

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: breng de lente van de tuin naar je bord met de salade met geroosterde tulpenbollen en falafel.

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 


Ontbijt


Croissant met huisgemaakte jam  4,25

Yoghurt met huisgemaakte granola (kan ook plantaardig)   8,25
Met vers Nederlands 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

Lentesoep van courgette en prei  8,45
Met daslookolie uit de Hortus, geserveerd met brood

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

Salades


Voorjaarssalade met burrata  15,50
Met geroosterde perzik, bimi, gepofte tomaten en daslookcroutons

Salade met geroosterde tulpenbollen  14,50
Met falafel, granaatappelpitjes, walnoot, munt-yoghurtdressing en zongedroogde tomaat

Vers ambachtelijk brood

Je kunt kiezen uit:

- Licht meergranen desembrood
- Donker meergranen desembrood

Belegen boerenkaas  11,75
Met rabarbercompote, gepofte tomaat, ingelegde groene paprika en walnoten

Rosbief van Hollands weiderund 12,75
Met kappertjessalsa, zonnebloempitten, lavendelmayonaise en geroosterde oesterzwammen

Salade van zacht gegaarde zalm 12,75
Met honing-mosterdmayonaise, appel, ingelegde rode ui en dillecrumble


Geroosterde wortel, courgette en aubergine  11,75
Met salsa van paprika en walnoot, geroosterde amandelen en Japanse radijs

Warme gerechten

Monsieur Clusius (kan ook vegetarisch) 9,75
Onze variatie op de welbekende croque monsieur met Hortus-tuinkruidenmosterd

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

2 groentekroketten  11,75
Met brood en mosterd

Huisgemaakte lentequiche  9,50
Met spinazie, groene asperge, ui en Leidsche kaas

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.