

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

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

CROQUES

Croque Monsieur	8,00
Met gegratineerde kaas, bechamelsaus en Gruyere	
Croque Madame	9,50
Croque Monsieur aangevuld met een gebakken ei	

KROKETTEN

2 Rundvleeskroketten - Mosterdmayonaise	9,50
2 Garnalenkroketten - Dillemayonaise	12,50
2 Paddenstoelenkroketten - Krotenmosterd	9,50

BAGELS

Eiersalade	11,00
Kropsla, kerrie en zoetzure komkommer	
Gerookte zalm	15,00
Roomkaas, komkommer en rode ui	

CHEF'S LUNCH

Chef Lunch VIS	19,50
Tomatensoep, garnalenkroket, Egg Norwegian en tonijnsalade	
Chef Lunch VLEES	19,50
Tomatensoep, rundvleeskroket, Egg Benedict en filet american	
Chef Lunch VEGETARISCH	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 Oesterij,
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

Clares 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 Oesterij 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 SCHELPDIEREN

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 SCHELPDIEREN

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
kruidenboter, aioli en zeewierboter 8,50

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

Ceasar salade 12,00
Romaine sla, Grana Padano, bacon, gekookt ei en
croutons
+ 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

Gemarineerde maiskipfilet 27,00
Venkelzaad, knoflook, rode peper met romesco

Surf & Turf 24,00
Biefstuk met 2 gamba's en chimichurri

Rundersukade 28,00
Gremolata en rode wijnsaus

Iberico Secreto 35,00
Gekonfijte sjalotten, knoflook jus

Steak Frites 23,00
Kruidenboter en little gem salade

VIS

Tonijn 25,00
Gegrild en gereserveerd met aubergine caponata en romesco

Dorade 23,00
In zijn geheel gereserveerd met antiboise

Zalm 24,00
Met kruidenkorst uit de oven, gereserveerd met schuim van roomkaas en verse kruiden

Tongschar 38,50
Gebakken met citroenboter, kappertjes en peterselie

VEGETARISCH

Juicy Marbles  28,50
Plantaardige tournedos, gremolata en rode wijn saus

Vega burger  17,50
Huisgemaakte burger van paddenstoelen en noten, gebakken ui, kropsla en patat

BIJGERECHTEN

1 bijgerecht is inbegrepen bij je hoofdgerecht.

Gemengde salade  5,00

Gepofte cherry tomaten  6,00
Romesco en basilicum olie

Geroosterde kriel met schil 4,50
Eendenvet, knoflook en rozemarijn

Mini Parijse champignons  7,00
Sjalot, knoflook en peterselie

Gestoofte linzen  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

DESSERTS

12:00 TILL 22:00

Crème brûlée 10,00

Star anise, macaron, orange cream, and chocolate tuile

Limoncello tiramisu 10,50

Meringue, cassis cremeux, and limoncello ice cream

Cinnamon panna cotta 10,50

Caramel, banana, blondie, and banana ice cream

Pistachio bombe 11,00

Brownie, mandarin mousse, and mandarin cream

Coffee with friandises 9,50

Coffee of your choice served with 3 homemade treats

COUPES

Dame blanche 9,00

Vanilla ice cream, whipped cream, almonds and warm chocolate sauce

Rocky road coupe 9,50

Vanilla ice cream, chocolate ice cream, brownie chunks, walnuts, caramel sauce and marshmallow

FOR THE LITTLE ONES

Cotton candy coupe 6,50

Cotton candy ice cream, whipped cream and cotton candy

Cookiemonster Coupe 6,50

Cookie Monster ice cream, Oreo cookies and whipped cream