

Hortus 

grand café & oranjerie

MENUKAART



Hortus Grand Cafe en online bestellen

Hortus Grand Cafe is zeer blij u weer welkom te heten en is er klaar voor. Wij garanderen u maximale hygiëne en voedselveiligheid zodat u onbezorgd kunt genieten. Uw bezoek aan Hortus botanicus of uw ontspanningsmoment in ons Grand Cafe is op enkele plaatsen aangepast. U kunt nu bestellen via een online bestelplatform. Richt uw telefooncamera op de QR code en plaats direct uw bestelling. Hierdoor is er voor u en onze medewerkers beperkte tafelservice.

Dutch Cuisine

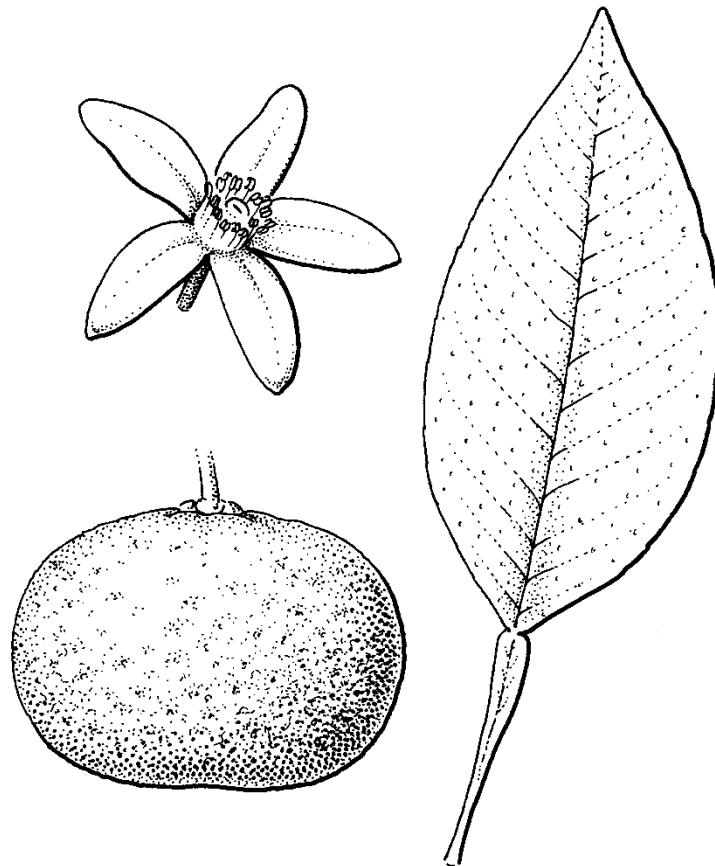
Dutch Cuisine heeft als doel om de Nederlandse eetcultuur te bevorderen, alsmede gezonder eten, het gebruik van natuurlijke en met name plantaardige ingrediënten. Hortus botanicus Leiden draagt actief het gedachtegoed uit van Dutch Cuisine door in ons restaurant te werken volgens de uitgangspunten van Dutch Cuisine.

Tuintopper

Elk seizoen staat een top-ingrediënt uit de Hortus botanicus centraal.

Honing

In 2021 vierden de botanische tuinen in Nederland het jaar van het Groen Vakmanschap. Onze eerste hortulanus Dirck Cluyt was de eerste van een lange reeks uitstekende vakmensen met een onderzoekende aard, zoals die ook vandaag de dag nog in onze tuin werken. Hij was ook de eerste bijenhouder van de Hortus. Ook het vak van imker wordt tot op de dag van vandaag met inzet en kennis beoefend. Waar in oude tijden kennis van zaken werd afgeschermd als een geheim waar je je bestaanszekerheid aan ontleende, is het vandaag de dag van groot belang om kennis te delen. Groen vakmanschap, zeker voor een gespecialiseerde collectie als de onze, is schaars. Door te delen gaat de kennis niet verloren. Ook onze imkers zijn altijd bereid hun kennis ruimhartig te delen met onze bezoekers.



Salade van vergeten groenten met brood en boter 6,00 ✓
Geroosterde pompoen, rode bieten, chioggia bieten, walnoten, geitenkaas, **honing** en balsamico dressing
Extra: supplement gegrilde kip 1,75

Onno Kleyn

Culinair journalist Onno Kleyn schreef de recepten voor een specerijenboekje en een soepenboekje en nu een boekje met recepten met **honing**. De Hortusimker zorgde voor de achtergrondinformatie over de ingrediënten.

Soep

met brood en boter
Zoete aardappel met gember, rode peper en kokosmelk 5,75
of
Soep van de dag op basis van NO WASTE

Kipquiche

Een mooie zachte quiche gemaakt met **honing**, kip, pruimen en ricotta 7,75

Brood & zo

Wij serveren versgebakken brood van Friese bakker Ús Bertus uit Leiden: Alte Ambacht broden. Dit zijn broden waarbij het deeg een nachtje rust na het kneden. Door deze manier van werken zijn toevoegingen als broodverbeteraars niet nodig. Kortom, een ambachtelijk brood zoals het hoort.

Garnituur

Alle gerechten zullen wij serveren met een heerlijke garnituur. Deze garnituren zijn gemaakt van ingelegde of gefermenteerde groentes. Zo kunt u optimaal genieten van de smaken uit de tuin in de herfst.

Beleg op brood

Boeren Leidse kaas *afkomstig van lokale kaasboerderij de Sophiahoeve*
Mosterdmayonaise, walnoot, ingelegde radijs en rucola 8,75 ✓

Tempé

Sandwich van gebakken Tempé, homemade® gefermenteerde koolrabi en sesam mayonaise 8,75 ✓

Gerookte forelsalade

forel afkomstig van Nederlandse kweker
Appel, HomeMade® augurk, sjalot en een crème van mierikswortel 9,75

Rosé gebraden kalfsmuis

Sandwich van rosé gebraden kalfsmuis met bospaddestoelen en truffelmayonaise 9,75

Lekker warm

HomeMade®

Op basis van de overtuiging dat er zo min mogelijk voedselverspilling moet zijn in de wereld, verwerken wij restproducten. Uiteraard gemaakt met gegarandeerde kwaliteit en een verrassende smaakbeleving! De gerechten die met deze aanpak tot stand komen, dragen op onze menukaart het label HomeMade®.

Leidsche Hortus tosti

Focaccia met komijn, boerenkaas, ham en HomeMade® tomatenchutney 6,75
Ook zonder ham te verkrijgen ✓

Kindertosti t/m 12 jaar

Wit casino brood met boerenkaas, ham en Ketchup 3,75
Ook zonder ham te verkrijgen ✓

Duo kroket op brood

Vegetarische kroketten van de Bourgondiër met mosterdmayonaise 7,75 ✓

HomeMade® groentequiche

Met ei, crème fraîche, courgette, paprika, prei en gratineerde kaas 7,75 ✓

Zoet

Oudhollandse appeltaart (met slagroom)	3,75
Dadeltaart HomeMade®	3,75
Citroencrèmetaart	3,75
Muffin double chocolate	3,75
Chefs keuze <i>vraag naar onze wisselende taart</i>	3,75

Lekker voor de koude maanden

Warme chocolade melk Stel zelf uw drankje samen keuze uit witte of pure chocolade met warme melk	3,25
Glüwein HomeMade® Met sinaasappel, kaneel en steranijs	3,25

Borreltijd

Klassiekers koud

Borrelbrood met dips (aioli, humus, boter met zeezout)	5,75
Portie groente chips	2,75
Portie huigebrande gemengde noten	2,75

Klassiekers warm

Bitterballen met mosterd 8 stuks	7,75
Bieterballen met krotenmosterd 8 stuks	7,75
Kaastengels met chilisaus 8 stuks	5,75

Alcoholvrije Cocktails Pinky Rose

	3,50
Chili Grapefruit	smaakt als de Mexicaanse zomer met Jalapeño pepper
Floral Ginger & Orange	smaakt als een zomers festival met lavendel
Spiced Lemon & Rose	smaakt als een Thaise tuin met roos, peper, oriëntaalse kruiden
Straight Lemon	smaakt als een frisse lente met limoen en lemongrass

Hortus culinaire boxen *Gelieve 24 uur voorafgaand aan u bezoek te bestellen*

Box 1. Hortus lunchbox 13,50 per persoon
De Hortus lunchbox is gevuld met belegde sandwiches met Leidse kaas, een Columbus salade van kip, kleurrijke vegetarische wrap, vruchtensap van Schulp en een heerlijk huisgemaakte dadelkoek. Uiteraard kunnen wij de lunchbox ook 100% vegetarisch verzorgen.

Box 2. Hortus borrelbox 17,50 per 2 personen
Klinkt borrelen in de tuin u als muziek in de oren? De borrelbox is gevuld met kleurrijke kazen, charcuterie, gemengde noten, regenboog wraps, groente chips en leuke borrelvragen over de Hortus. Optioneel kunt u nog een koud drankje toevoegen, keuze uit Hortus bier of een klein flesje wijn welke te bestellen zijn bij het afhalen van uw box.

DE SMAAKVOLLE BOX

De smaakvolle box is een giftbox die bestaat uit duurzame verpakkingsmaterialen en is een feest voor het oog. Het uitpakken voelt als een persoonlijk cadeau met verrassende inhoud. Uw proeft de passie van onze chefs, onze verse ingrediënten en onze aandacht voor lokaal en duurzaam met een vernieuwende twist. Ook voor de feestdagen een aangename verrassing. Zie onze website www.smaakvollebox.nl.

Bestellen

Loopt het water u al in de mond? U kunt uw bestelling plaatsten door een Whatsapp te sturen naar [+31 6 48 26 80 14](https://www.whatsapp.com/business/profile/31648268014) met hierin uw bestelling. Uw bestelling staat klaar tussen 11:00 – 16:00 uur in het Grand Café Hortus botanicus terras zijde. Hier kunt u ook meteen uw bestelling betalen. Een entreebewijs is niet nodig om het pakket af te halen. U kunt er zelfs voor kiezen om de bestelling mee te nemen en op het terras of binnen te nuttigen.

Wilt u reserveren? Dat kan via onze website www.hortusleiden.nl
Uiteraard kunt u ons ook telefonisch bereiken op 071- 5275084.

Hortus lunch keuze Gelieve 48 uur voorafgaand aan u bezoek te bestellen

Basis lunch 2,5 broodje per persoon

12,50 per persoon

Luxe belegde bolletjes met fijne vleeswaren, diverse kaassoorten, verschillende soorten handfruit uit het seizoen, melk, jus d'orange, koffie & thee

Uitgebreide lunch 2.5 broodjes per persoon

17,50 per persoon

Luxe belegde bolletjes en vers brood van Friese bakker Us Bertus met fijne vleeswaren, diverse kaassoorten, vers afgebakken croissant, verschillende soorten handfruit uit het seizoen, melk, jus d'orange, koffie & thee
Naast bovenstaand invulling heeft u ook de keuze uit een soepje van het seizoen of een salade kip.

Luxe lunch 2.5 broodjes per persoon

21,50 per persoon

Luxe belegde bolletjes en brood van Friese bakker Us Bertus met fijne vleeswaren, diverse kaassoorten, vers afgebakken croissant, verschillende soorten handfruit uit het seizoen, melk, jus d'orange, koffie & thee en een smoothie. De lunch wordt verrijkt met een heerlijk vegetarische Bourgondiër kroket.
Naast bovenstaande invulling heeft u ook de keuze uit een soepje van het seizoen of een salade kip.

High Tea Hortus minimaal per 2 personen te bestellen

23,50 per persoon

Diverse hartige lekkernijen zowel warm al koud
Zoete delicatessen als scones en huisgemaakte perenjam
Onbeperkt Luxe Hortus thee in verschillende smaken.
Ontvangst met een glaasje cava of wijn

Extra te bestellen

Soepje van het seizoen

2,50 per persoon

Assortiment zoetigheden

3,00 per persoon

Alle lunch gerechten worden netjes verpakt en gepresenteerd op etagère of bord, kortom uw gezelschap kan gezamenlijk genieten van een gevulde tafel. Per gezelschap is het slechts mogelijk om 1 menu te kiezen. De arrangementen dienen 2 dagen voorafgaand aan uw bezoek gereserveerd te worden. Onze lunchmenu's worden vanaf 6 personen geserveerd in het Grand Café of Wintertuin. De genoemde prijzen zijn inclusief btw.