



Hotel New York

WELKOM

Bienvenue

Dit voormalige hoofdkantoor van de Holland Amerika Lijn was ooit het vertrekpunt voor reizigers op weg naar een nieuwe bestemming.

Tegenwoordig komen mensen hier samen om te eten, drinken en genieten. Onze Frans-georiënteerde keuken combineert klassieke smaken met verse vis, schaal- en schelpdieren en de eigenzinnige gastvrijheid van Hotel New York.

Bon Appétit





12:00 - 22:00

OESTERBAR

Oesters & Plateaus

OESTERS

Normandische creuses 6 stuks	22,00
Speciale de Geay 6 stuks	33,50
Lima 6 stuks	27,50
Fine de Claire 6 stuks	24,50
Speciale Oesterij 6 stuks	33,50
Zeeuwse platte 0000 6 stuks	30,00
Aisling 6 stuks	39,50

OM TE DELEN

Oesterproeverij 6 stuks 3 verschillende soorten oesters	27,50
Oesterproeverij 12 stuks 6 verschillende soorten oesters	57,00
Plateau HNY Assortiment warme zeevruchten <i>8 gamba's - 2 langoustines - kokkels - mosselen - vongole</i>	65,00
Fruits de mer Assortiment koude zeevruchten <i>Halve kreeft - langoustines - oesters - grote garnalen - dopgarnalen - schelpen</i>	95,00
Plateau Royal Fruits de mer aangevuld met: <i>Kingcrab - Hollandse garnalen - extra oesters</i>	180,00

HELPEN & SCHELLEN

Wist je dat onze lege oesterschelpen een tweede leven krijgen? In samenwerking met **Helpen & Schellen** worden oesterschelpen verzameld en teruggebracht naar de Noordzee, waar ze kunnen uitgroeien tot nieuwe oesterriffen.

Zo draagt iedere oester bij aan een stukje nieuwe natuur in zee.





12:00 - 22:00

OESTERBAR

Schelp - & schaaldieren

KOUD

Geserveerd met citroen, cocktailsaus & aioli

Gemengde koude schelpen 300 gram	13,50
Grote garnalen 10 stuks	13,00
Groenlandse dopgarnalen 350 gram	16,50
Hollandse garnalen 150 gram	25,00
Langoustines 4 stuks	25,00
Noordzeekrabscharen 300 gram	25,00
Snowcrab 300 gram	40,00
Kingcrab Per 100 gram	30,00

Poten wegen ca. 250-300 g. De uiteindelijke prijs wordt bepaald op basis van het gewicht.

WARM

Gebakken in knoflook & chili

Gebakken gamba's	20,00
------------------	-------

Bereid met knoflook & kruidenboter

Gegratineerde mosselen	16,50
Escargots	16,00

Gebakken in witte wijn, knoflook, boter & peterselie

Zeeuwse mosselen	16,00
Vongole	25,00
Kokkels	19,00
Palourdes	30,00



CADEAU TIP

Zelf oesters openen? In onze Kiosk vind je het originele Hotel New York-oestermes. Een bijzonder cadeau voor de echte oesterliefhebber.

Geen fan van oesters? Met een Hotel New York-cadeaubon geef of krijg je altijd iets leuks om naar uit te kijken.





12:00 - 17:00

LUNCH



BROODJE KOUD

Rosbief	Gekookt ei - gezouten boter - cornichon	16,50
Gerookte eendenborst	Vijgenchutney - witlof - walnoot	14,00
Gerookte zalm	Dillemayonaise - kappertjes	16,50
Geitenkaas	Geroosterde biet - walnoot - honing	14,00

BROODJE WARM

"Jambon brie au four"	Gekookte ham - Brie de Meaux - gezouten boter	17,50
Kip	Kippendijen - kerrieyoghurtmayonaise - kropsla - komkommer	16,50
Gebakken gamba's	Kruidenboter - radijs - bieslook	17,50
Rundvleesburger	Gruyère - gekarameliseerde ui - kalfsjusmayonaise - frites	25,00

EIERGERECHTEN

Gepocheerd ei & beenham	Toast - hollandaisesaus	14,00
Gepocheerd ei & gerookte zalm	Toast - hollandaisesaus	16,00
Quiche met champignons	Comté - tuinkruiden	10,00

CROQUETTES & CROQUES

Brioche runderkroketten	Mosterdmayonaise	9,50
Brioche garnalenkroketten	Dillemayonaise	13,50
Brioche paddenstoelenkroketten	Krotenmosterd	9,50
Croque monsieur	Bechamel - gruyère	10,00
Croque madame	Bechamel - gruyère - gebakken ei	11,00

SOEP & SALADES

Uiensoep	Runderbouillon - cognac - gruyère - crouton	9,00
Tomatensoep	Tomaten - crème fraîche	6,00
Salade niçoise	Tonijn - haricots verts - krieltjes - olijven - kruidendressing	18,50
Salade artisjok	Gekonfijte artisjokharten - olijven - komkommer - citrus vinaigrette	15,50

LUNCH PROEVERTIJ

Proeverij Vlees	Broodje rosbeef - runderkroket - tomatensoep - aardappelsalade	19,50
Proeverij Vis	Broodje zalm - garnalenkroket - tomatensoep - aardappelsalade	19,50
Proeverij Vega	Broodje geitenkaas - paddenstoelenkroket - tomatensoep - aardappelsalade	19,50



3-gangen

KEUZEMENU

Kies één voorgerecht, één hoofdgerecht en één nagerecht.

46,50

VOORGERECHT

Steak tartaar

Reeds aangemaakt - bieslook - augurk - sjalot - mosterd - ei

Garnalenkroketten

Hollandse garnalen - dillemayonaise

Geitenkaasflan 🍷

Geroosterde pompoen - witlof - walnoten - honing

HOOFDGERECHT

Deze gerechten worden standaard geserveerd met pommes écrasées

Parmentier de canard

Gekonfijte eend - zuurkool - portsaus met pruimen

Gegrilde zalmfilet

Sauce vièrge

Ratatouille 🍷

Gepocheerd ei & pistou

NAGERECHT

Crème brûlée

Vanille - pistache - oljfoliecrumble - sinaasappel

Chocolademousse

Gezouten karamel - karameltuile

EXTRA

Stokbrood met smeersels <i>Kruidenboter - aioli</i>	6,75
Frites <i>Huisgemaakte mayonaise</i>	5,00
Geglaceerde bospeen <i>Honing - rozemarijn</i>	5,00
Salade verte <i>Kropsla - sjalot - vinaigrette</i>	5,00
Café gourmand	9,50



12:00 - 22:00

VOORGERECHTEN

VLEES

Steak tartaar	Reeds aangemaakt - bieslook - augurk - sjalot - mosterd - ei	15,50
Gerookte eendenborst	Ontbijtkoek - vijgenchutney - geitenkaas - dadelpuree	15,00
Gepekeld buikspek	Tijm - mosterdvinaigrette - zoetzure groente	13,50
Salade Piémontaise	Klassieke huzarensalade - oeufs mayonaise	10,00

VIS

Garnalenkroketten	Hollandse garnalen - dillemayonaise	12,00
Zalmtartaar	Crème fraîche - dille - kappertjes - roze peper - bieslook	15,00
Gemarineerde tonijn	Venkel - citrusrvinaigrette	20,00
Noordzeekrabsalade	Gebrande langoustine - dragon - grapefruit	17,50

VEGA(N)

Geitenkaasflan	🍌 Geroosterde pompoen - witlof - walnoten - honing	14,00
Gegrilde prei	🍌 Gerookte amandelen - hollandaisesaus - mosterdvinaigrette	12,00
Paddenstoelenkroketten	🍌 Krotenmosterd	9,50

SOEP & SALADES

Uiensoep	Runderbouillon - cognac - gruyère - crouton	9,00
Tomatensoep	🍌 Tomaten - crème fraîche	6,00
Salade niçoise	Tonijn - haricots verts - krieltjes - olijven - kruidendressing	18,50
Salade artisjok	🍌 Gekonfijte artisjokhartten - olijven - komkommer - citrusrvinaigrette	15,50

EXTRA

Stokbrood met smeersels	Kruidenboter - aioli	6,75
-------------------------	----------------------	------



= Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



= Veganistisch of kan veganistisch bereid worden





12:00 - 22:00

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Boeuf bourguignon	Rode wijn - zilveruitjes - wortel - aardappelpuree	25,00
Coq au vin	Bospaddenstoelen - spek	20,00
Parmentier de Canard	Geconfijte eendenbout - zuurkool - portsaus met pruimen	25,00
Côte de boeuf	Pepersaus - kruidenboter voor 2 personen	90,00

Houd rekening met 15 minuten extra bereidingstijd

VIS

Bouillabaisse	Rouille - zuurdesemcrouton	27,50
Gegrilde zalmfilet	Sauce vièrge	25,00
Poisson de saison	Beurre blanc	Dagprijs

VEGA(N)

Sjalot & peer tarte tatin	🍷 Roquefort	22,50
Ratatouille	🍷 Gepocheerd ei - pistou	19,50
Paddenstoelenbourguignon	🍷 Rode wijn - zilveruitjes - wortel - aardappelpuree	21,00

KLASSIEKERS

Steak frites	Pepersaus	25,00
Tonijn	Haricots verts - krieltjes - olijven - kruidendressing	37,50

BIJGERECHTEN

Frites	Huisgemaakte mayonaise	5,00
Aardappelpuree	Beurre noisette - kappertjes	5,00
Pommes écrasées	Geklaarde boter - zeezout	5,00
Geglanceerde bospeen	Honing - rozemarijn	5,00
Salade verte	Kropsla - sjalot - vinaigrette	5,00





12:00 - 23:00

NAGERECHTEN

DESSERTS

Reuzenijsmacaron	Peer - kaneel - hazelnoot	10,00
Perzikbombe	Vlierbloesem - crème fraîche	10,00
Chocolademousse	Vanille - zeezout - karameltuile	10,00
Crème brûlée	Vanille - pistache - olijfoliecrumble - sinaasappel	10,00
Kaasplateau	4 verschillende kazen - chutney	15,00
Café gourmand		9,50

COUPES

Dame blanche	Vanilleroomijs - pure chocoladesaus - amandel - slagroom	10,00
Dame noire	Chocoladeroomijs - vanillesaus - amandel - slagroom	10,00

Allergieën?
Scan de QR-Code



**LET'S BE
FRIENDS!**



Op Facebook, Instagram &
LinkedIn @hotelnewyork

BORREL & FEESTEN

Op zoek naar een unieke locatie voor een borrel, jubileum, verjaardag of feest? Hotel New York biedt karaktervolle ruimtes voor kleine en grote gezelschappen. Ons team denkt graag met je mee over een bijzondere invulling.

NY BASEMENT

Een verdieping lager ontdek je een andere kant van Hotel New York. In NY Basement draait alles om culinair genieten in een intieme en sfeervolle setting.

Voor een bijzondere avond, een uitgebreid diner of gewoon omdat er altijd iets te vieren valt.

