

Dutch Cuisine

Onze chef-kok Cas maakt smakelijke gerechten volgens het principe van Dutch Cuisine. Dit houdt in dat we werken met seizoensproducten uit het Groene Hart, lokaal ingekocht en daarom een stuk beter voor het milieu. Groente speelt de hoofdrol en een duurzaam stukje vlees of vis is bijzaak. Zo zijn gerechten minder belastend voor het milieu en kan jij zonder zorgen genieten van een heerlijke en gezonde maaltijd.

Ingrediënten uit de tuin

Buiten de prachtige bloemen en planten die in de Hortus te vinden zijn, groeien er ook diverse soorten groente en fruit. Ons keukenteam verwerkt deze weer tot ingrediënten die we gebruiken in de gerechten op de menukaart. Om deze ingrediënten zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, worden ze na het oogsten direct ingemaakt of verwerkt tot een product dat lang houdbaar is.

Vieren tussen het groen

De oudste botanische tuin van Nederland is een unieke locatie voor bijeenkomsten. De monumentale Oranjerie leent zich uitstekend voor bruiloften, jubilea en congressen. De Tuinkamer, een zaal met uitzicht op het weelderige groen in de entreekas van de Hortus, is de uitgelezen plek voor een vergadering of kleinere bijeenkomsten. We vertellen je graag meer over de mogelijkheden. Neem contact op via sales@hortus.leidenuniv.nl of bel 071 527 52 29.

Reserveringen voor het Hortus Grand Café maak je via www.hortusgrandcafe.nl of bel 071 527 50 84



Deel je ervaring bij het Hortus Grand Café door de QR-code te scannen. Dank voor het delen van je feedback!

Hortus
botanicus

LEIDEN

Hortus Grand Café

Menu

Welkom in onze huiskamer

Geniet van verse, met zorg gekozen ingrediënten van lokale leveranciers. Wij werken dagelijks met passie voor de natuur, en dat proef je!




Hortus Grand Café

Wij werken graag met producten van dichtbij. Daarvoor werken we samen met boeren en producenten uit het Groene Hart. Kaas, eieren, zuivel, groente, vlees, fruit en meer. Om de impact op ons milieu zo klein mogelijk te maken, werken we in onze keuken steeds vaker met alleen maar plantaardige producten. Zonder dat daarmee de smaak verloren gaat.



Wil je (extra) boter bij je gerecht? Vraag het gerust!

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 



Ontbijt

Croissant met huisgemaakte jam 	3,75
Yoghurt van Anna's Hoeve uit Abcoude (kan ook plantaardig)  Met huisgemaakte granola, Nederlands fruit uit het seizoen en Leidse honing	7,50
Hortus ontbijtplank 	14,50
Croissant met jam, kleine yoghurt met granola en fruit, brood, lokale kaas geserveerd met verse jus d'orange en koffie naar keuze	

Maaltijdsoepen

Alles van de pompoen-soep 	7,50
Pompoenpitolie, pompoenpitten, kokosroom met kruiden uit de Hortus	
Seizoenssoep 	7,50
Wisselende soep geïnspireerd op het seizoen, geserveerd met brood	

Salades

Herfstsalade 	13,50
Herfstsalade met in balsamico gebakken paddenstoelen, pompoen, gedroogde cranberries en salie	
Salade Blauw Klaver kaas 	14,50
Met verse spinazie, peer, vijgencompote, gedroogde tomaat en walnoten	

Vraag ook naar onze speciale kinderkaart

Brood van de Franse bakker



De bakkers van Mamie Gourmande brengen hun liefde voor brood en lekkernijen helemaal naar het centrum van Leiden. De oorsprong hiervan is te vinden in Frankrijk bij oma. Zij woonde op het platteland en gebruikte daarom, net als de bakkers in de boulangerie, alleen maar verse producten.

Je kunt kiezen uit de volgende smaken van dit ambachtelijke brood:

- 100% volkoren
- Donker meergranen

Belegen kaas van de Sophiahoeve uit Warmond 	10,50
Met eiersalade van grove mosterd, walnoot, gebrande prei en tuinkers	
Rosbief van Slagerij Lempers uit Linschoten	11,50
Met geroosterde courgette, krokante Leidse kaas, truffelmayonaise en zoetzure ui	
Salade van zalm met yoghurt van Anna's Hoeve uit Abcoude	11,50
Met gefrituurde kappertjes, zoetzure komkommer, radijs en venkel	
Dragonhummus van Nederlandse kikkererwten 	10,50
Met geroosterde paddenstoel, venkel, gerookte amandel en gepofte quinoa	

Warme gerechten

Leidsche tosti (kan ook vegetarisch)	7,25
Brood met komijn, boerenkaas, ham en grove tomatenketchup	
Rundvleescroquetten	10,50
Twee rundvleescroquetten met brood en mosterd, rundvlees afkomstig van Zuid-Hollandse runderen	
Oesterzwamcroquetten 	10,50
Twee oesterzwamcroquetten met brood en truffelsaus	
Huisgemaakte groentequiche 	8,75
Met boerenkaas, prei, wortel, knolselderij en truffel	