

Het omslag van dit menu is gemaakt van stof geweven van oceaanplastic en rPet-garen.

The cover of this menu is made of fabric woven from ocean plastic and rPet yarn.

Design: Studio Liz Klaver

winter winter

Claudy Jongstra

De wand van de Oranjerie is bekleed met een kunstwerk van Claudy Jongstra, speciaal ontworpen voor de Hortus.

De wol komt van haar eigen schapenkudde en Claudy Jongstra gebruikte plantensoorten om het wol in haar werk te kleuren.



The walls of the Orangery are covered with an art work by Claudy Jongstra, specially designed for the Hortus.

The wool comes from her own sheep herd and Claudy Jongstra used plant species to color the wool in her work.

Winter is het seizoen van stevige wintergroenten en hartverwarmend comfort food. Het wintermenu is gevuld met seizoensgroenten zoals spinazie, spruitjes, peulvruchten en champignons. Aangevuld met de karakteristieke smaken van ingemaakte groenten en vruchtencompotes.



Winter is the season of hearty winter vegetables and soul-warming comfort foods. The winter menu is filled with seasonal vegetables such as spinach, Brussels sprouts, legumes and mushrooms. And in addition the characteristic flavors of pickled vegetables and fruit compotes.

wijnen wines

biologisch - ecological

glas - fles
glass - bottle

wit white – ziobaffa pinot grigio 5,50 - 32,00

Italië – fris en fruitig met zoete aroma's van appel en peer
Italy - fresh and fruity with tree fruit notes like apple and pear

wit white – pievalta verdicchio 6,00 - 35,00

Italië – frisse, goudgele wijn met hints van meidoorn en brem
Italy - fresh straw yellow wine with floral aromas of hawthorn and broom

rosé rose – coste meliac 5,50 - 32,00

Frankrijk – fruitige wijn uit de Midi met aroma's van braam en framboos
France - fruity rosé wine from the Midi with aromas of blackberry and raspberry

rood red – coste meliac merlot 5,50 - 32,00

Frankrijk – granaatrode wijn met rood fruit aroma's, zoals zwarte bes en framboos
France - garnet red wine with red fruit aromas like blueberry and raspberry

rood red – crudo cabernet sauvignon nero d'avola 6,00 - 35,00

Italië – aroma's van zwarte bessen, kersen, pruimen tot noten en drop
Italy - aroma range from blueberry, cherry, and prune, to nuts and liquorice

cava cava – codorniu ecologica brut 8,50 - 32,00

Spanje – bubbel van het druivenras macabeo, met tonen van wit fruit en zachte zuren
Spain - bubbles of the grape variety macabeo, with white fruit notes and a soft acidity

u kunt bij ons alleen pinnen, geen cash betalingen mogelijk
we are a pin only venue, no cash accepted

water uit de kraan

De Hortus probeert zoveel mogelijk duurzaam te werken. Amsterdams leidingwater is prima te drinken.

Met EcoTap kunnen we dat ook gekoeld serveren (en als je wilt geven we je bubbels). Dit scheelt heel veel (plastic) flessen en transport.



The Hortus tries to work as sustainably as possible. Tap water in the Netherlands is of good quality. With our EcoTap we can also serve it cooled (and if you want, we make you bubbles). This saves unnecessary (plastic) bottles and transportation.

ontbijt breakfast lunch lunch

hortus granola hortus granola 🍴 7,50

met yoghurt en fruit
with yogurt and fruit

wentelteefjes french toast 🍴 8,50

van suikerbrood en vanille-ijs en fruit
with vanilla ice cream and fruit

kinder lunch kids lunch 🍴 4,00

boterham met appel-perenstroop
slice of bread with apple-pear-butter

paddenstoelen op toast mushrooms on toast 🍴 11,00

gebakken gemengde paddenstoelen op toast met een gepocheerd eitje
Sautéed mixed mushrooms on toast with a poached egg

twee gepocheerde eitjes two poached eggs 🍴 13,50

twee gepocheerde eieren op een bedje van wilde spinazie met harissa, feta en verse kruiden geserveerd met brood
two poached eggs on a bed of spinach with harissa, feta and fresh herbs served with bread

Gelderse geitenkaas Dutch goatcheese 🍴 9,00

met zilveruitjes in appelstroopzoetzuur op zuurdesem
with pickled baby onions on sourdough bread

pastrami pastrami 12,00

zuurdesemboterham met pastrami, kimchi en oude kaas uit de oven
slice of sourdough bread with pastrami, kimchi and mature cheese from the oven

al onze producten kunnen allergenen bevatten, vraag het personeel
all our products may contain allergens, please ask our staff

bieren beers

gulpener tapbier gulpener drafft beer 0,25 cl - 0,5 cl 3,60 - 5,90

wisseltap seasonal drafft beer 0,25 cl - 0,5 cl 4,80 - 8,80

brouwerij 't ij IJwit, Zatte, Natte, IPA, Vrijwit (0,5%) 5,50

duvel blond duvel blond beer 5,50

warsteiner alcoholvrij alcohol low (0,5%) 4,00

cocktails

winter gin & tonic 9,50

Damrak gin, tonic, sinaasappel en steranijs

Damrak gin, tonic, orange and star anise




dutch ginger 9,50

Willem's Wermoed Original, gemberbier, limoen

Willem's Wermoed Original, gingerbeer, lime

koude dranken cold drinks

ecotap water ecotap water 0,25 cl - 0,70 cl bruisend of plat <i>sparkling or still</i>	2,25 - 4,00
ijsthee fresh tea fairtrade Chari Tea green: honing en gember, <i>honey and ginger</i> Chari Tea red: rooibos en passievrucht, <i>rooibos and passion fruit</i> Chari Tea black: citroen, <i>lemon</i>	3,90
schulp sappen juices appel / peer / tomaat / appel & cranberry <i>apple / pear / tomato / apple & cranberry</i>	3,50
agropošta limonade lemonade lavendel / framboos / citroen <i>lavender / raspberry / lemon</i>	3,00
fritz frisdrank fritz soft drink cola / cola light / rabarber / sinaasappel <i>cola / cola light / rhubarb / orange</i>	3,60
naturfisk gemberbier / tonic / vlierbloesem / bitterlemon <i>gingerbeer / tonic / elderflower / bitterlemon</i>	4,00
verse jus d'orange fresh orange juice 200 ml - 300 ml	3,60 - 4,30
chocolade melk chocolate milk (tony chocolonely's)	3,60
melk milk	2,50

rilette van spekbokking rilette of smoked herring met radijsjes en mierikswortel op zuurdesembrood <i>with horseradish and radishes on sourdough bread</i>	8,50
paté van kapucijners pâté from kapucijner peas  met piccalilly en cornichons op zuurdesembrood <i>served with piccalilli and cornichons on sourdough bread</i>	8,50
geroosterde kalkoenfilet roasted turkey breast met cranberry compote en gemengde peulvruchtkiemen op zuurdesembrood <i>with cranberry compote and mixed sprouting pulses on sourdough bread</i>	9,00
salade van gepofte bietjes roasted beet salad  met linzen, hazelnoot, selderij en gefrituurde kappertjes <i>with lentils, hazelnut, celeriac and fried capers</i>	13,50
geroosterde spruitjes salade roasted Brussel sprouts salad  met kweepeer, blauwe kaas en walnoot <i>with quince, blue cheese and walnuts</i>	13,50
soep van de dag soup of the day met brood, <i>with bread</i>	7,50
hartige taart van het moment savoury pie met salade, <i>with salad</i>	11,50
gerecht van de dag dish of the day Vraag ons personeel of kijk op de borden voor specialiteiten van de dag. <i>Ask our staff or look at the chalkboard for our specials.</i>	-

Vegetarian  Vegan 

snacks

groentechips vegetable chips 🍷	3,50
notenmix mixed nuts 🍷	4,50
gemengde olijven mixed olives 🍷	4,50
brood met (on)kruidenboter bread with herb butter 🍷	6,00

zoetigheden sweets

all day

Patisserie Holtkamp	5,80
worteltaart carrotcake	
hazelnoot karameltaart hazelnut caramel cake	
Patisserie Kuyt	5,80
appeltaart apple pie	
citroenmerengue lemon merengue	

we hebben ook taart uit eigen keuken, vraag ons personeel
we also have homemade cake, ask our staff

warme dranken hot drinks

koffie	3,00
espresso	3,00
cappuccino	3,30
cortado	3,10
espresso macchiato	3,10
latte	3,80
latte macchiato	3,80
flat white	4,20
dubbele espresso	4,00
dubbele espresso macchiato	4,20
chai latte	3,80
dirty chai latte	4,80
warme chocolade melk hot chocolate (tony chocolonely's)	3,60
extra slagroom extra whipped cream	0,50
thee tea	2,90
verse thee fresh tea	3,60
munt / gember /steranijs & sinaasappel mint / ginger/ stare anise & orange	
glühwein	4,00