

Hortus

grand café & oranjerie

SPEISEKARTE



Alle genannten Preise verstehen sich in Euro.

Hortus Grand Café und Online-Bestellungen

Das Hortus Grand Café freut sich sehr, Sie wieder willkommen heißen zu dürfen und ist bestens auf Ihren Besuch vorbereitet. Wir garantieren Ihnen die Einhaltung höchster Standards in Sachen Hygiene und Lebensmittelsicherheit, so dass Sie Ihren Aufenthalt unbesorgt genießen können. Ihr Besuch im Hortus botanicus bzw. Ihre Auszeit in unserem Grand Café wurde in einigen Punkten an die aktuelle Situation angepasst. Sie können nun über eine Bestellplattform online bestellen. Richten Sie Ihre Handykamera auf den QR-Code und geben Sie Ihre Bestellung auf. Dadurch entsteht für Sie und unsere Mitarbeiter weniger Kontakt am Tisch. Bestellen Sie jetzt online.

Wie können Sie mit Ihrem Handy bestellen? Siehe Tischkarte!

Neu: Hortus-Feinschmeckerboxen zum Mitnehmen

Wir sind stolz, Ihnen unsere neuen Feinschmeckerboxen präsentieren zu können: Eine Lunchbox, die u. a. mit belegten Broten gefüllt ist, oder eine Picknickbox mit einer bunten Käsevariation, Wurstwaren und gemischten Nüssen oder auch eine Suppenbox, die alle Zutaten enthält, die Sie für eine köstliche Weinsuppe (Fruchtgetränk) brauchen. Eine vollständige Übersicht finden Sie auf der letzten Seite.

Achtung: Um Sie nicht enttäuschen zu müssen, bitten wir Sie, 24 Stunden im Voraus bestellen, da unsere Vorräte begrenzt sind.

Das Garten-Highlight

Auf jeder unserer saisonalen Speisekarten steht eine Top-Zutat aus dem Hortus botanicus im Mittelpunkt.

Aus den kleinen, grün-weißen Blüten des Avocadobaums entstehen die beliebten cremigen Früchte. Unter der dünnen, runzligen Schale finden Sie ein zartgrünes Fruchtfleisch sowie einen harten Kern. Früher wuchs dieser Baum ausschließlich in den amerikanischen Tropen, aber heute wird er überall dort angebaut, wo es warm genug ist. In unseren tropischen Gewächshäusern ist er auch anzutreffen, aber Früchte konnten wir noch nicht ernten. Interessanterweise ist die Avocado (wissenschaftlicher Name: *Persea americana*) mit Gewürzpflanzen wie Zimt und Lorbeer verwandt. Vielleicht haben Sie sich ja schon einmal gefragt, wie groß das Tier sein muss, das solche Kerne auf einmal verschlingen und an anderer Stelle wieder ausscheiden kann. Diese Tiere gibt es nicht mehr; das Riesenfaultier, so groß wie ein Elefant, das diese Früchte verspeiste, ist seit mehr als 10.000 Jahren ausgestorben. Aber auch Raubtiere finden Geschmack an diesen Früchten und nehmen nebenbei die Kerne mit. Der Mensch baut Avocados schon seit sehr langer Zeit an: Wissenschaftler haben den archäologischen Beweis, dass die Avocado schon im Jahr 7000 vor Christus kultiviert wurde.



Zeichnung: Nienke Beets

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro.

Von Kolumbus bis Mayflower

Tomaten, Mais, rote Paprika, Kartoffeln und allerlei andere Gemüsesorten, aus denen wir unsere köstlichen, frischen Gerichte zubereiten, werden rund um Leiden geerntet. Bevor Kolumbus in Amerika landete, war dieses Gemüse jedoch in West-Europa unbekannt. Im botanischen Garten, aber auch im Hortus Café, stehen dieses Jahr die Pflanzen aus Amerika im Mittelpunkt.

Mayflower-Sandwich

8,25

Mariniertes Cajun-Hähnchen mit Avocado-Guacamole, Rucola und Kürbiskernen

Kolumbus-Salat


9,75

Mariniertes Cajun-Hähnchen mit Mais, Avocado, Gurke, Paprika und einer Salsa aus Tomaten und roten Zwiebeln

Onno Kleyn

Der kulinarische Journalist Onno Kleyn verfasste die Rezepte für ein Gewürz- und ein Suppenheft; der Hortus botanicus lieferte die Hintergrundinformationen zu den Zutaten. Fragen Sie bei einem Besuch des botanischen Gartens nach einem kostenlosen Rezeptheft.

Saisonale Suppe von Onno Kleyn mit Brot

Leicht scharfe Suppe aus gegrillter Paprika mit Cashewnüssen und Schnittlauch 5,75 

Herzhafte Häppchen

Gönnen Sie sich eine Häppchen-Platte oder wählen Sie einen der Klassiker!

Klassiker kalt

Partybrot mit Dips (Aioli, Hummus, Butter mit Meersalz)
Portion regionaler Leidener Käse mit Senf und Cornichons
Portion Gemüsechips

5,75 
5,75 
2,75 

Klassiker warm

Fleischragoutbällchen mit Senf, 8 Stück
Rote-Bete-Bällchen mit Rote-Bete-Senf, 8 Stück
Käsestängel mit Chilisauce, 8 Stück

7,75 
7,75 
5,75 

Süßes

Traditioneller holländischer Apfelkuchen (mit Schlagsahne)
Dattelkuchen HomeMade®
Zitronencremetorte
Muffin „double chocolate“
Empfehlung des Küchenchefs; *wechselnden Kuchenangebot*

3,75
3,75
3,75
3,75
3,75

Brot und mehr

Wir servieren frisch gebackenes Brot von der Bäckerei Ús Bertus aus Leiden: Traditionell handwerklich gebackenes Brot. Ein Brot, für das der Teig nach dem Kneten eine Nacht ruhen konnte. Daher sind Zusatzstoffe wie Brotverbesserungsmittel nicht notwendig. Kurzum, ein handwerklich gebackenes Brot, wie es sein muss.

Brotbelag

Leidener Bauernkäse

Senfmayonnaise, Walnüsse, Radieschen und Rucola

8,75 

Rosé gebratenes Roastbeef

Trüffelmayonnaise, geriebener reifer Käse, hart gekochtes Ei, Körnermischung und Rucola

8,75

Makrelensalat

Apfel, Essiggurke, Schalotten und Meerrettichschaum

9,75

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro.

Kleine warme Mahlzeiten

HomeMade®

Weil wir der festen Überzeugung sind, dass auf der Welt möglichst wenig Nahrungsmittel verschwendet werden sollten, verarbeiten wir Produkte, die bei den Lieferanten und in unserer Küche keine Verwendung mehr fanden. Selbstverständlich bei garantierter Qualität und mit einem überraschenden Geschmackserlebnis für Sie zusammengestellt! Die vor diesem Hintergrund zubereiteten Gerichte sind auf unserer Speisekarten mit dem Label HomeMade® gekennzeichnet.


Leidener Röstbrot

Focaccia mit Kreuzkümmel, Bauernkäse, Schinken und Tomatenchutney 6,75

Zwei Kroketten auf Brot

Kroketten (vegetarisch) der Firma „de Bourgondiër“ mit Senfmayonnaise 7,75 

HomeMade® Gemüsequiche

Mit Eiern, Crème fraîche, Zucchini, Paprika, Lauch und mit Käse überbacken 7,75 

Eis

Eis am Stiel „Rakete“ 1,00
Eis am Stiel „Birne“ 1,00
Calippo 2,50
Ben & Jerry's 4,50

Alkoholfreie Cocktails Pinky Rose

3,50

Chili Grapefruit mit dem Aroma eines mexikanischen Sommers; mit Jalapeños
Floral Ginger & Orange mit dem Aroma eines Sommerfestivals; mit Lavendel
Spiced Lemon & Rose mit dem Aroma eines thailändischen Gartens; mit Rosen, Pfeffer und orientalischen Kräutern
Straight Lemon mit dem Aroma einer frischen Frühlingsbrise; mit Limonen und Zitronengras

Hortus Feinschmeckerboxen

Box 1. Hortus Lunchbox € 13,50 für eine Person

Die Hortus Lunchbox enthält belegte Sandwiches mit Leidener Käse, einen Kolumbussalat mit Hähnchen, einen bunten vegetarischen Wrap, einen Fruchtsaft der Firma Schulp sowie einen köstlichen, hausgemachten Dattelkuchen. Natürlich gibt es die Box auch mit einem rein vegetarischen Inhalt.

Box 2. Picknickbox € 17,50 für 2 Personen

Klingt ein Picknick im Garten nicht wie Musik in Ihren Ohren? Die Picknickbox enthält verschiedene Käsesorten, Wurstwaren, gemischte Nüsse, regenbogenbunte Wraps, Gemüsechips und ein unterhaltsames Quiz mit Fragen zum Hortus. Optional gibt es dazu noch ein kaltes Getränk, wobei Sie die Wahl haben zwischen einem Hortusbier und einer kleinen Flasche Wein, die Sie beim Abholen Ihrer Box bestellen können.

Box 3. Frische DIY-Fruchtsuppenbox, € 23,50 für 4 Personen (frisch zusammengestelltes Set für die Zubereitung zu Hause)

Sind Sie auch ein Fan von frischen Erdbeeren und einem guten Glas süßen Schaumweines an einem lauen Sommerabend? Das frisch zusammengestellte Set enthält alle Zutaten für eine köstliche kalte Weinsuppe, das Rezept zur Zubereitung der Suppe und ein Rezeptheft mit Kräutern und Gewürzen, die aus dem botanischen Garten stammen.

Bestellung

Läuft Ihnen das Wasser schon im Munde zusammen? Sie können Ihre Bestellung durchgeben, indem Sie eine WhatsApp-Nachricht mit Ihrer Bestellung an [+31 6 48 26 80 14](https://www.whatsapp.com/message/31648268014) schicken. Ihre Bestellung steht dann zwischen 10:00 und 16.00 Uhr auf der Terrassenseite des Grand Café des Hortus botanicus bereit. Hier können Sie auch Ihre Bestellung gleich bezahlen. Für die Abholung des Paketes ist keine Eintrittskarte erforderlich. Sie können sogar die Bestellung mitnehmen und auf der Terrasse zu sich nehmen; wenn Sie eine Eintrittskarte haben, empfehlen wir Ihnen, die Bestellung abzuholen, bevor Sie über den Eingang den Garten des Hortus botanicus betreten, wo Sie sich ein gemütliches Plätzchen suchen können, um Ihre Speisen zu genießen.

Mit freundlichen Grüßen,
das Hortus Gastronomie-Team

Möchten Sie einen Tisch reservieren? Das ist über unsere Webseite www.hortusleiden.nl möglich. Natürlich sind wir auch telefonisch erreichbar unter 071- 5275084.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro.