

## 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.

<b>Lente</b> <i>fris en fel</i> rode en gele biet, daslook en prei	<b>Zomer</b> <i>zoet en fris</i> doperwtten, tuinkers en aardbeien	<b>Herfst</b> <i>aards en kruidig</i> pompoen, pastinaak en paddenstoelen	<b>Winter</b> <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](https://hortusleiden.nl/zaalverhuur) of bel 071 527 52 29.

Blijf op de hoogte via onze nieuwsbrief en via [hortusleiden.nl](https://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: de quiche met pompoen en bospaddenstoel geeft je dat knusse gevoel van binnen zitten als het regent.

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

Herfstige pompoensoep  8,45  
Met sinaasappelolie en venkel

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

### Salades


Herfstsalade met bloemenweidebrie  15,50  
Met geurige compote van kweepeer en kurkuma, witlof en dressing van vijgen, walnoten en gepofte tomaat

Geroosterde zoete-aardappelsalade  14,50  
Met gele wortel gemarineerd in Indische jasmijnthee, kikkererwten, granaatappel en tahindressing

### Vers ambachtelijk brood


Je kunt kiezen uit:

- 100% volkoren
- Donker meergranen

Leidsche sleutelkaas  11,75  
Met bietenhummus, bramen-laurierchutney, krokante biet en little gem

Pastrami van Hollandse weiderund 12,75  
Met knolselderijsalade, wortel gemarineerd in jasmijnthee, mosterd-rucolamayonaise en geroosterde pompoenpitten


Geplukte makreel 12,75  
Met een salade van peultjes, zongedroogde tomaat, krokante tuinboon en geurige dragon-citrusmayonaise


Geroosterde knolselderij  11,75  
Met gebakken paddenstoelen, ingelegde rode ui, gerookte amandel en truffelmayonaise

### 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 herfstquiche  9,50  
Met gepofte pompoen, gebakken bospaddenstoel en feta

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.