

HNKY

Eet smakelijk

Wijnen

WITTE WIJNEN

Muscadet, Sèvre et Maine, Mise sur Lie, Loire, Frankrijk

Volle, subtiele droge wijn met een fraaie, levendige en elegante smaak.

Rueda 'Oro de Castilla', Castilla y León, Spanje

Frisse en zeer fruitige wijn. Mild kruidig en sappig. Rijp fruit is mooi verweven in de structuur van deze kenmerkende Verdejo-wijn.

Picpoul de Pinet, Domaine Muret, Languedoc, Frankrijk

Frisse en florale inzet met citrus, mango, grapefruit en bloemen.

Een klassieke combinatie met Fruits de Mer en visgerechten.

Gobelsburg Lösterrassen Grüner Veltliner,

Kamptal, Oostenrijk

Fijne, iets groengele grüner Veltliner. Alle karakteristieken komen aan bod. Frisheid, wit fruit en citrus, zuivere wijn met milde zuren.

Soave 'Danieli', Veneto, Italië

Volle Soave van 100% Garganega. Rijke, elegante smaak van perzik en citrusfruit, lekker sappig met frisse zuren en zeer verfijnd.

Les Matelles Roussanne, Languedoc, Frankrijk

Fraaie Roussanne met een geur van botertonen en toast. Smaak van hazelnoten en gedroogd fruit. Mooie balans tussen fris en mineraliteit.

Weingut Georg Mosbacher, Riesling, Pfalz, Duitsland

Levendige lichtgele Riesling met vrolijke zuren van citrus en wit fruit.

Gewürztraminer 'Tradition', Elzas, Frankrijk

Fonkelende, volgele kleur. De wijn is van nature erg geurig met tonen van verse rozen, rijpe lychee en een frisse kruidigheid. Een rijke smaak met een droge inzet en veel sap.

Rijks Chenin Blanc 'Touch of Oak', Tulbagh, Zuid-Afrika

Lichtgele Chenin Blanc, waarvan 20% van de wijn wordt gerijpt in Frans eikenhouten vaten van 300 liter. Wordt na 11 maanden weer geassembleerd en gebotteld.

Wairau River Pinot Gris, Marlborough, Nieuw-Zeeland

Typische Pinot Gris uit de 'nieuwe' wereld. Zachte kruiden en perzik tonen wisselen elkaar af. Milde zuren met een lange afdrank.

Chablis 'Domaine Hamelin', Bourgogne, Frankrijk

Bleekgoud van kleur met een heerlijke, frisdroge smaak en afdrank.

De Chablis zorgt al sinds jaar en dag voor mooie mineraalachtige wijnen die perfect passen bij oesters of Fruits de Mer.

Sancerre 'Jean-Paul Balland', Loire, Frankrijk

Strakke, droge Sauvignon Blanc. Deze Sancerre is zeer karakteristiek door de hele verfijnde smaak, de frisheid en mondvullende aroma's.

Viognier 'Domaine Chêze', Rhône, Frankrijk

Deze kleine 'Condrieu' is vol, vettig en fruitig van smaak met tonen van onder meer perzik. 9 maanden op hout gerijpt.

Chassagne-Montrachet, Bourgogne, Frankrijk

Deze Chardonnay uit de Côte de Beaune is volgeel van kleur met lichte aardse tonen. Zuiver, heerlijk fris met voldoende fruit. Fijne en zachte zuren met een verfijnde boterimpressie in de afdrank. Een echte topper.

FLES

24,50

26,00

26,50

27,50

28,00

30,00

32,00

34,50

36,00

39,50

42,00

46,50

46,50

59,50

ROSÉ WIJN

Muja Rosado, Rioja, Spanje

Zalmroze van kleur. Frisse, sappige en licht kruidige rosé met zacht rood fruit en een plezierig bittertje op de afdrank.

Sancerre rosé 'Jean-Paul Balland', Loire, Frankrijk

Fraaie volle rosé met een zachte structuur en de rijke smaak van de Pinot Noir.

RODE WIJNEN FLES

Syrah Domaine Cheze, Rhone, Frankrijk

3 maanden gerijpt op Barriques van 3 tot 4 jaar oud, waarna er zonder te filteren wordt gebotteld. Licht bloemig van geur met peper, leer en een zweem violet.

Paxton AAA 'The Guesser', McLaren Vale, Australië

Mooie biodynamische wijn van Shiraz en Grenache. Elegante wijn met fijne zuren en gebalanceerde smaken

Zweigelt Pittnauer, Carnuntum, Oostenrijk

Volle, licht kruidige wijn. Mooi houtgebruik en veel rood fruit.

Zeer gastronomisch.

Leyda Carmenère, Leyda Valley, Chili

Dieprode karaktervolle wijn, kruidig en vol fruit, maar ook met tonen van houtlagering.

Spätburgunder 'Manz' Trocken, Rheinhessen, Duitsland

Sappige Pinot Noir met tonen van rood fruit. Klein zoetje in de frisse afdrank.

Fabre Montmayou Malbec Reservado, Mendoza, Argentinië

De Merlot-druiven worden met de hand geplukt van wijnstokken die gemiddeld 25 jaar oud zijn. Een mooie combinatie met gegrild vlees. Drop en tannine in de afdrank.

Chianti Rufina, Colognole, Toscane, Italië

Volle, fruitige Sangiovese. Gekruid met zachte tannines in de lange afdrank.

Saint-Emilion Grand Cru, Domaine de Peyrelongue,

Bordeaux, Frankrijk

Klassieke Merlot gedomineerde wijn met impressies van eikenhout en een sappige smaak. Fris en fijn karakter.

Rioja Muga 'Reserva', Rioja, Spanje

Deze kastanjebruine Tempranillo gedomineerde wijn is 24 maanden op hout gerijpt en moet daarna nog minimaal 1 jaar in de kelder verder rijpen. Rijk en zacht aroma van fruit en vanille met milde tannines.

Châteauneuf-du-Pape Les Clefs d'Or, Rhône, Frankrijk

Deze Grenache gedomineerde wijn (70%) is een klassieke dieprode wijn met een zacht gekruide en warme smaak van gestoofd warm fruit.

Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italië

De klassieker uit Italië. De ingedroogde Corvina, Corvinone en Rondinello druiven zorgen voor een rijke, krachtige en intense smaak. Een houtgelagerde wijn vol rijp fruit.

FLES

27,50

42,00

26,50

28,50

29,50

31,50

32,50

34,00

34,00

44,50

46,00

55,00

62,50



Oesterbar

12.00 - 23.00 uur

Plateau Fruits de Mer 47,50

2 Papillons / krabpoten / 10 grote garnalen /
Groenlandse dopgarnalen / wulken / kokkels / alikruiken /
rivierkreeftjes / halve citroen / 3 sausjes / schaalpje brood

Plateau Fruits de Mer Royal

Plateau Fruits de Mer, aangevuld met een halve koude kreeft
en 2 Fines de Claires oesters

Halve kreeft 225 gram 75,00 / 325 gram 83,00
supplement hele kreeft 450 gram 21,00 / 650 gram 29,00

Plateau de Crustacés

Halve koude kreeft / 10 grote garnalen / krabpoten /
rivierkreeftjes / Groenlandse dopgarnalen

Halve kreeft 225 gram 52,50 / 325 gram 60,50
supplement hele kreeft 450 gram 21,00 / 650 gram 29,00

Plateau HNY

Koud; 2 Fines de Claires / 2 Zeeuwse platte 00 / krabpoten /
rivierkreeftjes / Groenlandse dopgarnalen / kokkels

Warm; 1/2 kreeft en 10 grote garnalen, bereid in roomsaus /
mosselen en vongole met witte wijn / chilipeper / knoflook /
halve citroen / 3 sausjes / schaalpje brood

Halve kreeft 225 gram 85,00 / 325 gram 93,00
supplement hele kreeft 450 gram 21,00 / 650 gram 29,00

Plateau Oesters 37,50

2 Papillons / 2 Zeeuwse creuses / 2 Normandische creuses /
2 Fines de Claires / 2 Zeeuwse platte 00 / 2 Charente Maritime

Plateau Sashimi 39,50

Tonijn / zalm / coquille / zwaardvis / rettich / wakame /
soja / wasabi / gember

Proefbordje Creuses 19,50

2 Fines de Claires / 2 Zeeuwse oesters / 2 Papillons

OESTERS PER HALF DOZIEN

Papillon 16,50

De kleinste Franse Creuses. Zeer fijn van smaak en lichtziltig.

Fines de Claires 21,50

Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen met
water dat zeer rijk aan plankton en niet al te ziltig is. Deze
wilde Franse oesters worden hierdoor verfijnder van smaak.

Normandische Creuses 21,50

Zilte, nootachtige oester, gekweekt in open water.

Zeeuwse Creuses 22,50

Nederlandse oester, die vooral in Zeeland wordt gekweekt.

Zeeuwse platte 00 23,00

Beroemd om zijn mooie zachte vlees en romige smaak.
Pas na 5 à 6 jaar rijp voor consumptie.

Charente Maritime 24,00

Franse Creuses uit de Marennes, de beste plaats voor oesters
in Frankrijk. Zeer verfijnde, lichtziltige smaak.

SCHELLEN PER PORTIE (KOUD)

Wulken 14,25

Deze slakvormige schelp uit Frankrijk wordt gebakken in
olijfolie en knoflook en daarna afgeblust met witte wijn.

Alikruiken 11,75

Een kleine, slakvormige schelp, afkomstig uit Nederland.

SCHAALDIEREN (KOUD)

1/2 Koude Canadese kreeft

Gekookte kreeft met citroen en huisgemaakte mayonaise.
Halve kreeft 225 gram 26,00 / 325 gram 34,00

Grote garnalen 12,50

10 ongepelde garnalen.

Krabpoten 15,00

Groenlandse dopgarnalen (ongepeld) 9,50

SCHELLEN (WARM)

U kunt kiezen uit 2 bereidingswijzen:

- met Pernod / tomatensalsa / chilipeper / knoflook /
peterselie / room **of**
- met witte wijn / chilipeper / knoflook / peterselie

Scheermessen 9,75

Mosselen 10,50

Vongole 14,50

Kokkels 13,25

Palourdes 16,50

Jacobsschelp (per stuk) 9,75

Deze handgedoken schelp uit Noorwegen bevat veel vlees.
Olijfolie / chilipeper / knoflook / witte wijn / room.

SCHAALDIEREN (WARM)

2 Langoustines in roomsaus 17,00

1/2 Warme Canadese kreeft met roomsaus

Halve kreeft 225 gram 28,00 / 325 gram 36,00

Voorgerechten

12.00 - 23.00 uur

SASHIMI

Sashimi van MRIJ rundvlees 12,50

MRIJ rundvlees van Piet van den Berg / wakame / soja / wasabi / gember

Plateau sashimi 39,50

Tonijn / zalm / coquille / zwaardvis / rettich / wakame / soja / wasabi / gember

Sashimi zalm 13,50

Rettich / wakame / soja / wasabi / gember

Sashimi tonijn 14,75

Rettich / wakame / soja / wasabi / gember

Sashimi mix 16,75

Zalm / tonijn / wakame / soja / wasabi / gember

VLEES

Vitello Tonnato 11,50

Kalfsvlees / tonijnmayonaise / kappertjes

Carpaccio 12,75

Pijnboompitten / spekjes / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / rucola

Gerookte runder ribeye 10,50

Cornichons / sla / molsla / croutons / mosterddressing

Caesar salade 10,50

Romeinse sla / croutons / Parmezaanse kaas / gerookte kipfilet / ansjovis / spekjes

VIS

Gerookte zalm en tartaar van rauwe zalm 11,50

Kwartelei / zalmeitjes / dille / crème fraîche

Trio van tonijn 16,50

Sesam-wasabi tompouce met tonijntartaar / gemarineerde tonijn / sashimi tonijn

Proeverij van vis 16,00

Gerookte zalm / Hollandse garnalen / tonijntartaar

Gefrituurde inktvisringetjes 9,50

Huisgepaneerde inktvisringetjes / tartaarsaus

Hollandse garnalenkroketjes 10,50

Gefrituurde peterselie / citroen / mayonaise / sla

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN 19,50

Garnalenkroketje / Vitello Tonnato / gerookte runder ribeye / Caesar salade / sesam-wasabi tompouce met tonijntartaar / carpaccio van watermeloen en mozzarella

VEGETARISCH

Griekse salade 9,50

Feta / olijven / tomaat / komkommer / rode ui / paprika / oregano

Salade met avocado 8,50

Tortillachips / guacamole / koolsla / tomaat
supplement rivierkreeftenstaartjes 4,75

Paddenstoelenkroketjes 9,50

Notenmix / sla

Carpaccio watermeloen en mozzarella 8,50

Basilicum / rucola / pijnboompitten

SOEPEN

Tomatensoep 5,00

Crème fraîche / basilicum

Kreeftensoep 9,50

Bisque van kreeft / rivierkreeftenstaartjes / room

Kippenbouillon 5,50

Kip / omelet / bosui / vermicelli

BROOD MET IETS LEKKERS

Stokbrood kruidenboter 3,50

Breekbrood met smeerseltjes 6,50

Kruidenboter / aioli / hummus

KEUZEMENU 32,50 P.P.

Vitello Tonnato

Kalfsvlees / tonijnmayonaise / kappertjes
of Hollandse garnalenkroketjes
Gefrituurde peterselie / citroen / mayonaise / sla

*

Getrancheerde kogelbiefstuk

Haricots verts / pepersaus / aardappelgratin
of Oosters gelakte zalmfilet
Teriyaki / lenteui / paprika

*

Noten coupe

Notenijs / gekarameliseerde noten / karamelsaus / slagroom
of Dame Blanche
Vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom

Hoofdgerechten

12.00 - 23.00 uur

Alle gerechten worden standaard geserveerd met verse friet. Indien u liever aardappels wenst, is dat ook mogelijk.

VLEES

Black Angus steak Nieuw-Zeeland

Romanesco / zoete aardappel / roomsaus van groene peper
125 gram 17,50 / 200 gram 25,50

Surf & Turf 26,00

Steak / gamba's / kreeftensaus / haricots verts / sugarsnaps / doperwten

Kip piri piri 18,50

Portugese pikante saus / pilafrijst / chorizo / rode ui / courgette / paprika

Gegrilde entrecote 22,00

Chinees paksoi / saus van citroengras

Parelhoen 19,50

Gekonfijte poot / borst gevuld met tomaat / courgette gevuld met zomerse stampot van snijbonen en gedroogde tomaat

Steak tartaar (rauw) 16,50

Augurk / kappertjes / ui / ei / ketchup / mayonaise / frites

VIS

Oosterse gelakte zalmfilet 18,75

Teriyaki / lenteui / rode peper / taugé / sesamzaadjes / shiitake / paprika

Gegrilde tonijn 24,50

Gefrituurde mie / chili / soja / rijstwijn / koriander / Oosterse salade / limoen

Gebakken rode poon 18,00

Op de graat gebakken / gestoofde wortel / venkel / amandel / witte wijnsaus

Sardines a la Plancha 17,50

Gestoofde Romana sla / gekonfijte citroen / ratatouille vinaigrette

VEGETARISCH

Falafelburger 15,50

Zuurdesembrood / tomaat / komkommer / sla / kikkererwtensalade / frites / knoflooksaus / harissa

Thaise rode curry 13,50

Paprika / amandelen / pilafrijst / tofu / kokosmelk / taugé / sugarsnaps / maïskolfjes / naanbrood

Quiche van broccoli en Roquefort 16,50

Maïskolf / kokossaus / groene asperges / lauwwarme salade

MAALTIJDSALADES

Waldorf 16,50

Gegrilde kipfilet (koud) / knolselderij / appel / walnoten / sinaasappel / citroenmayonaise / aalbes

Niçoise 17,50

Gemarineerde tonijn / krieltjes / ansjovis / haricots verts / komkommer / tomaat / ei / paprika / olijven

Gefrituurde geitenkaas 15,00

Appel / gedroogde cranberry's / pecannoten / druiven / dressing van ahornsiroop

Salade met zeevruchten 19,50

Garnalen / octopus / mosselen / Hollandse garnalen / boquerones / paprika / maïskolfjes / cocktailsaus / crostini's

PASTA

Pasta Vongole 15,50

Spaghetti / schelpen / knoflook / rode peper / roomsaus

Pasta gamba's 17,50

Penne / haricots verts / kreeftroomsaus

Pasta met chorizo 13,00

Penne / paddenstoelen / blauwschimmelkaas



vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden
Hotel New York maakt zoveel mogelijk gebruik
van biologische en eerlijke ingrediënten.



Op aanvraag kunnen
wij u onze allergenen-
kaart laten zien. 

Nagerechten

12.00 - 24.00 uur

Mango dessert 8,50

Mousse van mango en witte chocolade / ananas compote

Macaron framboise 8,50

Frambozen / hangop van yoghurt / sorbetijs / slagroom

NY Delight 8,50

Panacotta / aardbeien / granaatappel pitjes / stroop van witte balsamico / yoghurt ijs

Biologisch kaasplateau 12,50

Honing-klaar kaas / Munster roodbacterie / blauwschimmel Gorgonzola / witschimmel brie / notenbrood / appelstroop

IJSCOUPES

Dame Blanche 6,50

Vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom

Mojito-sorbet 8,50

Mojito-sorbetijs / verse munt / witte rum

Sorbet HNY 8,50

3 soorten sorbetijs / vers fruit / slagroom

Aardbeien coupe 8,50

Aardbeien / vanille-ijs / aardbeiensaus / slagroom

Noten coupe 7,50

Notenijs / gekarameliseerde noten / karamelsaus / slagroom

Yoghurtijs met roodfruit 8,50

Frambozen / aalbessen / bramen / aardbeien / bosbessen

LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

Patisserie plateau 7,50

4 huisgemaakte heerlijke zoetigheden

Diverse zoetigheden 6,50

Chocolade / nougat / gesuikerd fruit

DESSERTWIJN PER GLAS

Muscadelle, Rietvallei, Zuid-Afrika 4,50

Een verrassende, rode dessertwijn. Mooi gekonfijt fruit en rozijnen zijn terug te vinden in geur en smaak.

Banyuls '5 ans d'age', Roussillon, Frankrijk 4,75

Klassieke 'vin doux naturel'. Lekker voor bij chocolade.

Kleine gerechten

12.00 - 24.00 uur

Bruschetta 7,50

Tomaat / mozzarella / ansjovis / basilicumpesto

Falafelburger 15,50

Zuurdesembrood / tomaat / komkommer / sla / kikkererwtensalade / frites / knoflooksaus / harissa

Steak tartaar (rauw) 16,50

Augurk / kappertjes / ui / ei / ketchup / mayonaise / frites

Taartje met broccoli en Roquefort 11,50

Griekse salade

Pasta gamba's 17,50

Penne / haricots verts / kreeftroomsaus

Lekkerbek 11,50

Frites / tartaarsaus / citroen

Pasta Aglio e Olio 8,50

Spaghetti / knoflook / rode peper / Italiaanse kruiden / olijfolie / Parmezaanse kaas / tomatensalade / rode ui

Eventueel ook glutenvrij verkrijgbaar

supplement 5 gebakken gamba's 7,50

Kindergerechten

12.00 - 23.00 uur

Tomatensoepje 2,50

Fruitspiesje 2,50

Spaghetti met

gehaktballetjes 6,50

Zalmfiletje, kipfiletje

of kibbeling 8,50

Frites / appelmoes / boontjes

Kroket of frikandel 6,50

Frites / appelmoes

Tosti ham / kaas 3,50

Poffertjes 4,50

Poedersuiker / boter

Kinderijsje 4,50



Het servies en meer Hotel New York merchandise zijn te koop in onze kiosk in het restaurant en in onze webwinkel op www.hotelnewyork.nl.

Lunchgerechten

09.00 - 17.00 uur

Chef's Lunch vis 12,75

3 soorten brood, belegd met Hollands garnalenkroketje, tonijnsalade en gerookte zalm

Chef's Lunch vlees 11,75

3 soorten brood, belegd met runderkroket, carpaccio en Vitello Tonnato

Chef's Lunch vegetarisch 11,25

3 soorten brood, belegd met paddenstoelenkroketje, eiersalade en gegrilde groenten met hummus

HNY Rundvleesburger 13,50

Spiegelei / spek / sla / tomaat / kaas / hamburgersaus / frites

Eiergerechten

07.00 - 17.00 uur

Maak een keuze uit rustiek wit vloerbrood of Gildekorn donker vloerbrood

Uitsmijter ham of kaas 6,75

supplement ei en belegde boterham 2,00

Uitsmijter rosbief of ham / kaas 7,25

supplement ei en belegde boterham 2,00

Boerenomelet 8,75

Spek / champignons / ui / paprika / aardappel

Omelet met verse kruiden 7,00

Lente-ui / bieslook / peterselie

Roereieren met zalm 9,50

Bacon and eggs 7,25

supplement ei en belegde boterham 2,00

Open sandwich

09.00 - 17.00 uur

Maak een keuze uit rustiek wit vloerbrood of Gildekorn donker vloerbrood

2 runderkroketten 7,00

Mosterd

2 garnalenkroketten 9,50

Huisgemaakte mayonaise

Pulled chicken (warm) 8,00

Smokey BBQ-saus / appel

Parmaham 6,75

Pesto / rucola / pijnboompitjes

Vitello Tonnato 8,25

Kalfsvlees / tonijnmayonaise / kappertjes

Carpaccio 8,50

Pijnboompitten / spekjes / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / rucola

Gerookte zalm 9,50

Crème fraîche

Gegrilde groenten en hummus 6,75

Koude courgette / aubergine / paprika

Filet Americain 7,00

Ei / uitjes / augurk

Tonijnsalade 6,50

Gezond 7,25

Kaas / ham / ei / tomaat / komkommer / sla

Bovenstaande open sandwiches worden gereserveerd met coleslaw in plaats van boter.



vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

Hotel New York maakt zoveel mogelijk gebruik van biologische en eerlijke ingrediënten.

De Afternoon Tea van Hotel New York is wereldberoemd in Rotterdam en omstreken. Dagelijks kunnen gasten snoepen van diverse soorten taart, chocolade, sandwiches, scones met jam & clotted cream en natuurlijk de lekkere thee. De Afternoon Tea kost € 18,50 per persoon en kan op elk gewenst tijdstip tussen 15.00 en 17.00 uur gereserveerd worden.

