

Dutch Cuisine

Onze chef-kok Cas maakt smakelijke gerechten volgens het principe van Dutch Cuisine. Dit houdt in dat we werken met seizoensproducten uit het Groene Hart, lokaal ingekocht en daarom een stuk beter voor het milieu. Groente speelt de hoofdrol en een duurzaam stukje vlees of vis is bijzaak. Zo zijn 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 in de Hortus te vinden zijn, groeien er ook diverse soorten groente en fruit. Ons keukenteam verwerkt deze weer tot ingrediënten die we gebruiken 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 een product dat lang houdbaar is.

Vieren tussen het groen

De oudste botanische tuin van Nederland is een unieke locatie voor bijeenkomsten. De monumentale Oranjerie leent zich uitstekend voor bruiloften, jubilea en congressen. De Tuinkamer, een zaal met uitzicht op het weelderige groen in de entreekas van de Hortus, is de uitgelezen plek voor een vergadering of kleinere bijeenkomsten. We vertellen je graag meer over de mogelijkheden. Neem contact op via sales@hortus.leidenuniv.nl of bel 071 527 52 29.

Reserveringen voor het Hortus Grand Café maak je via www.hortusgrandcafe.nl of bel 071 527 50 84



Deel je ervaring bij het Hortus Grand Café door de QR-code te scannen. Dank voor het delen van je feedback!

Hortus
botanicus

LEIDEN

Hortus Grand Café

Menu

Welkom in onze huiskamer

Geniet van verse, met zorg gekozen ingrediënten van lokale leveranciers. Wij werken dagelijks met passie voor de natuur, en dat proef je!




Hortus Grand Café

Wij werken graag met producten van dichtbij, daarvoor werken we samen met boeren en producenten uit het Groene Hart. Kaas, eieren, zuivel, groente, vlees, fruit en meer. Om de impact op ons milieu zo klein mogelijk te maken, werken we in onze keuken steeds vaker met alleen maar plantaardige producten. Zonder dat daarmee de smaak verloren gaat.


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

Vegetarische gerechten  Plantaardige gerechten 



Ontbijt

Croissant met huisgemaakte jam 	3,75
Yoghurt van Anna's Hoeve uit Abcoude (kan ook plantaardig)  Met huisgemaakte granola, Nederlands fruit uit het seizoen en Leidse honing	7,50
Hortus ontbijtplank  Croissant met jam, kleine yoghurt met granola en fruit, brood, lokale kaas geserveerd met verse jus d'orange en koffie naar keuze	14,50



Lunch

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.	14,25
Wij serveren een plank met een soepje, brood, Haagsche boerenkaascroquet en verschillende lokale kazen, uiencompote, boter en witlofsalade	

Maaltijdsoepen

Doperwtten-spinazie soep  met krokante tuinboon en kruidenolie, geserveerd met brood	7,50
Seizoenssoep  Wisselende soep geïnspireerd op het seizoen, geserveerd met brood	7,50

Salades

Lentesalade met geroosterde prei  Met croutons van kruiden uit de Hortus, rode kool, ingelegde gele biet, aardappel, geroosterde pitten en gebrande pruim	13,50
Salade Burrata  Met tomatensalade, lavendel, geroosterde wortel, zonnebloempitten, chips van wortel en basilicum	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.

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

· 100% volkoren	
· Donker meergranen	
Belegen kaas van de Sophiahoeve uit Warmond 	10,50
Met eiersalade met tuinkruiden, linzen en geroekte amandel	
Ossenworst van Slagerij Lempers uit Linschoten	11,50
Met piccalillymayonaise, krokante Leidse kaas, bieslook en Amsterdamse ui	
Geroekte makreelsalade met dragonmayonaise	11,50
Met ingelegde bleekselderij, komkommer, hazelnoot-zeewier crumble	
Tomatenhummus van Nederlandse kikkererwten met groene asperge 	10,50
Met komkommersalade, uiencompote en gepofte Nederlandse quinoa	

Warme gerechten

Leidsche tosti (kan ook vegetarisch) Brood met komijn, boerenkaas, ham en grove tomatenketchup	7,25
Rundvleescroquetten 2 rundvleescroquetten met brood en mosterd, rundvlees afkomstig van Zuid-Hollandse runderen	10,50
Groentecroquetten  2 groentecroquetten met brood en rozemarijnmosterd	10,50
Huisgemaakte groentequiche  Met groene asperge, prei, wortel, tijm en boerenkaas	8,75