

**HOTEL
NEW YORK
MENU**

ONTBIJT **9:00 TOT 12:00**



| | |
|---|-------|
| Egg's Benedict | 15,00 |
| Gepocheerd ei, boerenham, avocado en hollandaisesaus | |
| Egg's Norwegian | 17,00 |
| Gepocheerd ei, gerookte zalm en hollandaisesaus | |
| Egg's Florentine  | 13,00 |
| Gepocheerd ei, spinazie en hollandaisesaus | |
| Luikse Wafel  | 9,50 |
| Banaan, blauwe bessencompote en maple syrup | |
| Breakfast Bowl  | 9,50 |
| Griekse yoghurt, banaan, blauwe bessencompote, granola, chiazaad en kokos | |



LUNCH

12:00 TOT 17:00

BROODJES

Maak een keuze uit een Italiaanse- of een waldkorn bol.

Carpaccio

Rotterdamsche Oude, pittenmix en balsamicodressing

12,00

Tonijnsalade

Kappertjes, augurk, rode ui en gepofte paprika

12,00

Kalfspastrami

Rode koolsalade, mosterdmayonaise en gepocheerd ei

16,50

Kipsaté

Kippendij in satésaus, met seroendeng, gebakken ui en atjar

14,00

Vegan Chili

Sticky bloemkool, rettich en koriander

10,00

KROKETTEN

Wij serveren onze kroketten op een brioche bol.

2 Rundvleeskroketten

Mosterdmayonaise

9,50

2 Garnalenkroketjes

Dillemayonaise

11,00

2 Paddenstoelenkroketjes

Krotenmosterd

9,50

CROQUES

Een lekkere dikke tosti.

Croque Monsieur

Met gegratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyère

8,00

Croque Madame

Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei

9,50

BAGELS

Eiersalade

Gedroogde tomaat, truffel, Grana Padano en rucola

11,00

Gerookte Zalm

Roomkaas, kappertjes en rode ui

15,00

BLT

Spek, Romeinse sla, tomaat en mosterdmayonaise

11,50

12-UURTJE / CHEF'S

LUNCH

Chef's Lunch VIS

Tomatensoepje, garnalenkroket, egg Norwegian, brioche, olijfbroodje en tonijnsalade

19,50

Chef's Lunch VLEES

Tomatensoepje, rundvleeskroket, egg Benedict, brioche, olijfbroodje en filet americain

19,50

Chef's Lunch VEGETARISCH

Tomatensoepje, paddenstoelenkroket, egg Florentine, brioche, olijfbroodje en muhammara

17,50

SOEP

Onze soepen worden geserveerd met onze huisgemaakte soepstengels.

Kreeftensoep

Noorse garnalen, bieslook en crème fraîche

11,50

Tomatensoep

Tomatensalsa en crème fraîche

6,00

Uiensoep

Franse uiensoep met knoflookcroutons

8,50

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden.

 Veganistisch of kan veganistisch bereid worden.

OESTERBAR

12:00 TOT 22:00

OESTER PROEFBORDJES

Proefbordje Creuses - 10 stuks

2 Normandische, 2 Fine de Claire, 2 Oesterij, 2 Speciale de Geay, 2 Lima

42,50

Topping Oesterproeverij - 6 stuks

Fine de Claire

28,50

- 2 met schuim van gember en kokos, afgetopt met gemberflakes en furikake.
- 2 met ingelegde komkommer, gelei van grapefruit en doperwtencress.
- 2 met gel van gin-tonic en crumble van passievrucht en kappertjes.

PLATEAUS

Plateau HNY

Assortiment warme Fruits de Mer;

85,00

- ½ kreeft 275 gram, 10 grote garnalen en 2 langoustines bereid in beurre blanc.
- Kokkels, mosselen en vongole bereid in wittewijnsaus.

Toevoeging:

Prijs incl. hele kreeft

550 gram 120,00

Plateau Fruits de Mer

85,00

Een assortiment van onze koude schaal- en schelpdieren;

2 Fine de claire, 2 Normandische creuses. Grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, Noordzeekrab scharen, snowcrab poten. Kokkels, mosselen, vongole en scheermessen.

Toevoeging:

Prijs incl. ½ kreeft

275 gram 120,00

Hele kreeft

550 gram 155,00

KREEFT

½ koude Canadese Kreeft (275 gram)

Mayonaise en cocktailsaus

39,50

½ Warme Canadese Kreeft (275 gram)

Beurre blanc met tomatensalsa, chilipeper, knoflook en peterselie

40,00

Kreeft Thermidor (275 gram)

Frans gerecht waarbij het kreeftenvlees gekookt is en wordt gegratineerd met spinazie, viscrèmesaus en Gruyère. Daarbij parelcouscous, wortel, bloemkool en haricots vert

45,00

OESTERS (6 STUKS)

Normandische Creuses

21,00

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.

Fine de Claire

23,50

Claires 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

lets 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.

Lima

24,00

Een oester met een hoog vleesgehalte. Een unieke zilte, maar toch verfijnde smaak. Gekweekt op tafels voor de kust van Isigny, ontwikkeld door een klein familiebedrijf als oester van de hoogste kwaliteit.

Speciale Oesterij

32,50

Deze oester komt uit Zeeland en wordt voornamelijk in de Oosterschelde gekweekt. Een traditionele, zilte oester met een klein zoetje door het gefilterde Oosterscheldewater.

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

KOUD

Alle schaal- en schelpdieren zijn in de keuken van Hotel New York gekookt en op smaak gebracht.

| | | |
|------------------------------------|----------|-------|
| Grote garnalen (ongepeld) | 500 gram | 13,00 |
| Groenlandse dopgarnalen (ongepeld) | 350 gram | 15,00 |
| Noordzeekrab scharen | 300 gram | 19,00 |
| Snowcrab poten | 300 gram | 18,00 |
| Scheermessen | 400 gram | 16,00 |
| Langoustines | 4 stuks | 18,00 |

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

WARM

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

| | | |
|----------------|----------|-------|
| Grote garnalen | 200 gram | 14,00 |
| Langoustines | 4 stuks | 18,00 |

Schelpen in wittewijnsaus met tomatensalsa, chilipeper, knoflook en peterselie.

| | | |
|--------------|----------|-------|
| Mosselen | 500 gram | 15,00 |
| Vongole | 300 gram | 23,00 |
| Kokkels | 300 gram | 17,00 |
| Scheermessen | 400 gram | 16,00 |

Pasta Vongole 150 gram 22,50

Spaghetti met vongole, beurre blanc, tomatensalsa, chilipeper, knoflook en peterselie



VOOR 12:00 TOT 22:00

VOORGERECHTEN

Brood vooraf of bij het voorgerecht.

½ Bruine zuurdesembot met smeersels

Kruidenboter, aioli en tomatenboter

7,00

VLEES

Carpaccio

Balsamicodressing, Rotterdamsche Oude, pittenmix

14,00

Vitello Tonnato

Zachtgegaard kalfsvlees, tonijnmousse, blokjes tonijn, witlof en kapperappels

14,00

Buikspek

Zachtgegaard, met groentensalade en amandel-muntpesto

15,00

VIS

Noordzeekrab met Langoustine

Krabsalade met appel en aardappel, dragoncrème, geroosterde langoustine en limoengel

16,00

Gamba "Bar"

Met groene currycrème, grote garnalen, limoengel, gemberflakes en gepofte wilde rijst

12,50

Tonijn Tataki

Wakamé, sesam, rettich, sojavinaigrette en palingsaus

15,50

Huisgerookte Zalm

Limoenmousse, Taggiasche olijven, olijvenpoeder en rucola

15,50

Coquilles

Palinglak, venkel, wakamé, red meat radijs, limoengel en furikake

16,00

Garnalenkroketten

2 stuks huisgemaakt, venkel, dragonolie en dille-mayonaise

11,00

POKÉ BOWL

Poké Bowl

Zalm, tonijn, sushirijst, wakamé, sesam, edamame, avocado en sojavinaigrette

19,50

Vegan Poké Bowl

Watermeloen, sushirijst, gekarameliseerde pinda, wakamé, sesam, edamame, avocado en sojavinaigrette

14,00

SASHIMI

Zalm

12,00

Tonijn

15,00

Watermeloen

9,00

Mix

15,00

Sashimi wordt geserveerd met wakamé, rettich, sojavinaigrette en wasabi.



SHARING TIP

Kies voorgerechten met dit logo en geniet er samen van.

VEGETARISCH

Mille Feuille

Bladerdeeg, blauwe kaascrème, paddenstoelenduxelles en bundelzwammen à la Grecque

12,00

Tomaat

Bruschetta met tartaar van tomaat

9,50

Biet

Cremeux van rode biet, gemarineerde rode en gele biet, venkel en dragonolie

9,50

Paddenstoelenkroketjes

2 stuks huisgemaakt met rode en gele biet en uiencompote

9,50

HOOFD

12:00 TOT 22:00

VIS

Onze visgerechten worden geserveerd met parelcouscous, haricots vert, bloemkool en waspeen.

Zeebaars 24,00
In zijn geheel geserveerd met warme remoulade

Tonijn 29,00
Gegrild en geserveerd met teriyakisaus


Kabeljauw 29,50
Gemarineerd en gelakt met miso


Zalm 26,00
Gebakken en geserveerd met mangosalsa

VEGETARISCH

Kaas uit de oven  21,00
Camembert, witte wijn, crudité en crostini's

Vegetarische Curry  21,00
Thaise curry met parelcouscous en cashewnoten

Gegrilde Eryngii  22,50
Gepofte knolselderij, bloemkool, paddenstoelensaus, groene asperges en geschaafde truffel

Vegetarische Burger  17,50
Huisgemaakte burger van paddenstoelen en noten, brioche, mangochutney, geserveerd met zoete aardappelfriet

VLEES

Onze vleesgerechten worden geserveerd met pastinaakpuree, haricots vert met spek, bloemkool en waspeen.

Lam 23,00
Lamsbout en gestoofde lamsschenkel met eigen jus

Surf & Turf 29,50
Shortrib met 2 gamba's met hollandaisesaus

Biefstuk 25,00
Pepersaus

Shortrib (2 personen) 69,50
Gelakt met bourbon en appelstroop

HNY Burger 'Mexican Style' 19,50
Rundvlees, brioche, cheddar, jalapeños, krokante ui, guacamole, geserveerd met nacho's



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

CHEF'S SPECIAL

Een wisselend hoofdgerecht met oog voor het seizoen.

Het gerecht kan een vis-, vlees- of vegetarisch gerecht zijn voor 1 of 2 personen.

Onze collega's vertellen je er graag meer over.

GARNITUREN

Onderstaande garnituren kunnen er los bijbesteld worden.

Patat 4,50
Zoete aardappel patat 5,00
Gemengde salade 4,50

NAGERECHTEN

12:00 TOT 22:00

Crème brûlée

Steranijs, macaron, sinaasappelcrème en chocoladetuille

10,00

Limoncello tiramisu

Meringue, cassiscremeux en limoncello-ijs

10,50

Kaneel panna cotta

Karamel, banaan, blondie en bananenijs

10,50

Pistachebombe

Brownie, mandarijnousse en mandarijncrème

11,00

Koffie met friandises

Koffie naar keuze met 3 huisgemaakte lekkernijen

9,50

COUPES

Dame blanche

Vanille-ijs, slagroom, amandelen en warme chocoladesaus

9,00

Rocky road coupe

Vanille-ijs, chocolade-ijs, brownieblokjes, walnoten, karamelsaus en marshmallows

9,50

VOOR DE KLEINTJES

Suikerspin coupe

Suikerspinijs, slagroom en suikerspin

6,50

Koekiemonster Coupe

Koekiemonsterijs, oreo-koekjes en slagroom

6,50