

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.

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

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: laat je verwarmen door de shakshouka met crispy chili-olie, sinds deze winter nieuw op de kaart.

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 

Ontbijt


Croissant met huisgemaakte jam  4,25

Yoghurt met huisgemaakte granola (kan ook plantaardig)   8,25
Met vers Nederlandse fruit uit het seizoen


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


Maaltijdsoepen

Winterse soep van pastinaak  8,45
Met knolselderij en vanilleolie

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


Salades

Wintersalade met geitenkaas  15,50
Met kastanjes, ingelegde rode kool, gepofte tomaten, amandelschaafsel en vanilledressing

Gepofte knolselderij-salade  14,50
Met gedroogde tomaten, sinaasappel, paddenstoelen, ras el hanout-dressing en gepofte Nederlandse quinoa


Vers ambachtelijk brood

Je kunt kiezen uit:
· Licht landbrood
· Donker meergranen

Brandnetelkaas  11,75
Met pruim-gemberchutney, ingelegde rode kool en truffelchips

Runderrollade van Hollandse weiderund 12,75
Met huisgemaakte augurk, gebakken uitjes, stoofpeerchutney en piccalilly-mayonaise


Salade van gerookte forel 12,75
Met aardappel, appel, geroosterde biet, amandelschaafsel en sinaasappel-whiskeymarmelade

Baba ganoush  11,75
Met gepofte paprika, ingelegde bleekselderij, paddenstoelen en krokante kikkererwten


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 oesterzwamkroketten  11,75
Met brood en plantaardige truffelmayonaise

Huisgemaakte winterquiche  9,50
Met spruiten en geroosterde pompoen

Shakshouka  12,50
Gepocheerd ei in een saus van geroosterde tomaat en paprika met crispy chili-olie

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.