

# HOTEL NEW YORK MENU

HOTEL NEW YORK

---

ROTTERDAM  BY WESTCORD

# ONTBIJT

9:00 TOT 12:00

---

**Eggs Benedict** 15,00

Gepocheerd ei, boerenham en Hollandaisesaus

**Eggs Norwegian** 17,00

Gepocheerd ei, gerookte zalm en Hollandaisesaus

**Eggs Florentine**  13,00

Gepocheerd ei, spinazie en Hollandaisesaus

**Luikse wafel**  9,50

Banaan, blauwe bessen en maple syrup

**Breakfast Bowl**  9,50

Griekse yoghurt, banaan, blauwe bessen, granola en kokos



Nieuwsgierig wat er in je eten zit?  
Bekijk hier de allergenen.



---

# LUNCH

12:00 TOT 17:00

# BROODJES

Warme broodjes	
<b>Chopped brisket</b>	17,00
BBQ-saus, gegrilde uien	
<b>Chicken strips</b>	14,50
Hot honey, koolsalade, augurk, HNY-burgersaus	
<b>Zalm uit de oven</b>	17,00
Maple syrup, grove mosterd, veldsla, zoetzure komkommer	
<b>Vegan pulled beef</b> 	16,50
BBQ-saus, gegrilde uien	
<b>HNY Beef burger</b>	22,50
Brioche, cheddar, bacon, augurk, tomaat, HNY-burgersaus, kropsla en patat	
<b>Vega burger</b> 	17,50
Huisgemaakte burger van paddenstoelen en noten, gebakken ui, kropsla en patat	
<b>Koude broodjes - keuze uit wit of bruin schiacciata</b>	
<b>Carpaccio</b>	13,00
Grana Padano, rucola, basilicum dressing en pittenmix	
<b>Tonijnsalade</b>	12,00
Dille, citroen, bleekselderij, augurk en rode ui	
<b>Ricotta</b> 	13,00
Gemarineerde courgette, pijnboompitten, pesto en rucola	

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden  
 Vegan of kan vegan bereid worden


# CROQUES

<b>Croque Monsieur</b> 	8,00
Met gratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyere	
<b>Croque Madame</b> 	9,50
Croque Monsieur aangevuld met een gebakken ei	

# KROKETTEN

<b>2 Rundvleeskroketten</b> - Mosterdmayonaise	9,50
<b>2 Garnalenkroketten</b> - Dillemayonaise	12,50
<b>2 Paddenstoelenkroketten</b>  - Krotenmosterd	9,50

# BAGELS

<b>Eiersalade</b> 	11,00
Kropsla, kerrie en zoetzure komkommer	
<b>Gerookte zalm</b>	15,00
Roomkaas, komkommer en rode ui	

# CHEF'S LUNCH

<b>Chef Lunch VIS</b>	19,50
Tomatensoep, garnalenkroket, Egg Norwegian en tonijnsalade	
<b>Chef Lunch VLEES</b>	19,50
Tomatensoep, rundvleeskroket, Egg Benedict en filet americain	
<b>Chef Lunch VEGETARISCH</b> 	17,50
Tomatensoep, paddenstoelenkroket, Egg Florentine en muhammara	

# ONTBIJT | LUNCH

# OESTERBAR

12:00 TOT 22:00

## OESTER PROEVERIJ

**Proefbordje Creuses - 10 stuks** 42,50  
2 Normandy, 2 Fine de Claire, 2 Oesterrij,  
2 Speciale de Geay, 2 Lima

**Oesters met toppings - 6 stuks** 28,50  
**Fine de Claire**

- 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** 95,00

Assortiment warme Fruits de Mer:

- 1/2 kreeft 275 gram, 10 grote garnalen en 2 langoustines bereid in beurre blanc
- Kokkels, mosselen en vongole bereid in wittewijnsaus

**Toevoeging:**

Prijs inclusief een hele kreeft 550 gram 130,00

**Plateau Fruits de Mer** 85,00

Assortiment van koude schaal- en schelpdieren:

2 Fine de Claire oesters, 2 Normandy creuses. Grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, Noordzeekrab scharen, snowcrab poten en een variatie aan schelpen.

**Toevoeging:**

Prijs inclusief 1/2 kreeft 275 gram 120,00

Prijs inclusief hele kreeft 550 gram 155,00

## OESTERS (6 ST.)

**Normandische Creuses** 21,00

Gekweekt in open water en als de oesters na ongeveer drie a vier jaar volgroeid zijn worden deze oesters in een 'Claire' afgekweekt. Zilt en nootachtig van smaak.

**Fine 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** 32,50

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.

**Lima** 24,50

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

**Speciale Oesterrij** 30,00

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

## KREEFT

1/2 koude Canadese kreeft (275 gram) 39,50  
Mayonaise en cocktailsaus

1/2 warm Canadese kreeft (275 gram) 42,50  
Beurre blanc met tomaat, rode peper  
knoflook en peterselie

## SASHIMI

Zalm 12,00  
Tonijn 15,00  
Watermeloen  9,00  
Mix 22,50

Sashimi wordt geserveerd met  
wakame, rettich, sojavinagrette en  
wasabi.

# SOEP

12:00 TOT 22:00

**Kreeftensoep** 11,50  
Noorse garnalen, bieslook en creme fraiche

**Tomatensoep**  6,00  
Tomaten en crème fraîche

## KOUDE SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Alle schaal- en schelpdieren worden vers  
bereid in de keuken van Hotel New York.

Grote garnalen (ongepeld)	10 stuks	13,00
Groenlandse dopgarnalen (ongepeld)	350 gram	15,00
Noordzeekrab scharen	300 gram	19,00
Snow crab poten	300 gram	25,00
Langoustines	4 stuks	18,00

## WARME SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schaaldieren in beurre blanc met tomaten, rode  
peper, knoflook en peterselie.

Grote garnalen	200 gram	14,00
Langoustines	4 stuks	19,50

Schelpen in wittewijnsaus met tomaten, rode  
peper, knoflook en peterselie.

Mosselen	200 gram	15,00
Vongole	200 gram	23,50
Kokkels	200 gram	17,00

**Pasta Vongole** 150 gram 22,50  
Spaghetti met vongole, beurre blanc, tomaten,  
rode peper, knoflook en peterselie

# OESTERBAR | SOEP

# VOORGERECHT 12:00 TOT 22:00

## BROOD

Zuurdesem brood met kruidenboter 7,00

Zuurdesem brood met smeersels 8,50  
kruidenboter, aioli en zeewierboter

## VLEES

Carpaccio 14,50  
Grana Padano, rucola, basilicum dressing,  
geroosterde pitten en zaden

Buikspek 14,00  
Zachtgegaard met groentesalade en  
amandel-muntpesto

Rillette van eendenbout 14,00  
Uiencompote, appelstroop en brioche toast



## VIS

Garnalenkroketten 12,00  
2 stuks huisgemaakt met venkel,  
dragonolie en dillemayonaise


Crab cakes 14,00  
Snow crab, bosui, groene kruiden en  
dragonmayonaise


Huisgerookte zalm 15,50  
Kapper appeltjes, mosterd-dille vinaigrette  
en sesam kletskop

Tonijn tataki 16,50  
Wakame, sesam, rettich, sojavinaigrette en  
palingsaus


 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden  
 Vegan of kan vegan bereid worden

## VEGETARISCH

Artisjok  12,00  
Ricotta, erwten, cannellini bonen,  
Pecorino Romano


Bruschetta  9,50  
Tartaar van tomaat, knoflook en basilicum

Paddenstoelenkroketten  9,50  
2 stuks huisgemaakt met uiencompote

Burrata  12,00  
Tomaat, aardbei-witte balsamico vinaigrette  
en pistache

## POKÉ BOWL

Poké bowl 19,50  
Zalm, tonijn, sushirijst, wakame, sesam,  
edamame, avocado en sojavinaigrette

Vegan Poké bowl  14,00  
Watermeloen, sushirijst, gekarameliseerde pinda,  
wakame, sesam, edamame, avocado en  
sojavinaigrette

## SALADES

Salade Pulpo 16,50  
Kropsla, gekonfijte octopus, puntpaprika, cherry  
tomaat en basilicum dressing

Cesar salade 12,00  
Romaine sla, Grana Padano, bacon, gekookt ei en  
croustons  
+ Gemarineerde kippendij 6,00  
+ Crab cakes 6,00

Burrata salade  14,00  
Rucola, basilicum dressing, cherry tomaten,  
geroosterde pitten en zaden

# HOOFD

12:00 TOT 22:00

Maak bij je hoofdgerecht een keuze uit één van de bijgerechten.



## VLEES

<b>Gemarineerde maiskipfilet</b>	27,00
Venkelzaad, knoflook, rode peper met romesco	
<b>Surf &amp; Turf</b>	24,00
Biefstuk met 2 gamba's en chimichurri	
<b>Rundersukade</b>	28,00
Gremolata en rode wijnsaus	
<b>Iberico Secreto</b>	35,00
Gekonfijte sjalotten, knoflook jus	
<b>Steak Frites</b>	23,00
Kruidenboter en little gem salade	

## VIS

<b>Tonijn</b>	25,00
Gegrild en gereserveerd met aubergine caponata en romesco	
<b>Dorade</b>	23,00
In zijn geheel gereserveerd met antiboise	
<b>Zalm</b>	24,00
Met kruidenkorst uit de oven, gereserveerd met schuim van roomkaas en verse kruiden	
<b>Tongschar</b>	38,50
Gebakken met citroenboter, kappertjes en peterselie	

## VEGETARISCH

<b>Juicy Marbles</b> 	28,50
Plantaardige tournedos, gremolata en rode wijn saus	
<b>Vega burger</b> 	17,50
Huisgemaakte burger van paddenstoelen en noten, gebakken ui, kropsla en patat	

## BIJGERECHTEN

1 bijgerecht is inbegrepen bij je hoofdgerecht.

<b>Gemengde salade</b> 	5,00
<b>Gepofte cherry tomaten</b> 	6,00
Romesco en basilicum olie	
<b>Geroosterde kriel met schil</b>	4,50
Eendenvet, knoflook en rozemarijn	
<b>Mini Parijse champignons</b> 	7,00
Sjalot, knoflook en peterselie	
<b>Gestoofte linzen</b> 	6,00
Wortel, selderij, witte wijn en Pecorino Romano	

**PATAT MET MAYONAISE** 5,50

**GNOCCHI CAPONATA**  6,50  
Aubergine, tomaat, kappertjes en olijven

**GEGRILDE GROENE ASPERGES**  9,00

Knoflook, citroenpanko en aioli

## 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.

# VOOR

# HOOFD