

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.hortusleiden.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  4,25

Yoghurt van Anna's Hoeve uit Abcoude (kan ook plantaardig)  8,25
Met huisgemaakte granola, Nederlands fruit uit het seizoen en Leidse honing


Hortus ontbijtplank  15,25
Croissant met jam, kleine yoghurt met granola en fruit, brood, lokale kaas geserveerd met verse jus d'orange en koffie naar keuze


Maaltijdsoepen

Knolselderijsoep  8,25
Met pastinaak, mosterdolie en verse bieslook

Seizoenssoep  8,25
Wisselende soep geïnspireerd op het seizoen, geserveerd met brood

Salades

Oude geitenkaassalade  15,50
Met eiersalade, geroosterde meiknol, gefrituurde boerenkool en cranberry's

Salade met gebakken aardpeer  14,50
Met rood- en witlof, radijs, sinaasappel, zoetzure knolselderij en jonge koolbladeren


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 uit het Groene Hart  11,50
Met paprikahummus, abrikozencompote, jonge koolbladeren en pecannoten

Gerookte entrecote van Slagerij Lempers uit Linschoten 12,50
Met pompoen-tijmcrème, krokante geitenkaas, zoetzure pastinaak en piccalillycrème

Salade van gerookte heilbot 12,50
Met bietencrème, chioggiabieten, amandelschaafsel en kervel

Geroosterde courgette  11,50
Met baba ganoush, zoetzure pompoen, hazelnoten en rozemarijn

Warme gerechten

Leidsche tosti (kan ook vegetarisch) 7,75
Brood met komijn, boerenkaas, ham en grove tomatenketchup

Rundvleescroquetten 11,50
Twee rundvleescroquetten met brood en mosterd, rundvlees afkomstig van Zuid-Hollandse runderen

Oesterzwamcroquetten  11,50
Twee oesterzwamcroquetten met brood en truffelsaus

Huisgemaakte groentequiche  9,50
Met bloemkool, prei, kerrie en oude kaas, met een salade van spruitenblad

Heb je een allergie? Laat het ons weten, we kijken graag naar de mogelijkheden.