



herfst
autumn

Welkom in de Oranjerie,
de Hortus staat voor harmonie,
schoonheid en inspiratie. We willen dat
onze bezoekers dit overal kunnen
ervaren, zowel in de tuin en kassen
als hier in het café. Daarom vragen we
jullie hier geen telefoon of laptop te
gebruiken.

Geniet van het moment!



*Welcome at the Orangery,
the Hortus has a mission to bring
harmony, beauty and inspiration. We
want to ensure a good experience
to all our
visitors, in the garden
as well as here at the cafe.
Therefore, we ask you not to use
phones or laptops.
Enjoy the moment!*

In de herfst kun je genieten van de
vele koolsoorten, wortelen, prei,
paddenstoelen, peren en pompoen.
Deze kenmerken het menu, daar
maken wij dan weer
heerlijke gerechten van.
Eten uit het seizoen is duurzaam, de
groenten komen van dichtbij en zijn
vers. Bovendien zijn ze lekkerder en in
de winkel vaak goedkoper.



*In autumn, you enjoy the
many types of cabbage,
carrots, leeks, mushrooms, pears and
pumpkin. They characterize our menu,
we make lovely and healthy dishes
with them.*

*Seasonal food is sustainable, the
transport is short, the vegetables are
fresh. Moreover, they are tastier and
often cheaper in stores*

hortus.nl

wijnen wines

glas - fles
glass - bottle

wit white – sauvignon blanc 5,70 - 33,50

Languedoc, Zuid-Frankrijk - frisse, fruitige, droge wijn met tonen van citrus
Languedoc, South of France - fresh, fruity, dry wine notes of citrus

wit white – viognier 6,25 - 36,50

Languedoc, Zuid-Frankrijk - rijke wijn met bloemige geur en de smaak van exotisch fruit
Languedoc, South of France - rich wine with floral scent and the taste of exotic fruits

rosé rose – touriga nacional, syrah, tinta roriz 5,70 - 33,50

Tejo, Portugal - droge, fruitige, zachte en zuivere rosé
Tejo, Portugal - dry, fruity, soft and pure rosé

rood red – pinot noir, touriga nacional 5,70 - 33,50

Tejo, Portugal - volle wijn met donker fruit waaronder rode bessen
Tejo, Portugal - full-bodied wine with dark fruits including red currants

rood red – merlot, tempranillo 6,25 - 36,50

Rioja, Spanje - volle, warme en zachte wijn met oosterse kruiden
Rioja, Spain - full-bodied, warm and soft wine with oriental herbs

cava cava – codorniu ecologica brut 9,00 - 33,50

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

In de Oranjerie proberen wij zoveel mogelijk met verse producten te werken en zo duurzaam mogelijk in te kopen. Hierdoor hebben wij zo min mogelijk verspilling, maar kan het dus ook voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn.



In our restaurant we use as much fresh products as possible and work as sustainable as we can. This means we have less waste, but it may also happen that some products are out of stock.

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

ontbijt breakfast lunch lunch

hortus granola hortus granola 🍷 7,50

met yoghurt en fruit
with yogurt and fruit

briochebol brioche bun 🍷 6,50

met boter en aardbeienjam
with butter and strawberry jam

kinder lunch kids lunch 🍷 4,00

boterham met aardbeienjam
slice of bread with strawberry jam

paddenstoelen op toast mushrooms on toast 🍷 11,50

gebakken gemengde paddenstoelen op toast met een gepocheerd ei
sautéed mixed mushrooms on toast with a poached egg

humus van zoete aardappel sweet potato hummus 🍷 8,50

met gebrande mais-salsa op zuurdesembrood
with charred corn salsa on sourdough bread

zachte geitenkaas soft goatcheese 🍷 9,00

met regenboogbiet, kappertjes en hazelnoot op zuurdesembrood
with rainbow beets, capers and hazelnut on sourdough bread

oude kaas oude kaas 🍷 9,50

met kimchi-mayonaise, avocado en sesamzaad op zuurdesembrood
with kimchi mayonaise, avocado and sesame seeds on sourdough bread

al onze producten kunnen allergenen bevatten, overleg bij een allergie met het personeel
all our products may contain allergens, if you have an allergy, please consult our staff

bieren beers

gulpener tapbier gulpener drafft beer 0,25 cl - 0,5 cl 3,80 - 7,00

wisseltap seasonal drafft beer 0,25 cl - 0,5 cl 5,00 - 9,60

brouwerij 't ij IJwit, Zatte, Natte, IPA, Vrijwit (0,5%) 5,80

duvel blond duvel blond beer 5,80

duvel 6,66 duvel blond 6,66 5,80

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

hortus spritz

ginger spritz 12,50

Willem's Wermoed original, gemberbier en limoen
Willem's Wermoed original, gingerbeer en lime

botanical spritz 12,50

Willem's Wermoed Dry, tonic, citroen, tijm
Willem's Wermoed Dry, tonic, lemon, tyme

pink rosé 12,50

Pink Willem, tonic en basilicum
Pink Willem, tonic and basil

royal orange 12,50

Willem's Wermoed orange, cava, bruiswater en sinaasappel
Willem's Wermoed orange, sparkling wine, sparkling water and orange

koude dranken cold drinks

ecotap water ecotap water 0,25 cl - 0,70 cl	2,25 - 4,00
bruisend of plat <i>sparkling or still</i>	
ijsthee fresh tea fairtrade	4,00
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>	
schulp sapp en juices	3,80
appel / peer / tomaat / appel & cranberry <i>apple / pear / tomato / apple & cranberry</i>	
fritz frisdrank fritz soft drink	3,80
cola / cola light / rabarber / sinaasappel <i>cola / cola light / rhubarb / orange</i>	
naturfisk	4,00
gemberbier / tonic / vlierbloesem / bitterlemon <i>gingerbeer / tonic / elderflower / bitterlemon</i>	
verse jus d'orange fresh orange juice 200 ml - 300 ml	4,00 - 5,00
huisgemaakte limonade homemade lemonade	4,00
chocolade melk chocolate milk (tony chocolonely's)	3,90
melk milk	2,50

indonesische makreelsalade indonesian style mackerel salad	11,50
met komkommer-atjar op zuurdesembrood <i>with pickled cucumber on sourdough bread</i>	
gehaktbrood meatloaf 	11,50
met groene tomatenjam op zuurdesembrood <i>with green tomato jam on sourdough bread</i>	
twee gepocheerde eieren two poached eggs 	13,50
in linzencurry met spinazie, kokos en paneer geserveerd met platbrood <i>in lentilcurry with spinach, cocos and paneer served with flatbread</i>	
salade van geroosterde pompoen salad of roasted pumpkin 	13,50
met gepofte druiven, blauwe kaas en walnoot geserveerd met brood <i>with grapes, blue cheese and walnut served with bread</i>	
geroosterde aubergine roasted aubergine 	13,50
met saus van tahini, granaatappelpitjes, pistachenoten geserveerd met platbrood <i>with tahini sauce, pomegranate seeds, pistachionuts served with flatbread</i>	
soep van de dag soup of the day	7,50
met brood, <i>with bread</i>	
hartige taart savoury pie	13,50
met salade, <i>with salad</i>	
gerecht van de dag dish of the day	15,00
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>	
extra's	
kleine soep van de dag small soup of the day	4,00
kleine salade side salad 	4,00

Vegetarian  Vegan 

snacks

groentechips vegetable chips 🍷	5,50
notenmix mixed nuts 🍷	5,50
gemengde olijven mixed olives 🍷	5,50
brood met (on)kruidenboter bread with herb butter 🍷	6,00

zoetigheden sweets

Patisserie Holtkamp	6,50
worteltaart carrotcake	
citroen merengue lemon merengue	
appelkruimeltaart apple crumble pie	
hazelnoot karameltaart hazelnut caramelcake	

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

warme dranken hot drinks

koffie	3,20
espresso	3,20
cappuccino	3,50
cortado	3,30
espresso macchiato	3,30
latte	4,00
latte macchiato	4,00
flat white	4,40
dubbele espresso	4,10
dubbele espresso macchiato	4,30
chai latte	4,00
dirty chai latte	5,00
warme chocolade melk hot chocolate (tony chocolonely's)	4,00
thee tea	3,00
verse thee fresh tea	3,75
<i>mint / gember / sinaasappel & steranijs</i>	
<i>mint / ginger/ orange & star anise</i>	
glühwein	4,50
slagroom cream	0,50

