

Please ask our staff for the English menu

Eten

Ontbijt

Wij serveren ontbijt tot 11:30 uur

Roomboter croissant  4,50

Met jam van zongerijpte perzik en citroenmelisse

Amandelcroissant  5,50

Gevuld met amandelspijs en geserveerd met vers fruit uit het seizoen

Volle boerenyoghurt  9,00

Met huisgemaakte granola, honing uit de Hortus en vers fruit uit het seizoen

Hortus ontbijtbord  15,95

Croissant met jam van perzik en citroenmelisse, boerenyoghurt met granola, fruit en honing, no-waste toast, jong belegen boerenkaas en versgekookt scharreleitje, 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

Geroosterde-cherrytomatensoep  9,00

Met paarse basilicum en grapefruitolie

Seizoenssoep  9,00

Wisselende soep geïnspireerd op de Hortus

Salades

Geserveerd met desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Salade Mediterrane tuin  16,50

Romige burrata met ingelegde komkommerlinten, gepofte cherrytomaat, geroosterde chioffiabiet, gebrande pecannoot en een dressing van framboos en granaatappel

Zomersalade Moestuין  15,50

Geroosterde bospeen, ingelegde radijs, sperzieboon, gemarineerde artisjokhart, krokante pompoenpit en een dressing met kruiden uit de Hortus

Vind jij alle ingrediënten die wij gebruiken terug in de Hortus? De Groentetuin inspireert ons om creatief na te denken over seizoensproducten.

Vers ambachtelijk brood

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

Jong belegen boerenkaas  12,50

Met ingelegde komkommerlinten, gemarineerde artisjokhart en mangochutney

Gerookte runderpastrami 14,50

Met oude kaas, augurk, gerookte amandel en mayonaise van gepofte rode ui

Huisgemaakte salade van zachtgegaarde zeebaars 14,50

Met ingelegde venkel, gepofte cherrytomaat en mayonaise van kaffirlimoen

Geroosterde bloemkoolspread  12,50

Met dragon, bospeen, geroosterde chioggiabiet, gebrande pecannoot en groenekruidenolie

Seizoensspecial 15,00

Wisselend broodje met producten uit het seizoen

Wist je dat het Hortus Grand Café graag lokaal inkoop? 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 basilicum 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 gepofte cherrytomaat, venkel, jonge prei, kervel en jong belegen boerenkaas

Hortus Smaakwandeling  17,50

Gepofte-cherrytomatensoep met grapefruitolie, desembrood met jong belegen boerenkaas en een groentekroket met Hortus-tuinkruidenmosterd

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

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