

HOTEL NEW YORK MENU

HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM  BY WESTCORD

ONTBIJT

9:00 TOT 12:00

Eggs Benedict

15,00

English muffin, gepocheerd ei, boerenham,
hollandaisesaus

Eggs Norwegian

17,00

English muffin, gepocheerd ei, gerookte zalm,
hollandaisesaus

Eggs Florentine

13,00

English muffin, gepocheerd ei, spinazie,
hollandaisesaus

Luikse wafel

9,50

Banaan, blauwe bessencompote, maple syrup

Breakfast Bowl

9,50

Griekse yoghurt, banaan, blauwe bessen,
granola, kokos



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

LUNCH

12:00 TOT 17:00

BROODJES

Warme broodjes

Warme beenham 16,50

Gegrilde uien, honing-mosterd-tijm saus

Gehaktballetjes 17,00

Pinsa brood, tomatensaus, Grana Padano, rucola

Chicken strips 14,50

Hot honey, koolsalade, augurk, HNY- burgersaus

Zalm uit de oven 17,00

Maple syrup, grove mosterd, veldsla, zoetzure komkommer

Paddenstoelen op toast  16,00

Gepocheerd ei en crème van sjalot

HNY beef burger 24,00

Brioche, cheddar, bacon, augurk, tomaat, kropsla, HNY-burgersaus, patat

Vega burger  18,50

Huisgemaakte burger van paddenstoelen en noten, brioche, gebakken ui, aioli, patat

Koude broodjes

*Keuze uit wit of bruin schiacciata broodje

Carpaccio 14,50

Grana Padano, rucola, groene pepermayonaise, pittenmix

Tonijnsalade 12,00

Dille, bleekselderij, augurk, rode ui, een gekookt ei

Ricotta  13,00

Gemarineerde courgette, pijnboompitten, pesto, rucola

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

CROQUES

Croque Monsieur  8,00

Met gegratineerde kaas, bechamelsaus, Gruyère

Croque Madame  9,50

Croque Monsieur aangevuld met een gebakken ei

KROKETTEN

2 Rundvleeskroketten - Mosterdmayonaise 9,50

2 Garnalenkroketten - Dillemayonaise 13,00

2 Paddenstoelenkroketten  - Krotenmosterd 9,50

BAGELS

Eiersalade  11,00

Kropsla, chipotle, zoetzure komkommer

Toevoeging: Bacon +3,00

Gerookte Zalm 15,00

Roomkaas, komkommer, rode ui

Gerookte Kip 14,00

Bacon, gekookt ei, Grana Padano, kropsla, tomaat, caesardressing

12-UURTJE

Chef Lunch VIS 19,50

Tomatensoep, garnalenkroket, Egg Norwegian, broodje tonijnsalade

Chef Lunch VLEES 19,50

Tomatensoep, rundvleeskroket, Egg Benedict, broodje carpaccio

Chef Lunch VEGETARISCH  18,50

Tomatensoep, paddenstoelenkroket, Egg Florentine, broodje ricotta

ONTBIJT | LUNCH

OESTERBAR

12:00 TOT 22:00

OESTER PROEVERIJ

Proefbordje Creuses – 10 stuks 42,50

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

Oesters met toppings – 6 stuks 28,50

Fine de Claire

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

PLATEAUS

Plateau HNY 98,50

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: 136,00

Prijs inclusief hele kreeft 550 gram

Plateau Fruits de Mer 85,00

Assortiment van koude schaal- en
schelpdieren:

2 Fine de Claire oesters, 2 Normandische creuses,
grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen,
langoustines, Noordzeekrab scharen, snowcrabpoten,
een variatie aan schelpen.

Toevoeging:

Prijs inclusief 1/2 kreeft 275 gram 122,50

Prijs inclusief hele kreeft 550 gram 160,00

OESTERS (6 ST.)

Normandische Creuses 22,00

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

Fine de Claire 24,50

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 33,50

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 27,50

Gekweekt op tafels voor de kust van Isigny.
Oester van hoge kwaliteit met een hoog
vleesgehalte met een unieke zilte maar
verfijnde smaak.

Speciale Oesterij 31,00

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) 44,50
Mayonaise en cocktailsaus

1/2 Warme Canadese kreeft (275 gram) 47,50
Beurre blanc met tomaat, rode peper,
knoflook, peterselie

SASHIMI

Zalm 12,00
Tonijn 15,00
Watermeloen  9,00
Mix 23,50

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

SOEP

12:00 TOT 22:00

Kreeftensoep 11,50
Noorse garnalen, bieslook, crème fraîche

Tomatensoep  6,00
Tomaten en crème fraîche

Pompoensoep  7,50
Kokos, gember, pompoenpitten

KOUDE SCHAALDIEREN

Alle schaaldieren 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
Snowcrabpoten	300 gram	25,00
Langoustines (ongepeld)	4 stuks	18,00

WARME SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

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

Grote garnalen (ongepeld)	10 stuks	14,00
Langoustines (ongepeld)	4 stuks	19,50

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

Mosselen	500 gram	15,00
Vongole	300 gram	23,50
Kokkels	300 gram	17,00

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

OESTERBAR | SOEP

VOORGERECHT

12:00 TOT 22:00

BROOD

Zuurdesembrood met smeersels
Kruidenboter, aioli, cèpesboter

8,50

VLEES

Carpaccio
Grana Padano, rucola, groene pepermayonaise, geroosterde pitten & zaden

14,50

BBQ buikspek
Gerookt, appelchutney, bosui

15,00

Rillettes van eendenbout
Uiencompote, appelstroop, brioche toast

15,00

Italiaanse gehaktballetjes
Venkelworst, tomatensaus, Grana Padano, rucola

13,00

VIS

Garnalenkroketten
2 stuks huisgemaakt met venkel, dragonolie, dillemayonaise

12,00

Crab cakes
Snow crab, bosui, groene kruiden, dragonmayonaise

14,00

Huisgerookte zalm
Komkommer, kapperappeltjes, mosterdvinaigrette, sesam kletskop

15,50

Tonijn Tataki
Wakame, sesam, rettich, sojavinaigrette, palingsaus

16,50

Gamba's à la Plancha
Gamba's met kop, crumble met pittige nduja worst, knoflookolie

16,00

Gebrande langoustine
Pastis-dragonboter, broodkruim, bisquemayonaise

16,50

VEGETARISCH

Gepocheerd ei 
Kaascrème, krokante oesterzwam, hollandaisesaus, cèpes, pastinaak

12,50

Bruschetta 
Tartaar van tomaat, knoflook, basilicum

9,50

Paddenstoelenkroketten 
2 stuks huisgemaakt met uiencompote

9,50

Peer & Bleu d'Auvergne 
Bladerdeeg, granaatappeldressing, pistache

12,00

Sashimi watermeloen 
Wakame, sesam, rettich, sojavinaigrette gekarameliseerde pinda

9,00

POKÉ BOWL

Poké Bowl
Zalm, tonijn, sushirijst, wakamé, sesam, edamame, avocado, sojavinaigrette

19,50

Vegan Poké Bowl 
Watermeloen, sushirijst, gekarameliseerde pinda, wakamé, sesam, edamame, avocado, sojavinaigrette

15,50

SALADES

Ceasar salade
Romaine sla, Grana Padano, bacon, gekookt ei, croutons

12,00

+ Gemarineerde kippendij
+ Crab cakes

+6,50
+6,50



Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

Vegan of kan vegan bereid worden

HOOFD

12:00 TOT 22:00

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

VLEES

Eendenborst Cognac-bramenjus en kastanjepuree	28,50
Surf & Turf Biefstuk, 2 gamba's, hollandaisesaus	26,50
Iberico varkenswangen Koriander, sereh, kokos, limoenblad	29,50
Rundersucade Rode wijnsaus en gremolata	28,50
Entrecôte Crème van sjalot, tuinkers, tijmjus	32,50

VIS

Tonijnsteak Ananas-jalapeno salsa, gepofte wilde rijst, korianderolie	27,00
Dorade In zijn geheel geserveerd met antiboise, bieslookolie, groene kruiden	24,50
Zalmfilet Fregola met gezouten citroen, choronsaus	26,50
Griet Op de graat gebakken met citroenboter, kappertjes, peterselie	45,00

VEGETARISCH

Juicy marbles  Plantaardige tournedos, gremolata, rode wijnsaus	29,50
Wortel schnitzel  Champignonroomsaus	24,50

BIJGERECHTEN

1 van deze bijgerecht is inbegrepen bij je hoofdgerecht.

Gemengde salade  Eendenvet, knoflook, rozemarijn	5,50
Geroosterde kriel Eendenvet, knoflook, rozemarijn	5,50
Stoofpeertjes Amandel, rode wijn, kaneel	7,00
Gestoofte linzen  Wortel, selderij, witte wijn, Pecorino Romano	7,00
Mac & Cheese Penne en nduja kruimel	7,50

CHEF'S SPECIAL

Een wisselend gerecht 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.

EXTRA BIJGERECHTEN

Deze bijgerechten zijn extra te bestellen.

Patat  Met mayonaise	5,50
Geroosterde pompoen Yoghurtdressing, bieslookolie, pompoenpitten	7,50
Gebakken paddenstoelen  Oesterzwammen, kastanjechampignons, beukenzwammen	9,50

VOOR

HOOFD