



winter

Design: Studio Liz Klaver
Het omslag van dit menu is gemaakt van imitatieleer.

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.*

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 produc-
ten 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.*

hortus.nl

wijnen wines

biologisch - ecological

glas - fles
glass - bottle

wit white – sauvignon blanc	5,80 - 33,50
<i>Languedoc, Zuid-Frankrijk - frisse, fruitige, droge wijn met tonen van citrus</i> <i>Languedoc, South of France - fresh, fruity, dry wine notes of citrus</i>	
wit white – viognier	6,25 - 36,50
<i>Languedoc, Zuid-Frankrijk - rijke wijn met bloemige geur en de smaak van exotisch fruit</i> <i>Languedoc, South of France - rich wine with floral scent and the taste of exotic fruits</i>	
rosé rose – touriga nacional, syrah, tinta roriz	5,80 - 33,50
<i>Tejo, Portugal - droge, fruitige, zachte en zuivere rosé</i> <i>Tejo, Portugal - dry, fruity, soft and pure rosé</i>	
rood red – pinot noir, touriga nacional	5,80 - 33,50
<i>Tejo, Portugal - volle wijn met donker fruit waaronder rode bessen</i> <i>Tejo, Portugal - full-bodied wine with dark fruits including red currants</i>	
rood red – merlot, tempranillo	6,25 - 36,50
<i>Rioja, Spanje - volle, warme en zachte wijn met oosterse kruiden</i> <i>Rioja, Spain - full-bodied, warm and soft wine with oriental herbs</i>	
cava cava – codorniu ecologica brut	9,00 - 33,50
<i>Spanje - bubbel van het druivenras macabeo, met tonen van wit fruit en zachte zuren</i> <i>Spain - bubbles of the grape variety macabeo, with white fruit notes and a soft acidity</i>	

Wist je dat de bijzondere ruimtes in de Hortus te huur zijn voor een huwelijk, evenement of vergadering?
Neem gerust contact op met ons zaalverhuur team voor meer informatie via zaalverhuur@dehortus.nl

Did you know the special venues in the Hortus can be hired for a wedding, event or meeting?
Feel free to contact our venue rental team for more information via venuerental@dehortus.nl

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

ontbijt breakfast lunch lunch

hortus granola hortus granola 🍌 met yoghurt en fruit <i>with yogurt and fruit</i>	7,50
briochebol brioche bun 🍌 met boter en aardbeienjam <i>with butter and strawberry jam</i>	6,50
kinder lunch kids lunch 🍌 boterham met aardbeienjam <i>slice of bread with strawberry jam</i>	4,00
soep van de dag soup of the day met brood <i>with bread</i>	7,50
oude kaas mature cheese 🍌 met gemberjam op zuurdesembrood <i>with ginger jam on sourdough bread</i>	9,50
linzen- en walnotenterrine lentil and walnut terrine 🍌 met pompoen chutney, ingemaakte groenten en toast <i>with pumpkin chutney, pickles and toast</i>	9,00
gravad lax gravlax 🍌 met regenboogbietjes, geserveerd met mierikswortelcrème en toast <i>with rainbow beets, served with horseradish and toast</i>	13,00
paddenstoelen op toast mushrooms on toast gebakken gemengde paddenstoelen op toast met een gepocheerd ei <i>sautéed mixed mushrooms on toast with a poached egg</i>	11,50
twee gepocheerde eieren two poached eggs 🍌 met boerenkool, zwarte kikkererwten, knoflookyoghurt en chiliboter geserveerd met brood <i>with curly kale, black chickpeas, garlic yoghurt and chili butter served with bread</i>	13,50

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 Willem's Wermoed original, gemberbier en limoen <i>Willem's Wermoed original, gingerbeer en lime</i>	12,50
botanical spritz Willem's Wermoed Dry, tonic, citroen, tijm <i>Willem's Wermoed Dry, tonic, lemon, tyme</i>	12,50
pink rosé Pink Willem, tonic en basilicum <i>Pink Willem, tonic and basil</i>	12,50
royal orange Willem's Wermoed orange, cava, bruiswater en sinaasappel <i>Willem's Wermoed orange, sparkling wine, sparkling water and orange</i>	12,50

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 sappen 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

radicchio en witlof salade radicchio and chicory salad	13,50
lauwarme salade met gesmolten Nederlandse taleggio, gebakken spekjes, la ratte <i>warm salad with melted Dutch taleggio, bacon bits, potato & walnuts served with bread</i>	
geglaceerde spitskool glazed sweetheart cabbage 	13,50
spitskool geglaceerd in miso & ahornsiroop geserveerd met ingemaakte shiitake, Japanse rijst, kewpie en furikake <i>sweetheart cabbage glazed in miso & maple syrup served with pickled shiitake, Japanese rice, kewpie and furikake</i>	
lasagne van wintergroenten lasagne of winter vegetables 	13,50
geserveerd 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

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

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	
hazelnoot karameltaart hazelnut caramel	
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	3,20
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

