

## Dutch Cuisine

Cas, onze chef-kok, maakt smakelijke gerechten volgens het principe van Dutch Cuisine. Met de prachtige producten van Nederlandse bodem bereidt hij, heerlijke gerechten die ook nog eens goed zijn voor het milieu. Dutch Cuisine staat voor: lokaal inkopen, rekening houden met wat er te koop is in ieder seizoen en koken via het 80/20 principe. Groenten heeft bij ons de hoofdrol (80%) en een duurzaam stuk vlees of vis is bijzaak (20%). Zo zijn de gerechten minder belastend voor het milieu en kan jij zonder zorgen genieten van een heerlijke en gezonde maaltijd.

## Ingrediënten uit de tuin

Buiten de prachtige bloemen en planten die te vinden zijn in de Hortus, groeien er ook diverse soorten groente en fruit in de Botanische tuin. Ons keukenteam verwerkt deze dan weer tot ingrediënten die gebruikt worden in de gerechten op de menukaart.

Om deze ingrediënten zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, worden ze na het oogsten direct ingemaakt of verwerkt tot product dat lang houdbaar is.



Deel uw ervaring bij het Hortus Grandcafé door bovenstaande QR-code te scannen. Dank voor het delen van uw feedback!

Reserveringen voor het Grandcafé maakt u via [www.hortusgrandcafe.nl](http://www.hortusgrandcafe.nl) of 071-527 5084

## WELKOM IN ONZE HUISKAMER!

Geniet van verse ingrediënten die met zorg zijn gekozen van lokale leveranciers.



Wij werken allemaal dagelijks met passie voor de natuur, dat proeft u!

# ETEN

## Herfst en winter


In de herfst geniet u bij de Hortus van spectaculaire herfstkleuren. Geel, oranje en felrood, tijdens een wandeling langs de monumentale bomen passeren alle kleuren de revue. In de winter is de natuur in rust. Toch is er ook in deze periode van alles te zien in de Hortus. In de kassen is het heerlijk warm rondkijken, geniet bijvoorbeeld van planten waarvan de heerlijkste kruiden en specerijen van afkomstig zijn.

Om de impact op ons milieu zo klein mogelijk te maken, werken we in onze keuken steeds vaker met alleen plantaardige producten. Zonder dat daarmee de smaak verloren gaat.

Vegetarische gerechten staan in de kaart aangeduid met   
Plantaardige gerechten staan in de kaart aangeduid met 

## Ploughmans lunch

De ploughmans lunch was oorspronkelijk een snelle makkelijke lunch voor de ploegers, de mannen en vrouwen die op het land werken. Brood, een homp kaas en een appel. Wij hebben deze lunch in een nieuw jasje gestoken.

Wij serveren een plank met een soepje, brood met een kaaskrokot en diverse soorten lokale kaas, uiencompote, boter en een salade van biet 

14,25

## Maaltijdsoepen

No-waste pompoensoep 

Pompoenpitolie, pompoenpitten, kokosroom met pumpkin


7,25

## Seizoenssoep

Wisselende soep geïnspireerd op het aanbod van het seizoen geserveerd met brood


7,25

## Salades

Herfstsalade met gebakken paddenstoelen 

Ingelegde pompoen, pompoenpitten, salie, pastinaakchips, geserveerd met brood

13,50

Salade burrata 

Gekarameliseerde walnoot, rode kool, basilicum tomatencroutons, geserveerd met brood

14,50


## Brood van de Franse bakker

De bakkers van Mamie Gourmande brengen hun liefde voor brood en lekkernijen helemaal naar het centrum van Leiden. De oorsprong hiervan is te vinden in Frankrijk bij oma. Zij woonde op het platteland en gebruikte daarom, net als de bakkers in de boulangerie, alleen maar verse producten.

U kunt kiezen uit de volgende smaken van dit ambachtelijke brood:

- 100% volkoren

- Donker meergranen

Gebakken paddenstoelen 

Truffel-eiersalade, geroosterde pitten en uiencompote

10,25

Carpaccio van rundvlees uit het Groene hart


Pestomayonaise, tomatensalade en kervel

11,25

Gerookte forel salade

Boerenyoghurtcrème, Granny smith en geroosterde hazelnoot

11,25

Geroosterde aubergine 

Huisgemaakte hummus, gerookte amandel en pompoen

10,25

## Lekker warm

Leidsche tosti (kan ook vegetarisch)

7,25

Brood met komijn, boerenkaas, ham en grove tomatenketchup

Bourgondische kroketten


9,75

twee rundvlees kroketten met brood en mosterd

Oesterzwamkroketten 

9,75

twee oesterzwam kroketten met brood en mosterd

Huisgemaakte groentequiche 

8,25

Boerencheddar, paddenstoelen, truffel en prei