WEST 72

RESTOBAR

EST. 2023

SHARED DINING

Im Restobar West 72 steht das gemeinsame Genießen im Mittelpunkt. Unsere Gerichte servieren wir in großzügigen Probierportionen, ideal zum Teilen zu zweit. Entdecken Sie vielfältige Aromen, probieren Sie gemeinsam unterschiedliche Speisen und bestellen Sie im Laufe des Abends so viele Runden, wie Sie möchten. Nehmen Sie sich Zeit, entspannen Sie sich und genießen Sie!

Unsere Leidenschaft fürs Kochen spiegelt sich in jedem Gericht unserer Speisekarte wider. Küchenchef José Perez und sein junges, engagiertes Team verbinden beliebte Klassiker mit überraschenden neuen Kreationen. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Bitte informieren Sie uns möglichst im Voraus über Allergien oder besondere Ernährungswünsche, damit wir nach Möglichkeit darauf eingehen können.

Guten Appetit!

HABEN SIE EINE ALLERGIE? BITTE INFORMIEREN SIE UNS!

ZUM AUFTAKT

BROT MIT AIOLI (V)
Knuspriges, warmes Brot mit hausgemachter Aioli 8

BRUSCHETTA CLASSICA (V)
Zwei geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum 8,5

SPANISCHE PLATTE
Spanischer Schinken, verschiedene Käsesorten, Rosmarinöl, Oliven, Nüsse und Mandel-Feigen-Brot 21

GARNELENKROKETTEN
Zwei niederländische Garnelenkroketten mit frischem Salat und Sriracha-Mayonnaise 11

AUSTERN AUS ZEELAND (4 STÜCK)
Mit Himbeervinaigrette und Schalotte 18 (jede weitere Auster 4,5)

SETZEN SIE IHRE KULINARISCHE REISE FORT

JAPANISCHE GYOZA
Sechs gedämpfte japanische Teigtaschen mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Ponzu-Sojasauce 18,5

SPARE (NO) RIBS
Ibérico-Schweinefleisch-Finger in einer süß-pikanten Marinade, verfeinert mit einer asiatisch inspirierten Glasur 21,5

GAMBAS PIL-PIL
Große, geschälte Garnelen in warmem Knoblauchöl mit spanischen Chilischoten 22,5

CREMIGES TRÜFFELRISOTTO (V)
Cremiges Trüffelrisotto mit Waldpilzen und knusprigem Parmesan-Chip 17,5

RINDERFILET WEST 72
Rinderfilet mit Saisongemüse, cremiger Pfeffersauce und knusprigen Chips 31,5

BURRATA ROSSA (V)
Frische Burrata mit gerösteter süßer Spitzpaprika, geschmorter Tomate, Knoblauch und knusprigem Toast 17,5

STEAK TATAR
Fein gehacktes Bavette-Steak mit Schinkencreme, knusprigem Salbei und Brioche-Crackern 22,5

HABEN SIE EINE ALLERGIE? BITTE INFORMIEREN SIE UNS!

THUNFISCH-TATAKI
Thunfisch mit Fünf-Gewürze-Mischung, Ponzu-Gel und Furikake-Mayonnaise 23

CAESAR MIT HÄHNCHENOBERKEULE
Marinierte Hähnchenoberkeule mit gegrilltem Little-Gem-Salat, Speck, hausgemachtem Caesar-Dressing und Parmesan 17,5

KNUSPRIGER MANCHEGO (V)
Knusprige Teigtaschen mit Manchego-Käse, serviert mit Kirschkonfitüre und gemischten Nüssen 20

JOSÉS GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN
Ein beliebter Klassiker unseres Küchenchefs: langsam geschmorte Schweinebäckchen mit kräftiger Pedro-Ximénez-Sauce 24,5

ASIATISCH MARINIERTER LACHS
Mit cremigem Maispüree, Pak Choi, Edamame und Knoblauch-Ingwer-Glasur 19,5

IBÉRICO-PERLEN
Vier runde, hausgemachte Kroketten mit einem kräftigen Ragout aus Ibérico-Schinken und Hähnchen, dazu knusprige Chili-Mayonnaise und Pekannuss-Walnuss-Crumble 19

GARNELEN & KRABBEN-TEMPURA
Knusprige Torpedo-Garnelen und Frühlingsrollen mit Krabbenfleisch, dazu hausgemachte Chilisauce und Hummersauce 19,5

PASTA POMODORO (V)
Linguine mit Tomatensauce, frischem Basilikum und geriebenem Pecorino 17,5

SEEZUNGE MEUNIÈRE
Zwei Seezungenfilets nach Müllerinart mit Kapern-Petersilien-Buttersauce, Bratkartoffeln und frischer Limettenmayonnaise 23

ALS BEILAGE

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL-POMMES (V)
Mit Pecorino und hausgemachter Trüffelmayonnaise 12

ROSEVAL-KARTOFFELN (V)
Im Ofen gebacken mit Rosmarin und Meersalz 8

KNUSPRIGE POMMES FRITES (V)
Knusprige Pommes frites mit cremiger Mayonnaise 7

HABEN SIE EINE ALLERGIE? BITTE INFORMIEREN SIE UNS!

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DESSERTS WERDEN EINZELN SERVIERT

CRÈME-BRÛLÉE-CHEESECAKE
Cheesecake mit knuspriger karamellisierter Zuckerkruste, Keksboden und Amarena-Eis 14,5

GOLD BAR DELUXE
Ein edler Goldbarren mit Haselnusspraliné, Miso-Fudge und Karamelleis 16

CHURRO SORPRESA
Knuspriger Churro mit Crème Catalane, Apfelgelee, Zimt-Crumble und Vanilleeis 15,5

TIRAMISÙ TRADIZIONALE *
Unser hausgemachtes Tiramisu nach klassischem italienischem Rezept 15

GRAND DESSERT *
Eine Auswahl süßer Überraschungen zum gemeinsamen Genießen, ab zwei Personen 14 p. P.

KÄSEPLATTE
Eine Auswahl feiner Käsesorten vom Kaashuis Hoorn mit saisonalem Obst, Kompott oder Chutney, Nüssen und knusprigen Crackern 17,5

* Diese Desserts enthalten eine geringe Menge Alkohol.

NACH DEM ESSEN

Scroppino – eine erfrischende Mischung aus Zitronen-Limetten-Sorbet, Wodka und Prosecco 10

Dessertwein Moscatel de Setúbal – weich, mit Aromen von Orange und Honig 7

Tawny Port von Graham's – 20 Jahre in Eichenfässern gereift 7

Espresso Martini 10,5

Spanischer Kaffee / Italienischer Kaffee / Französischer Kaffee / Irish Coffee 9

Kaffeespezialitäten – verschiedene Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte und weitere Variationen

HABEN SIE EINE ALLERGIE? BITTE INFORMIEREN SIE UNS!