJSCOUPES

### Dame Blanche 8,50

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

### Aardbeienoupe 9,50

Aardbeienorbet, vanille-ijs, aardbeiencheesecake-ijs, verse aardbeien, slagroom en aardbeiensaus.

### Exotische Coupe 9,50

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

### Aperoloupe 9,50

(bevat alcohol)

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



Lemonbar

# Q N T B I J 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.

## 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

# T A A R T

# LUNCH

12.00 - 17.00

## HNY Burger 17,50

Zwarte knoflooksaus, witlof-radijssalade en gekarameliseerde uien.

## Uitsmijter

Naturel, kaas of ham 9,50

Spek 11,00

Extra topping 1,00

## Rundvleeskroketten 9,50

2 stuks, brioche en mosterdmayonaise.

## Paddenstoelkroketten 9,50

2 stuks, brioche en krotenmosterd.

## Garnalenkroketten 11,00

2 stuks, brioche en limoenmayonaise.

## 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.

## Croque Monsieur 8,00

Dikke tosti met gegratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyère.

## Croque Madame 9,00

Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei.

## HNY lunch 32,00

ETAGÈRE VOOR 2 PERSONEN

Wisselende soep, rundvleeskroket, eiersalade, tonijnsalade, katenspek, zuurdesembrood, kaas, augurk, tomaat en komkommer.

## Vegetarisch HNY lunch 28,00

ETAGÈRE VOOR 2 PERSONEN

Wisselende soep, paddenstoelkroket, eiersalade, hummus, muhammara, zuurdesembrood, kaas, tomaat en komkommer.

## BAGELS

### Gerookte zalm 14,50



Roomkaas, kappertjes en rode ui.

### Eiersalade 10,00

Gedroogde tomaat, truffel, Grana Padano en rucola.

### BLT 11,00

Katenspek, sla, tomaat en mosterdmayonaise.

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





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 hopend 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*