

# HOTEL NEW YORK MENU

HOTEL NEW YORK

---

ROTTERDAM  BY WESTCORD

# ONTBIJT

9:00 TOT 12:00

---

## Eggs Benedict

English muffin, gepocheerd ei, boerenham, hollandaisesaus

15,00

## Eggs Norwegian

English muffin, gepocheerd ei, gerookte zalm, hollandaisesaus

17,00

## Eggs Florentine

English muffin, gepocheerd ei, spinazie, hollandaisesaus

13,00

## Luikse wafel



Banaan, blauwe bessencompote, maple syrup

9,50

## Breakfast Bowl

Griekse yoghurt, banaan, blauwe bessen, granola, kokos

9,50

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



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

---

# LUNCH

12:00 TOT 17:00

# BROODJES

## Warme broodjes

**Grillworst** 17,00

Pinsa brood, grillworst met kaas en jalapeño, gekarameliseerde ui, kropsla

**Krokante kipburger** 🍷 20,50

Brioche, chimichurrimayonaise, gemarineerde aubergine, tomaat, kropsla, patat

**Zalm uit de oven** 17,50

Brioche, maple syrup, grove mosterd, veldsla, zoetzure komkommer

**Paddenstoelen op toast** 🌿 16,00

Gepocheerd ei en uienboter

**HNY-burger** 24,00

Rundvlees burger, brioche, cheddar, bacon, augurk, HNY-burgersaus, kropsla, tomaat, patat

**HNY-hotdog** 17,50

Duke of Berkshire hotdog, zuurkool, gekarameliseerde ui, mosterd, patat

**Halloumi** 🌿 16,50

Paprikapesto, tomaat, kropsla, tahinidressing

## Koude broodjes

\*Keuze uit wit of bruin schiacciata broodje

**Carpaccio** 14,50

Grana Padano, rucola, groene pepermayonaise, pittenmix

**Porchetta** 16,00

Artisjok, stroop van balsamicoazijn, provolone, rucola

**Tonijnsalade** 12,00

Dille, bleekselderij, augurk, rode ui, gekookt ei

**Groene kruidenhummus** 🌿 13,50

Gegrilde courgette, geroosterde paprika, feta, kruidenvinaigrette

# CROQUES

**Croque monsieur** 🌿 8,00  
Gegratineerde kaas, bechamelsaus, Gruyère

**Croque madame** 🌿 9,50  
Croque monsieur aangevuld met een gebakken ei

# KROKETTEN

**2 Rundvleeskroketten** - Mosterdmayonaise 9,50

**2 Garnalenkroketten** - Dillemayonaise 13,50

**2 Paddenstoelenkroketten** 🌿 - Krotenmosterd 9,50

# BAGELS

**Eiersalade** 🌿 11,00  
Kropsla, kerrie, zoetzure komkommer  
Toevoeging: Bacon +3,00

**Gerookte Zalm** 17,50  
Roomkaas, komkommer, dille, kappertjes, rode ui

**Gerookte Kip** 14,50  
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 hummus, seizoensgroente

# ONTBIJT | LUNCH

# OESTERBAR

12:00 TOT 22:00

## OESTERS (6 ST.)

### Normandische Creuses

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

22,00

### Fine de Claire

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.

24,50

### Speciale de Geay

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.

33,50

### Lima

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.

27,50

### Speciale Oesterij

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

33,50

## PLATEAUS

### HNY plateau

Assortiment warme Fruits de Mer:

47,50

10 grote garnalen, 2 langoustines bereid in beurre blanc, kokkels, mosselen, vongole bereid in wittewijnsaus

#### Toevoeging:

Prijs inclusief hele kreeft

550 gram

Dagprijs

### Plateau Fruits de Mer

Assortiment van koude schaal- en schelpdieren:

85,00

2 Fine de Claire, 2 Normandische Creuses, grote garnalen, Groenlandse dopgarnalen, langoustines, Noordzeekrab scharen, snowcrab poten, variatie aan schelpen

#### Toevoeging:

Prijs inclusief hele kreeft

550 gram

Dagprijs

## POKÉ BOWL

### Poké Bowl

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

Klein Groot

19,50 25,00

### Vegan Poké Bowl

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

15,50 20,50

# OESTER PROEVERIJ

**Proefbordje Creuses - 10 stuks** 42,50  
2 Normandische, 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, doperwtceess en gelei van grapefruit
- 2 met gel van gin-tonic en crumble van passievrucht en kappertjes

# KREEFT

**Hele warme Canadese kreeft (550 gram)** **Dagprijs**  
Beurre blanc met tomaat, rode peper, knoflook, peterselie

# SASHIMI

Zalm 15,00  
Tonijn 15,00  
Watermeloen  10,00

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

Mix 25,50

Sashimi mix wordt geserveerd met Zalm, tonijn, watermeloen, wakamé, sesam, rettich, sojavinaigrette, palingsaus

# 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	13,00
Noordzeekrab scharen	300 gram	19,50
Snowcrab poten	300 gram	32,00
Langoustines (ongepeld)	4 stuks	18,00

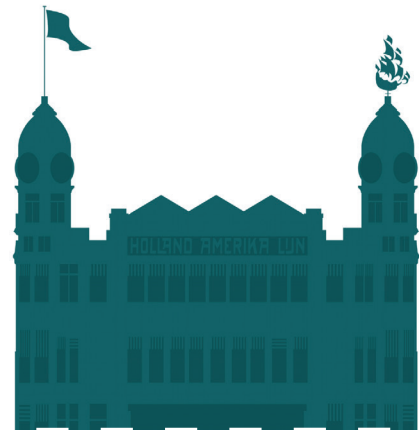
# WARME SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

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

Black tiger gamba's (gepeld)	5 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



# OESTERBAR

# VOORGERECHT 12:00 TOT 22:00

## BROOD

**Brood met smeersels** 8,50  
Kruidenboter, aioli, zeewierboter

## VLEES

**Carpaccio** 14,50  
Grana Padano, rucola, groene pepermayonaise, geroosterde pitten enF zaden

**Gerookte eendenborst** 15,00  
Dadelpuree, gemarineerde vijgen, geitenkaas, crouton van ontbijtkoek

**Iberico ribfingers** 16,00  
BBQ saus, maismuffin, koolsalade

**Jerk chicken** 15,00  
Scotch Bonnet marinade, bakbanaanchips, limoenmayonaise

## VIS

**Garnalenkroketten – 2 stuks** 12,00  
Huisgemaakt met venkel, dragonolie, dillemayonaise

**Crab cakes** 14,50  
Snowcrab, bosui, groene kruiden, dragonmayonaise


**Gerookte zalm** 15,50  
Komkommer, kapperappeltjes, mosterdvinaigrette, sesamkletskep

**Trio van tonijn** 18,50  
Tataki, sashimi, tataar, wakamé, sesam, rettich, sojavinaigrette, palingsaus

**Ceviche van zeebaars** 17,50  
Avocadocrème, kokos, rode ui, komkommer, limoen

**Gebrande langoustine** 16,50  
Pastis-dragonboter, broodkruim, bisquemayonaise

## VEGETARISCH

**Toast caponata**  9,50  
Aubergine, olijven, tomaat, kappertjes, pijnboompitten

**Paddenstoelenkroketten – 2 stuks**  9,50  
Huisgemaakt met uiencompote

**Sashimi watermeloen**  10,00  
Wakamé, sesam, rettich, sojavinaigrette, gekarameliseerde pinda


**Geitenkaas panna cotta**  12,50  
Witlof, flespompoen, frambozenvinaigrette, notenmix



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

## SALADES

**Caesar salade** 18,00  
Romaine sla, Grana Padano, bacon, gemarineerde kippendij, gekookt ei, croutons

**Parmaham salade** 17,50  
Veldsla, pecannoten, gorgonzola, vijgen, frambozenvinaigrette

**Burrata salade**  16,00  
Veldsla, paprikapesto, tomatenchutney, amandel

 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

<b>Rouleau van kip</b> Gevogeltejus met dragon	27,00
<b>Porchetta</b> Gebraden buikspek met knoflook en rozemarijn, truffeljus	22,50
<b>Surf &amp; Turf 2.0</b> Varkensprocureur, coquille, zwartebonensaus, crispy chili-olie	27,50
<b>Rundersucade</b> Gremolata en rodewijnsaus	24,50
<b>Rumpsteak</b> Pepersaus	31,00
<b>Tournedos</b> Truffeljus	42,50

## VIS

<b>Tonijnfilet</b> Yellowfin tonijn, haricot vert, kriel, tomaat, olijf, kruidendressing	39,50
<b>Zeebaarsfilet</b> Venkelsalade en schaaldierensaus	28,50
<b>Spaghetti vongole</b> Pernod-roomsaus, tomaat, peterselie	22,50
<b>Gegrilde zalm</b> Hollandaisesaus	26,50

## VEGETARISCH

<b>Juicy marbles</b>  Plantaardige tournedos, gremolata, rode wijnsaus	29,50
<b>Melanzane alla parmigiana</b>  Aubergine, tomatensaus, gesmolten kaas	22,50

## BIJGERECHTEN

1 van deze bijgerecht is inbegrepen bij je hoofdgerecht.

<b>Gemengde salade</b>  Geplette krieltjes uit de oven, boter, rozemarijn, grof zeezout	5,50
<b>Pommes écrasées</b>  Geplette krieltjes uit de oven, boter, rozemarijn, grof zeezout	5,50
<b>Groentesalade</b>  Gemarineerde courgette, venkel, paprika, asperge, feta, kruidendressing	7,00
<b>Geroosterde aubergine</b>  Kurkuma-yoghurd dressing, kikkererwten, koriander	7,00
<b>Parelgort</b>  Flespompoen, pepitas, geitenkaas	6,50

## EXTRA BIJGERECHTEN

Deze bijgerechten zijn extra te bestellen.

<b>Patat</b>  Met mayonaise	5,50
<b>Gebakken paddenstoelen</b>  Oesterzwam, bospaddenstoelen, sjalot, knoflook, peterselie	7,50
<b>Hashbrowns</b>  Rozemarijnzout en aioli	6,00

## CHEF'S SPECIALS

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.

# VOOR

# HOOFD