

## 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](mailto:sales@hortus.leidenuniv.nl) of bel 071 527 52 29.

**Reserveringen voor het Hortus Grand Café maak je via**  
**[www.hortusleiden.nl](http://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!

Please ask our staff for the English menu



## Hortus Grand Café


Welkom in de huiskamer van de oudste botanische tuin van Nederland. Hier geniet je van pure en lokale ingrediënten van het seizoen. Onze chefkok laat zich inspireren door de planten, kruiden en specerijen in de tuin. Onze tip van dit seizoen: geurige aardappelsoep met daslook geogst in de Hortus.

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 


### Ontbijt


Croissant met huisgemaakte jam  4,25

Yoghurt met huisgemaakte granola (kan ook plantaardig)   8,25  
Met Nederlands fruit uit het seizoen en Leidse honing

Hortus ontbijtplank  14,95  
Croissant met jam, kleine yoghurt met granola, brood, lokale kaas en gekookt ei geserveerd met verse jus d'orange en koffie naar keuze


### Maaltijdsoepen

Lentesoep van aardappel en daslook  8,25  
Met aardappelkaantjes en geurige daslookolie

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

### Salades

Voorjaarssalade met Petit Doruvel-kaas  15,50  
Met bieten, gekookt ei, ingelegde rammenas en gedroogde appel


Geroosterde bloemkoolsalade  14,50  
Met ingelegde bleekselderij, granaatappelpitten, peultjes, lauwwarme aardappelpartjes en sesamdressing

Vraag naar onze speciale kinderkaart

## Vers ambachtelijk brood


Je kunt kiezen uit:

- 100% volkoren
- Donker meergranen

Jong belegen brandnetelkaas  11,50  
Met tomaat, eiersalade, uienchutney en walnoot

Ambachtelijke runderpastrami 12,50  
Met ingelegde rodekool, mosterdmayonaise, en zoetzure uitjes

Rillettes van makreel 12,50  
Met ravigotesaus, paprikasalsa en geroosterde hazelnoot


Geroosterde aubergine met de geur van rozemarijn  11,50  
Met zoete aardappel, laurier, zoetzure romanescos en gedroogde tomaat

### Warme gerechten

Clusius-tosti (kan ook vegetarisch) 7,75  
Tuinkruiden-focaccia met boerenkaas en ham, met tomatenchutney

2 rundvleeskroketten 11,75  
Afkomstig van Zuid-Hollandse runderen, met brood en mosterd

2 groentekroketten  11,75  
Met brood en tuinkruidenmosterd

Huisgemaakte lente-groentequiche  9,50  
Met doperwten, wortel, walnoot, grove mosterd en oude kaas

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

Heb je een allergie?

Laat het ons weten, we kijken graag naar de mogelijkheden.