

VOORWOORD

Welkom bij Restaurant New York!

Geachte gast,

Hierbij een korte toelichting van onze diner kaart.

Onze kaart bestaat uit kleine gerechten die op smaakopbouw en balans zijn ingedeeld.

2 gangen + dessert
€ 29,50

3 gangen + dessert
€ 37,50

Stel uw eigen menu samen.

2 course + dessert
€ 29,50

3 course + dessert
€ 37,50

Set your own menu.

Houd u van een goed glas wijn? Vraag dan naar onze wijnkaart met een mooi aanbod aan wijnen die net als de a la carte is ingedeeld op smaakopbouw.

Als u vragen of opmerkingen heeft twijfel dan niet om een van onze kelners aan tafel te vragen.

Heeft u een allergie?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten en daarom vragen wij u om **allergieën tijdig door te geven**.

Wij hopen dat u een gezellig, smaakvol & service gericht bezoek tegemoet gaat,



Team New York



Broodjes – italiaanse bol/waldkorn | Sandwiches

Vitello tonato kalfsrosbief tonijn crème rucola <i>Sliced veal tuna cream rocket salad</i>	7
Carpaccio truffelmayonaise rucola Parmezaan pijnboompitten <i>Carpaccio truffle mayonnaise rocket salad Parmesan cheese pine nuts</i>	7
Gerookte zalm zoetzuur wasabi/mierikswortel mayonaise frisée <i>Smoked salmon sweet & sour wasabi/horseradish mayonnaise frisée</i>	7.5

Salades met brood geserveerd | Salads - served with bread

Salade vega gepofte paprika aubergine courgette paddestoelen  <i>Vegetarian salad roasted sweet pepper eggplant zucchini mushrooms </i>	9.5
Salade serranoham truffel paddestoelen Parmezaanse kaas <i>Serranoham salad truffle mushrooms Parmesan cheese</i>	11
Salade zeevruchten gamba gerookte zalm coquille <i>Seafood salad prawns smoked salmon scallop</i>	12.5

Tosti | Grilled cheese sandwich

Croque madame ham kaas bechamelsaus	5.5
Croque monsieur ham kaas bechamelsaus spiegel ei	6
Croque saumon kaas zalm bechamelsaus	6.5

Warme gerechten | Hot dishes

Huisgemaakte venkelsoep bos ui amandelen rooibos olie  <i>Homemade fennel soup spring onions almonds Rooibos oil </i>	6.5
Uitsmijter 3 eieren ham en/of kaas spek en/of kaas <i>'Uitsmijter' 3 eggs served on bread ham and/or cheese bacon and/or cheese</i>	7
Ambachtelijke kroketten (2st) op brood met mosterdmayonaise <i>Traditional croquettes (2pc) served on bread with a mustard mayonnaise</i>	7
Risotto tartufo truffel verse kruiden Parmezaan paddenstoelen  <i>Risotto Tartufo truffle fresh herbs Parmesan cheese mushrooms </i>	8.5
Gamba piri piri wilde argentijnse gamba's in pittige piri olijfolie saus brood <i>Prawns 'piri piri' style wild argentinian gamba's spiced olive oil bread</i>	11
Grain fed steak pepersaus seizoensgroenten verse friet <i>Grain fed steak pepper sauce season vegetables fries</i>	15.5

New York Burgers | New York Burgers

Classic | 160 g Angus BIO kalf | cheddar | sla | spread 12.5

Classic | 160 g Angus BIO veal | cheddar cheese | lettuce | spread

Truffel | 160 g Angus BIO kalf | truffelmayo | rucola | cheddar | champignons 12.5

Truffle | 160 g Angus BIO veal | truffle mayonaise | rocket salad | cheddar cheese | mushrooms

The Haula Burger | kipfilet | cornflakes | cheddar | sla | honing-mosterd saus 12.5

The Haula Burger | chicken fillet | cornflakes | cheddar cheese | salad | honey-mustard

* Geserveerd met spread (bacon, ui, augurk en tomaat), friet & mayonaise

* Served with spread (bacon, onion, pickle and tomato), fries & mayonaise

Zoet | Sweets

Iced cappuccino | macaron siroop 3.75

Iced cappuccino | macaron syrup

Tropical Iced Smoothie | banaan | ananas | druif | kokos 4

Tropical Iced Smoothie | banana | pineapple | grape | cocos

Cheesecake | vanille | citroen | slagroom 4.5

Cheesecake | vanilla | lemon | whipped cream

Chocolade brownie | slagroom 4.5

Chocolate brownie | whipped cream

Clafoutis | frans gebak | seizoensfruit | slagroom 4.5



Clafoutis | French pastry | fruits of the season | whipped cream

Scroppino | Vodka | Limoncello | citroen sorbet 6



Scroppino | Vodka | Limoncello | lemon sorbet



Licht-Fris | Light-Fresh

- Venkelsoep** | bosui | amandel | gerookte rooibosolie  9
Fennel soup | spring onions | almonds | smoked rooibos oil 
- Graved lax** | gerookte zalm | wasabi crème | limoen | radijs | zoetzuur 13
Gravad Lax | smoked salmon | wasabi cream | lime | radish | sweet & sour
- Peking eend** | Chinese pannekoekjes | hoisin | bos ui | sesam | crisp 12.5
Peking duck | Chinese pancakes | Hoisin | spring onions | sesame | crisp
- Vitello tonato** | kalfsrosbief | tonijnblokjes | tonijnmousse | basilicum olie | rucola 13
Vitello Tonnato | thin sliced veal | tuna cubes | tuna cream | basil oil | rocket salad

Zacht-Rond | Soft-Round

- Risotto tartufo** | truffel | verse kruiden | Parmezaan | rucola | paddestoelen  13
Risotto Tartufo | truffle | fresh herbs | Parmesan cheese | rocket salad | mushrooms 
- Tompouce van eendenlever** | rode biet | peer | Pedro Ximénez 13
Tompouce of duck liver | red beets | pear | Pedro Ximénez
- Huisgerookte zalmoot** | asperge | vadouvan mayonaise | zoetzure rettich | gepofte wilde rijst 13
Smoked salmon filet | asparagus | vadouvan mayonnaise | sweet&sour radisch | roasted wild rice
- Coquille st Jacques*** | serranoham | peccorino beurre blanc | witlof | peterselie 16
Scallop St. Jacques* | serrano ham | peccorino beurre blanc | chicory | parsley

* Supplement, € 2,95 extra bij de menuprijs

* Supplement, an additional € 2,95 on the price of the menu

Vol-Krachtig | Full-Strong

- Schelvisfilet** | ratatouille | geconfijte krieltjes | peterselie beurre blanc | zeezout 13
Haddock fillet | ratatouille | candied potatoes | parsley beurre blanc | sea salt
- Grain fed steak** | bearnaise saus | dragon | witlof | verse friet 13
Grain fed steak | béarnaise sauce | tarragon | chicory | fries
- Canard a l'orange** | eendenborstfilet | sinaasappelsaus | pastinaak crème | pomme "ratte" 13
Canard a l'orange | duck breast fillet | orange sauce | cream of parsnip | pommes 'ratte'
- Gamba "Piri Piri"** | wilde Argentijnse gamba's | madame jeanette | bosui | peterselie | pittige olijfolie | brood 13
Prawns 'Piri Piri' style | wild Argentinian prawns | Madame Jeanette | spring onions | parsley | spiced olive oil | bread
- Kalf Angus BIO burger** | 160g | cheddar | sla | friet | spread van BBQ saus/ui/augurk/bacon 12.5
Veal Angus BIO burger | 160g | cheddar cheese | lettuce | fries | spread of BBQ saus, onion, pickle and bacon
- Salade van gepofte groenten** | paprika | aubergine | courgette | paddenstoelen | venkel  12.5
Salad of roasted vegetables | sweet pepper | eggplant | zucchini | mushrooms | fennel 

DESSERT

Scroppino Vodka Limoncello citroen sorbet <i>Scroppino Vodka Limoncello lemon sorbet</i>	7.5
Sorbet NY "Highway To Heaven" 3 smaken sorbet ijs fruit nootjes chocolade <i>Sorbet NY "Highway To Heaven" 3 flavors sorbet ice cream fruit nuts chocolate</i>	8
Clafoutis (frans gebak) seizoens fruit warme vanille saus verse slagroom <i>Clafoutis (French pastry) fruits of the season warm vanilla sauce fresh whipped cream</i>	8
Crêpe suzette Grand Marnier sinaasappel vanille/amandel parfait citrus mascarpone <i>Crêpe Suzette Grand Marnier orange vanilla/almonds parfait citrus mascarpone</i>	8
Warme chocolade lava taartje "Perfect Harmony" witte chocolade kokos passievruchten coullie <i>Warm chocolate lava pie "Perfect Harmony" white chocolate coconut passionfruit coulis</i>	8
Kaasplankje* 4 verschillende kazen vijgenbrood pecannoten appelstroop <i>Cheeseboard* 4 different cheeses fig bread pecan nuts apple syrup</i>	12.5

* Supplement, € 2,95 extra bij de menuprijs

* Supplement, an additional € 2,95 on the price of the menu

Dessertwijnen | Dessert wines

Muscat de Riversaltes Mucac Rousillon Frankrijk	4-7.5
Sauternes Sémillon - Sauvignon Blanc Sauternes Frankrijk	5-5
Elysium Black Muscat Californië VS	5-5
Pedro Ximenez - Alvear Px Andalusië Spanje	4-9.5

Port | Port wines

Port van Zellers - Ruby Porto Douro-Vallei Portugal	4-5.0
Port van Zellers - Tawny 10 jaar oud Porto Douro-Vallei Portugal	7.5