

Menu

Oranjerie

Lente 2019

Lunch reserveren

U kunt bij ons reserveren voor een à la carte lunch of voor het driegangen lunchmenu € 34,00 p.p. inclusief entree

Vraag de bediening of bel 020-7025405.

Word Vriend van de Hortus

Bezoek de Hortus ieder seizoen voor slechts 35 euro per jaar.

Vraag in onze winkel naar het inschrijfformulier en profiteer meteen van de voordelen.

Kijk op vrienden@dehortus.nl voor meer informatie.

Wij serveren dranken en gerechten die zorgvuldig zijn geselecteerd op ingrediënten en de locatie van de producent.

Ons brood komt van de biologische bakkerij Mama. Hier wordt brood gebakken van ecologische tarwe, spelt en rogge zonder toevoegingen.

Alle dierlijke producten komen zoveel mogelijk van biologisch gehouden scharreldieren, onze vis is duurzaam gekweekt dan wel gevangen en al de kazen op dit menu zijn gemaakt met vegetarisch stremsel.

Veel van de plantaardige producten die in onze gerechten verwerkt zijn vindt u ook terug in de tuin.

Via <https://dehortus.gardenexplorer.org/> kunt u de kruiden in de tuin vinden.

Onze wijnen zijn natuurwijnen van firma Vleck, de boeren die natuurwijnen produceren werken hard om de wijngaarden schoon en natuurlijk te houden. Zodat het niet nodig is sulfiet toe te voegen. Vin Naturel is dus wijn met zo min mogelijk toegevoegde sulfieten (zwavel).


Wij serveren speciaalbieren die lokaal zijn gebrouwen en vooral erg lekker zijn!

Gebrouwen door Vrouwen is ontstaan als hobby van twee Amsterdamse zussen. Met vallen en opstaan hebben ze zich het brouwproces eigen gemaakt en nu weten ze precies hoe ze een fris, zoetig en smaakvol bier kunnen maken voor u om van te genieten!

Lowlander Beer is een brouwerij gevestigd in Amsterdam. Zij brouwen met zogenaamde botanicals, kruiden en specerijen die dit bier speciaal maken.

Brouwerij 't IJbrouwt al sinds 1985 eigenzinnig Amsterdams speciaalbier.

Warme dranken

Koffie / americano / espresso	2.60
Espresso macchiato / cortado / cappuccino	2.90
Latte	3.10
Flat white / Latte macchiato	3.70
Dubbele espresso	3.70
Dubbele espresso macchiato	4.00
 Havermelk ipv gewone melk	0.25
Warme chocolademelk (Tony's Chocolonely)	2.85
Pukka thee (biologisch)	2.60
Verse muntthee / Verse gemberthee	3.10



Koude dranken

Marie-Stella-Maris water 25 cl	2.60
Marie-Stella-Maris water 75 cl	5.20
Fritz biologische cola / cola light	3.00
Naturfrisk: gemberbier/vlierbloesem/lemonade/orangeade	3.70
Russel & Co Botanical tonic	3.70
Walden ice tea (biologisch) lemon / peach	3.70
Verse jus d'orange	3.90
Schulp biologisch sap: appel / peer / appel&rabarber	3.10
Melk / karnemelk (biologisch)	2.40
Tony's Chocolonely chocolademelk	2.85
Iced koffie (met of zonder melk)	4.10/3.70

Gebak & zoetigheden


Appeltaart (Kuyt)	5.00
Citroen meringue taart(Kuyt)	5.00
Cheesecake (Holtkamp)	5.50
Worteltaart (Holtkamp)	5.50

gluten- en melkvrij:

 Walnoten Brownie (Rose & Vanilla)	4.50
 Kokos en citroentaart (Rose & Vanilla)	4.50

Ontbijt

10:00 - 12:00

 Granola (gluten vrij) met yoghurt en rabarber compote	4.65
-met veganistische yoghurt -	5.50
Wentelteefjes van Fries suikerbrood met gebakken appel	6.50
Smoothie (bekijk ons bord of vraag het aan ons)	4.75

Driegangen lunch


11:00 - 15:00


Voorgerecht, dagspecial en dessert. Inclusief een glas wijn, bier of fris. 28.50


Belegd Brood

(keuze uit meergranen volkoren brood of stevige spelt boterham)

11:00 - 16:00


 Gegrilde koningsoesterzwam in Hoisinsaus met rode koolsalade en sesam	8.50
---	------


 Bastiaanse Fenegriek kaas met ingemaakte kruidige bloemkool en spitskool met mosterdmayo en tuinkers	8.00
--	------

 Bastiaanse Brie uit de oven met pittige rode uiencompote en pinda's	8.00
---	------

Zalm gemarineerd in rode biet en Willems Wermoed met gele biet, komkommer, mierikswortel, crème fraiche en dille 8.50

Texels lamsrollade met gegrilde groene asperges, rucola pesto en een gekookt eitje 10.00

 Groene "Shakshouka" van spinazie met harissa, feta, dille en za'atar geserveerd met meergranen toast	7.50
--	------

 Avocado, zoete aardappel, gebrande mais en chimichurri geserveerd op meergranen toast	8.00
---	------

Kinder boterham met pindakaas of hagelslag 2.50

Soepen, salades & specials

geserveerd met brood

11:00 - 16:00

Pecan salade



salade van rucola, roodlof, geroosterde rode ui en beluga linzen met pecannoten-dressing 11.50

Geitenkaas salade

salade van geroosterde peentjes en fris e met gedroogde abrikozen, amandel en geitenkaas-dressing van kaas van zorgboerderij 'De Klompenhoeve' in Egmond 12.50

Zoetzure haring salade

salade met Scandinavische zoetzure haring, veelkleurige radijs, venkel, doperwten en crème fraiche met kruiden 13.50



Soep van het moment
bekijk ons bord of vraag het ons 7.00



Gerecht van de week
bekijk ons bord of vraag het ons 14.50

Quiche van de week met salade

bekijk ons bord of vraag het ons 9.50

Borrelhapjes

11:00 - 16:00

Olijven mix	3.50
Noten mix	5.50
 Hortus dips	
mix van 3 verschillende dips met brood	8.00
Blikje makreel	
Mediterrane makreel met brood en boter	8.00
 Hortus vegan borrelplank (voor 2 personen)	
ingemaakte groenten, groenten chips, olijven, brood en dips	12.50
Kaasplateau (voor 2 personen)	
drie kazen, brood, ingemaakte groenten en uiencompote	17.50
- met Brandt en Levie worstje	- 21.50
Gedroogd worstje (Brandt & Levie)	4.50
Brood met boter	3.70

Wijnen

	glas/fles
Wit:	
-Sauvignon blanc, Picpoul de Pinet	
Witte wijn met veel sap, beetje zilfig en een fris karakter.	4.35/21.50
-Chardonnay, Les Estines Blanc	
Witte wijn met een rijk en geurend karakter.	4.90/23.50
Rosé:	
-Cabernet franc, Merlot	
Frisse en sappige rose met fruit wat neigt naar framboos en aardbei. Met het echte Provence-karakter.	4.35/21.50
Rood:	
-Merlot, Vin de Pays de Bouches du Rhone	
Frisse en sappige rode wijn met veel zacht zwart fruit en toegankelijk karakter.	4.35/21.50
-Merlot and Cabernet Sauvignon	
Rode wijn met een rijk en geurend karakter.	4.90/23.50

Cava

- Gotas de Plata, Cava Brut	
0,375 ltr	14.50
0,75 ltr	27.50
Echte bubbel methode "Champagnoise Traditionelle"	

Bier

Gulpener tapbier (biologisch)	3.00
Lowlander: White Ale, IPA	4.90
Brouwerij 'Gebrouwen door Vrouwen':	
Tricky Triple, Bloesem Blond	4.90
Brouwerij 't IJ: IJ Wit	4.90
Seizoensbier	4.50