

Please ask our staff for the English menu

Eten

Ontbijt

Wij serveren ontbijt tot 11:30 uur

Roomboter croissant  4,50
Met aardbeien-rabarberjam

Wentelteefjes  9,50
Van brioche met vanille, sinaasappel en luchtige citroenroom

Boerenyoghurt  9,00
Met huisgemaakte granola, honing uit de Hortus en aardbeien-rabarberjam met vanille

Hortus ontbijtbord  15,95
Croissant met aardbeien-rabarberjam, boerenyoghurt met granola en honing, no-waste toast, beleggen Leidse kaas en frittata van scharrelei met lentegroenten, geserveerd met verse jus d'orange of appelsap en koffie naar keuze

Wist je dat de honing die bij de boerenyoghurt geserveerd wordt, afkomstig is van de Hortusimkerij? De Hortusimkers verzorgen gemiddeld vijf bijenvolken.

Maaltijdsoepen

Geserveerd met desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Courgette-doperwtensoup  9,00
Met citrusolie

Seizoenssoep  9,00
Wisselende soep geïnspireerd op de Hortus

Salades

Geserveerd met desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Salade Clusius  16,50
Hollandse buffelmozzarella, gemarineerde Hollandse tomaat, ingelegde courgette, gele radijs, gerookte amandel, balsamicovinaigrette en daslookcroutons

Salade Moestuin  15,50
Ingelegde wortel, jonge doperwtten, gemarineerde rode biet, geroosterde bloemkool, krokante tuinbonen en citrusdressing

*Daslook (*Allium ursinum*) groeit in het voorjaar volop in de Hortus. Loop je neus achterna: de knoflookgeur is niet te missen.*

Vers ambachtelijk brood

Keuze uit licht of donker meergranen desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Belegen Leidse kaas  12,50

Met ingelegde wortel, gemarineerde rode biet, hummus en krokante tuinbonen

Gegrilde rosbeef van Hollands weiderund 14,50

Met gemarineerde Hollandse tomaat, zoetzure rode ui, oudekaaskrokant en groene-kruidenmayonaise

Huisgemaakte salade van zachtgegaarde kabeljauw 14,50

Met dille, komkommer, ingelegde courgette, gele radijs en geroosterde paprikamayonaise

Gepofte zoete-aardappelspread  12,50

Met geroosterde groene asperge, krokante kikkererwten en gebrande cashewnoot

Wist je dat het Hortus Grand Café graag lokaal inkoopt? Wij werken samen met onder andere Zuivelboerderij Kwakernaak uit Oud Ade en De Baksas uit Sassenheim.

Warme gerechten

Monsieur Clusius (kan ook vegetarisch) 10,00

In de oven gebakken tosti met boerenachterham, belegen boerenkaas, bechamel met daslook en tomatensalsa

2 rundvleeskroketten 12,50

Van De Haagsche Croquetterij, met desembrood en Hortus-tuinkruidenmosterd

2 groentekroketten  12,50

Van De Haagsche Croquetterij, met desembrood en Hortus-tuinkruidenmosterd

Huisgemaakte seizoensquiche  10,75

Met asperge, doperwten, courgette, groene kruiden en belegen boerenkaas

Hortus-twaalfuurtje  17,50

Courgette-doperwtensoepp met citroensalade, desembrood met belegen Leidse kaas en een groentekrokant met Hortus-tuinkruidenmosterd

Seizoensspecial 14,50

Wisselend gerecht met producten uit het seizoen

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

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