

De tuin als inspiratie

Chef-kok Cas en hoofd horticultuur Rogier delen de passie voor geuren, kleuren en smaken uit de tuinen van de Hortus. Regelmatig lopen ze samen door de tuin op zoek naar culinaire inspiratie. De kunst van het koken is het creëren van de beste smaakcombinaties op basis van wat de seizoenen te bieden hebben.

<p>Lente <i>fris en fel</i> rode en gele biet, daslook en prei</p>	<p>Zomer <i>zoet en fris</i> doperwtten, tuinkers en aardbeien</p>	<p>Herfst <i>aards en kruidig</i> pompoen, pastinaak en paddenstoelen</p>	<p>Winter <i>stevig en warm</i> boerenkool, spruitjes en knolselderij</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Echte Hortusingrediënten

De Oost-Indische kers op je salade wordt vers geplukt op ons terras en in ons kruiden-zout hebben we tijm en rozemarijn uit de Clusiustuin verwerkt. Het jaar rond kun je genieten van de authentieke smaken van de Hortus, want we maken ook zelf azijn, dressings en sauzen van kruiden en bloemen uit de tuin.

Vieren tussen het groen

Omgeven door weelderige bloemen, eeuwenoude bomen, tropische kassen en water is de Hortus een prachtige plek voor alle soorten evenementen. Of het nu gaat om een feest zoals een bruiloft, jubileum of borrel, of een zakelijke bijeenkomst zoals een vergadering, lezing, congres of diner: de Hortus biedt je alle mogelijkheden in een paradijselijke omgeving. Meer weten? Neem contact met ons op via hortusleiden.nl/zaalverhuur of bel 071 527 52 29.

Blijf op de hoogte via onze nieuwsbrief en via hortusleiden.nl

   #hortusleiden



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: ervaar de smaak van de nieuwe Mediterrane tuin met de courgettesoep met olie van rozemarijn, tijm en lavendel.

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 


Ontbijt


Croissant met huisgemaakte jam  4,25

Yoghurt met huisgemaakte granola (kan ook plantaardig)   8,25
Met Nederlandse aardbeien, appel en peer


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


Maaltijdsoepen

Courgettesoep  8,45
Met bosui en een olie van rozemarijn, tijm en lavendel

Seizoenssoep  8,45
Wisselende soep geïnspireerd op het seizoen, geserveerd met brood

Salades


Zomerse Caesarsalade  15,50
Met Nederlandse kropsla, croutons, Leidse kaas, gekookt ei en frisse citroenvinaigrette

Geroosterde auberginesalade  14,50
Met groene asperge, olijven, zongedroogde tomaten en een dressing van heiligenbloem en basilicum

Vers ambachtelijk brood


Je kunt kiezen uit:

- 100% volkoren
- Donker meergranen

Belegen kaas  11,75
Met dragonmayonaise, pecannoten, uienchutney en komkommer

Ambachtelijke rosbief 12,75
Met basilicummayonaise, cherrytomaat, pompoenpit en ingelegde rode ui

Gerookte zalm 12,75
Met yoghurtcrème, ingelegde zilverui en kappertjessalsa


Geroosterde zoete aardappel  11,75
Met hummus, bloemkool, radijs, amandel en ingelegde wortel

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 mediterrane quiche  9,50
Met geroosterde artisjok, olijven, courgette en mozzarella

Vraag naar onze speciale kinderkaart!

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

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