

Please ask our staff for the English menu

Eten

Ontbijt

Wij serveren ontbijt tot 11:30 uur

Ambachtelijke roomboter croissant  4,95

Met een kruidige compote van cranberry en Hortusthee

Luchtige pancakes  9,50

Met zachtgegaarde stoofpeer en hibiscusbloem

Hangop van volle boerenyoghurt  9,00

Met huisgeroosterde granola, kaneel, gedroogde appel en sinaasappelsiroop

Hortus ontbijtbord  16,50

Croissant met compote van cranberry en Hortusthee, hangop van boerenyoghurt met granola, kaneel, gedroogde appel en sinaasappelsiroop, no-waste toast met beleggen boerenkaas en versgekookt scharreleitje, geserveerd met verse jus d'orange of appelsap en koffie naar keuze

Wist je dat er verschillende soorten hibiscus te vinden zijn in de Hortus? Hibiscus boryanus, te zien in de Tropische Kas, kan in het wild wel acht meter hoog worden.

Maaltijdsoepen

Geserveerd met desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Herfst in de Hortus  9,00

Geroosterde pompoensoep met gerookte ahornolie en gebrande pompoenpit

Tuinoogst  9,00

Wisselende seizoenssoep geïnspireerd op de Hortus

Salades

Geserveerd met desembrood van Leidse bakkerij Mamie Gourmande

Salade Japanse tuin  17,50

Japans omelet, gebakken paddenstoelen, edamame, ingelegde rettich, krokante lotuswortel en een dressing van sojasaus en sesamolie

Herfstsalade Clusius  16,50

Geroosterde aardpeer, ingelegde flespompoen, paarse wortel, geroosterde zoete aardappel, no-waste croutons en een Clusiusdressing met kruiden uit de Hortus

Wist je dat bijna alle onderdelen van de heilige lotus (Nelumbo nucifera) eetbaar zijn? Niet alleen de wortels, maar ook de bloemen, zaden en jonge bladeren.

Vers ambachtelijk brood

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

Belegen boerenkaas  13,50

Met ingelegde rode kool, gebakken paddenstoelen, pompoenpit en gepofte-kastanjemayonaise

Carpaccio van Hollands weiderund 15,50

Met gemarineerde komkommer, bosui, paarse wortel, gebrande hazelnoot en een dressing van sojasaus en sesamolie

Huisgemaakte salade van gerookte makreel 15,50

Met geroosterde zoete aardappel, groene appel, ingelegde rettich en citrusmayonaise

Gebakken bospaddenstoelen  14,50

Met geroosterde aardpeer, ingelegde rode biet, gerookte amandel en tijmmayonaise

Vind jij al onze herfstige ingrediënten terug in de Groentetuin?

Warme gerechten

Tosti Mediterrane tuin (kan ook vegetarisch) 11,00

In de oven gebakken tosti van focaccia met boerenachterham, belegen boerenkaas, spread van geroosterde paprika, oregano en zongedroogde-tomatensalsa

2 rundvleeskroketten 12,75

Van De Haagsche Croquetterij, met desembrood en Hortus-tuinkruidenmosterd

2 truffel-pastinaakkroketten  12,75

Van De Haagsche Croquetterij, met desembrood en kastanjemayonaise

Quiche botanische herfst  11,75

Met geroosterde bospaddenstoelen, pompoen, pastinaak, rozemarijn en belegen boerenkaas

Hortus Smaakwandeling  17,50

Geroosterde-pompoensoep met ahornolie en pompoenpit, desembrood met belegen boerenkaas en een truffel-pastinaakkroket met kastanjemayonaise

Seizoensspecial

Wisselend gerecht met producten uit het seizoen

dagprijs

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

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