



# zomer summer

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

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](mailto: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](mailto:venuerental@dehortus.nl)*

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.*

hortus.nl

# wijnen wines

biologisch - ecological

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

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

Op ons menu vindt u een Mexicaanse stoof van tomatillo's, hominy en cactus. Deze ingrediënten uit Meso-Amerika zijn in Europa niet zo bekend maar zijn zeker het ontdekken waard.

Tomatillo's zijn vruchten uit de nachtschade familie. Ze lijken op groene, of soms paarse, tomaten met een papierachtige schil die er als een soort lampion om heen zit.

Hominy is een maïsoort die is behandeld met een alkalische oplossing, zoals loog of kalk, om de romp en de kiem te verwijderen, wat resulteert in een zachtere en grotere korrel. Dit proces dat nixtamalisatie wordt genoemd, verandert niet alleen de textuur en het uiterlijk van de maïs, maar verhoogt ook de voedingswaarde door de voedingsstoffen beter beschikbaar te maken voor het lichaam.

De cactus in dit gerecht zijn de jonge schijven van de vijgencactus.

On our menu you will find a Mexican stew made with Mesoamerican ingredients that are not very common in Europe.

Tomatillo's are a fruit in the nightshade family that resemble a green, or sometimes purple, tomato with a papery husk around it.

Hominy is dried maize (corn) kernel that has been treated with an alkali, in a process called nixtamalization. This not only changes the shape and texture of the maize but also increases the nutritional value.

The cactus are the young pads of the prickly pear cactus.

## ontbijt breakfast lunch lunch

**hortus granola** hortus granola  9,50

met yoghurt en aardbeien  
*with yogurt and strawberries*

**briochebol** brioche bun  7,50

met boter en jam  
*with butter and jam*

**kinder lunch** kids lunch  4,00

boterham met aardbeienjam  
*slice of bread with strawberry jam*

**soep van de dag** soup of the day 8,00

met brood *with bread*

**avocado toast** avocado toast  9,00

met een gepocheerd ei, sambalmayonaise en ingemaakte rode ui  
*with a poached egg, sambal mayonnaise and pickled red onion*

**friese gatenkaas** friesland cheese  9,50

met regenboogtomaten en basilicummayonaise op zuurdesembrood  
*with rainbow tomatoes and basil mayonnaise on sourdough bread*

**zachte geitenkaas** soft goat cheese  9,50

met gemarineerde aardbeien en roze peper op zuurdesembrood  
*with marinated strawberries and pink peppercorns on sourdough bread*

**artisjok crème** artichoke crème  8,50

met marjoraan en zwarte olijvenkruim op zuurdesembrood  
*with marjoram and black olive crumble on sourdough bread*

**paddenstoelen shoarma** mushroom shawarma  12,50

met sambalmayonaise en salade geserveerd met pitabrood  
*with sambal mayonnaise and salad served with pitabread*

## bieren beers

**gulpener pils** gulpener beer 3,80

**gulpener vlierbloesem blond** gulpener elderflower blond 5,00

**seizoens bier** seasonal beer 5,00

**brouwerij 't ij** IJwit, Zatte, IPA 6,00

**duvel blond** duvel blond beer 6,00

**gulpener 0.0%** 4,00

**gulpener weizen 0,3%** 4,50

## 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*

**aperol spritz** 9,50

Aperol, cava, bruiswater & sinaasappel  
*Aperol, cava, sparkling water & orange*

# koude dranken cold drinks

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

<b>twee gepocheerde eitjes</b> two poached eggs 	13,50
in een Mexicaanse stoof van tomatillo, hominy en cactus geserveerd met zure room en tortillachips <i>in a Mexican stew made from tomatillo, hominy and cactus served with sour cream and tortilla chips</i>	
<b>gegrilde snijbonensalade</b> grilled runner bean salad 	12,00
met artisjok en antiboise dressing met brood <i>with artichoke and antibois dressing with bread</i>	
<b>watermeloen salade</b> watermelon salad 	12,00
met feta, komkommer, zwarte olijf en rode ui geserveerd met brood <i>with feta, cucumber, black olive and red onion served with bread</i>	
<b>quiche van het moment</b> quiche of the moment 	15,00
geserveerd met salade <i>with salad</i>	
<b>gerecht van de dag</b> dish of the day	15,00
vraag ons personeel of kijk op de borden voor de specialiteiten <i>ask our staff or look at the chalkboard for our specials</i>	
<b>extra's</b>	
<b>kleine soep van de dag</b> small soup of the day	4,00
<b>kleine salade</b> 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 the staff

first

Vegetarian  Vegan 

## snacks

groentechips vegetable chips 🍃	5,50
notenmix mixed nuts 🍃	6,00
gemengde olijven mixed olives 🍃	6,00
brood met (on)kruidenboter bread with herb butter 🍃	6,00
nacho's met chilisaus en zure room nacho's with chilisauce 🍃 and sour cream	8,00

## zoetigheden sweets

citroenmeringue lemon meringue (patisserie holtkamp)	6,50
passievrucht mangotaart passionfruit & mangocake (patisserie holtkamp)	
appeltaart apple pie	
vraag naar de wisselende huisgemaakte zoetigheden ask our staff for our homemade sweets	

## 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 chocolademelk hot chocolate (tony chocolonely's)	4,00
thee tea	3,00
verse thee fresh tea	3,75
munt / gember / citroen & tijm mint / ginger / lemon & thyme	
slagroom whipped cream	0,50

