



de hortus

Hortus Botanicus Amsterdam - anno 1638

ontbijt / breakfast / 10:00 - 12:00

Appel-cranberrygranola van de Hortus 5.00

met fruit en biologische yoghurt 🌿

Apple and cranberry granola with fruit and yoghurt

met kokosyoghurt / with coconut yoghurt 🌱 7.50

Hortus ontbijt gekookt ei met volkoren toast, boter, kaas en jam 🌿 7.50

Hortus breakfast wholegrain toast with a boiled egg, butter, cheese and jam

lunchspecials / 10:30 - 16:00

Soep van de dag met brood / *Soup of the day with bread* 🌿 7.00

Quiche van de dag met salade / *Quiche of the day with salad* 9.50

Dagschotel / *Dish of the day* **Dagprijs**

Lunch Special keuze uit de dagschotel of een salade met een glas wijn en een affogato of koffie toe 20.00

Lunch Special a choice of the daily special or a salad, a glass of wine and an affogato or coffee to finish

Salade met zachte geitenkaas, bloedsinaasappel, grapefruit en gerookte amandel geserveerd met brood 🌿 12.50

Goat cheese salad with blood orange, grapefruit and smoked almonds served with bread

veganistisch 🌱 vegetarisch 🌿

lunch / 10:30 - 16:00

Gebakken paddenstoelen op volkoren zuurdesemtoast met **7.50**
verse kruiden en een gepocheerd eitje 

Sautéed mushrooms on wholegrain sourdough toast with
fresh herbs and a poached egg

Hummus van zoete aardappel op volkoren zuurdesemtoast met **6.00**
salsa van gebrande mais, jalapeño, koriander en limoen 

Sweet potato hummus on wholegrain sourdough toast with a
charred corn, jalapeño, coriander and lime salsa

Oude boerenkaas op volkoren zuurdesembrood met appelstroop, **8.00**
ingemaakte zilveruitjes en tuinkers

Old farmers cheese on wholegrain sourdough apple butter, pickled
baby onions and cress

Ossenworst op volkoren zuurdesembrood met rode ui, augurk en **8.00**
grove mosterd

Raw ox sausage on wholegrain sourdough with mustard, red
onions and gherkins

Gerookte pepermakreel op volkoren zuurdesembrood met zoetzure **8.50**
komkommer en mierikswortelcrème

Smoked and peppered mackerel on wholegrain sourdough
bread with pickled cucumber and horseradish

Boterham voor kinderen keuze uit jam, appelstroop of jonge kaas  **3.00**

Slice of bread for children with a choice of jam, apple butter or cheese



snacks / 12:00 - 16:30

Portie ossenworst met mosterd €	4.50
<i>Portion of ox sausage (raw) with mustard</i>	
Blikje makreel met brood en boter €	9.50
<i>Canned mackerel with bread and butter</i>	
Mandje brood met drie soorten spread 🌿 €	8.00
<i>Bread with three kinds of spread</i>	
Gemengde olijven 🌿 €	3.70
<i>Mixed olives</i>	
Notenmix 🌿 €	5.50
<i>Mixed nuts</i>	

taart & meer / pastry & more

Special van 10:00 tot 12:00 taart en koffie naar keuze	7.00
<i>Special offer from 10:00 till 12:00 a piece of pie and coffee</i>	
De Hortustaart (Holtkamp) Willem's Wermoeud en sinaasappels	5.50
<i>Special Hortus pie Willem's Vermouth and oranges</i>	
Appel of citroenmeringtaart (Kuyt) / Apple or lemon meringue pie	5.00
Cheesecake of worteltaart (Holtkamp) / Cheesecake or carrot cake	5.50
gluten- en melk vrij / gluten and milk free:	
Walnotenbrownie (Rose & Vanilla) / Walnut brownie 🌿	4.50
Kokos- en citroentaart (Rose & Vanilla) / Coconut and lemon cake	4.50
IJs Rozemarijn (suikervrij) / Yoghurt-Kers / Aarbeisensorbet / Chocolade	3.00
<i>Ice cream / Rosemary (sugar free) / Yoghurt Cherry / Strawberry sorbet / Chocolate</i>	

veganistisch 🌿 vegetarisch 🌿





dranken / drinks

Warme dranken / Hot drinks

Koffie / americano / espresso	2.60
Espresso macchiato / cortado / cappuccino	2.90
Latte	3.10
Flat white / Latte macchiato	4.00
Dubbele espresso / Double espresso	3.70
Dubbele espresso macchiato / Double espresso macchiato	4.00
Havermelk ipv gewone melk / Oat milk substitute	0.25
Warme chocolademelk (Tony's Chocolonely) / Hot chocolate	3.00
TEAmwork thee fairtrade thee uit Sri Lanka	2.60
TEAmwork tea fairtrade tea from Sri Lanka	
Verse muntthee / gemberthee / Fresh mint tea / ginger tea	3.10

Koude dranken / Cold drinks

Zelfgemaakte lemonade / Homemade lemonade €	4.00
Eco Tap water bruisend of plat / still or sparkling 25cl / 75 cl	2.20 / 4.00
Fritz cola / cola light / organic cola / cola light	3.00
Naturfrisk gemberbier / vlierbloesem	3.70
Naturfrisk ginger beer / elderflower	
Russel & Co Botanical tonic	3.70
Walden ice tea lemon / peach	3.70
Verse jus d'orange / Fresh orange juice	4.00
Fruitsappen van Van Kempen appel / appel & peer / tomaten	3.00
Juices van Van Kempen apple / apple & pear / tomato	
Melk / karnemelk / Milk / buttermilk	2.40
Chocolademelk (Tony's Chocolonely) / Chocolate milk	
Iced koffie (met of zonder melk)	4.10 / 3.70
Iced coffee (with or without milk)	

wijnen / wines

De Wolk Collection van Neleman klimaatneutraal / *climate neutral* 

Wit / White

glas / fles

Wolk Verdil Viognier Verdil 50%, Viognier 50%, D.O.P. Valencia **4.80 / 27.50**

Fris en fruitig. Elegante en stijlvolle Viognier geblend met jonge fruitige Verdil

Fresh and fruity. Elegant and stylish Viognier blended with young fruity Verdil.

Wolk Chardonnay Especial Chardonnay 100%, D.O.P. Valencia **5.80 / 32.50**

Vol en rond wit. Beetje romige wijn met mooie mineraliteit.

Zeer fris en smaakvol met hints van ananas en vanille.

Wine with a full body. Bit of creamy wine with nice minerality.

Very fresh and tasteful with hints of pineapple and vanilla.

Rosé / Rose

Wolk Monastrell Rosé Monastrell 100% / D.O.P. Valencia **4.80 / 27.50**

Fris en fruitig. Lichte bloemige rosé met intense aroma's van aardbeien en ander rood fruit.

Fresh and fruity wine. Light floral rosé with intense aromas of strawberries and other red fruit.

Rood / Red

Wolk Cabernet Sauvignon Tempranillo **4.80 / 27.50**

Cabernet Sauvignon 60%, Tempranillo 40%, D.O.P. Valencia

Fruitig en soepel rood. Diepe robijnrode kleur en mooie intensiteit.

Fruity and supple red wine. Deep ruby red color and nice intensity.

Wolk Monastrell Especial Monastrell 100%, D.O.P. Valencia **5.80 / 32.50**

Vol en zwoel rood. Prachtig heldere dieprode kleur. Aroma's van rijp fruit en een beetje rook en zoethout.

Full and sultry red wine. Beautifully clear deep red color.

Aromas of ripe fruit and a little smoke and licorice.

Pleasant tannins through the oak.



bieren / beers

Gulpener tapbier 0,25 cl / 0,5 cl	3.00 / 5.50
<i>Gulpener draft beer</i>	
Lowlander White Ale, IPA	4.90
Brouwerij 'Gebrouwen door Vrouwen' Tricky Triple, Bloesem Blond	4.90
<i>Brewery 'Brewed by Women' Tricky Triple, Blossom Blond</i>	
Seizoensbier / Seasonal beer	4.50
Wisseltap €	3.50
Warsteiner alcoholvrij / alcohol free	3.00
Brouwerij 't IJ	
IJ Wit ongefilterd wit / unfiltered white beer	4.75
Zatte Amsterdamse Tripel / Amsterdam Triple beer	4.75
Natte Amsterdamse Dubbel (Bio) / Amsterdam Double (dark) beer (Bio)	4.75
Duvel Belgisch Blond / Belgian Blond beer	4.75

Cocktails

Maak uw lunch feestelijk met een van onze cocktails

Make your lunch festive with one of our cocktails

Negroni €	8.50
Willem's Wermoeid / Gin / Campari / sinaasappelschil	
Willem's Vermouth / Gin / Campari / orange peel	
Espresso Martini €	7.50
Espresso / koffielikeur / vodka / siroop	
Espresso / coffee liqueur / vodka / syrup	
Jägermeister Mule €	7.50
Jägermeister / gemberbier / limoen / komkommer	
Jägermeister / ginger beer/ lime / cucumber	
Weekly special cocktail €	6.50
Vraag het ons personeel / ask our staff	





Bij de inkoop van onze producten werken wij zo veel mogelijk met lokale producenten en handhaven wij een hoge standaard met betrekking tot duurzaamheid en dierenwelzijn. In dit kader werken wij waar haalbaar met biologische en scherrelproducten. Zo komt onze melk van koeien die langs de Amstel grazen en waarvan het graasgebied weidevogelvriendelijk beheerd wordt. Ons brood komt van bakkerij Mama uit Zwanenburg waar uitsluitend met biologisch steengemalen meel zonder enige vorm van toevoegingen of stabilisatoren gewerkt wordt. Ook op het gebied van afval proberen we zo duurzaam mogelijk te zijn. Met het water uit de Eco Tap brengen wij het gebruik van flessen terug en is transport overbodig. De thee van TEAmwork is geheel plasticvrij verpakt, de wijn klimaatneutraal. Op dehortus.gardenexplorer.org kunt u de kruiden in de tuin vinden.

In sourcing our products we try to use local producers that maintain high standards with regards to sustainability and animal welfare. Where possible we work with ecological and free-range products. Our milk comes from cows that graze along the Amstel river in pastures that are maintained in a way that is friendly to meadow birds. Our bread is baked in Zwanenburg by bakery Mama who only works with ecological stone milled flour without the use of additives. Additionally, we try to reduce waste. We sell water from the Eco Tap in an effort to reduce the use of bottles, the tea from TEAmwork has plastic free packaging and our wine is climate neutral. At www.dehortus.gardenexplorer.org you can find the location in our garden of a lot of the plants that are the basis of much of what we serve. In the butterfly house for instance you can find coffee, cocoa, ginger and bananas.

vriend van de hortus

Bezoek de Hortus ieder seizoen voor slechts 36 euro per jaar. Vraag in onze winkel naar het inschrijfformulier en profiteer meteen van de voordelen. Kijk op www.dehortus.nl/vriendenvereniging of mail naar vrienden@dehortus.nl voor meer informatie.

Become a friend of the Hortus

Visit the Hortus every season for only 36 euros a year. Ask for a registration form at our gift shop and benefit immediately. Check www.dehortus.nl/vriendenvereniging or send an e-mail to vrienden@dehortus.nl for more information.