



HUYS VAN
LEYDEN

BOUTIQUE HOTEL

GOOD FOOD BRINGS PEOPLE TOGETHER!

“HUYS” VAN LEYDEN

‘Laurens Huygenszoon Gael’ was born around 1549. During the famous siege of Leiden in 1574- an event that is still remembered every year on 3 October.- Laurens’ father was Mayor of Leiden. Laurens was twenty-five years old at the time.

Laurens was an important figure in Leiden and held many offices. From 1580 to 1618, he was a member of the Council of Forty, one of 40 prominent inhabitants who chose the city’s Mayors. Laurens was himself elected as Mayor several times (in 1596, 1598, 1613, 1614, 1615 and 1618). He was buried in the Pieterskerk on 4 August 1637, having died around the age of 88.

Just after Leiden’s third extension of 1611, Laurens bought lot “C”, which was divided into three pieces numbered 5,6 and 7. Huys van Leyden was most likely built on number 5. The House was purchased for f 1.100,00.

Over the centuries, the buildings have accommodated numerous residents and served many different purposes. Since 2012, the State Monument houses the Boutique Hotel with 7 rooms and a lobby and a breakfast/dining room each in their own style. They also have apartments in its surroundings and The Barones van Leyden which has 5 hotel rooms. We hope you enjoy your stay!

“HUYS” VAN LEYDEN

Laurens Huygenszoon Gael werd rond 1549 geboren. Zijn vader was burgemeester tijdens het beroemde beleg van Leiden in het jaar 1574, waarvan de gelukkige afloop nog ieder jaar uitbundig wordt gevierd op 3 oktober. Laurens was op dat moment vijftwintig jaar oud.

Laurens zou een belangrijke figuur worden voor de stad en bekleedde tal van functies in Leiden. Van 1580-1618 was hij veertig-raad (één van de 40 gegoede burgers uit de stad die de burgemeesters kozen). Zelf werd hij ook diverse malen tot burgemeester gekozen (in 1596, 1598, 1613, 1614, 1615 en 1618). Laurens Huygenszoon Gael werd op 4 augustus 1637 begraven in de Pieterskerk. Hij was ongeveer 88 jaar oud geworden.

In 1611, net na de 3^e stadsuitbreiding, kocht Laurens perceel “C”, opgedeeld in drie stukken genummerd 5,6 en 7. Huys van Leyden is waarschijnlijk het huis dat is aangeduid als nummer 5. Het werd voor f 1.100,00 aangekocht. Het gebouw heeft in de loop der eeuwen diverse bewoners en bestemmingen gehad.

Sinds 2012 wordt het Rijksmonument gebruikt als Boutique Hotels met 7 kamers, lobby en ontbijt/dinerzaal, elke in een eigen stijl. Daarnaast heeft Boutique Hotels van Leyden ook nog in de nabijheid 2 appartementen en De Barones van Leyden. Wij hopen dat u een fijn verblijf bij ons heeft!

A LA CARTE DINER
ON RESERVATION ONLY!

Wij bieden u de unieke gelegenheid om op reservering gebruik te maken van ons 3-gangen of 4-gangen geserveerd in ons 18^e eeuwse gala zaal “De Regentenkamer”. Bij het diner ontvangt u van het Huys vooraf een amuse, brood en smeersels en als afsluiting koffie of thee met friandises. Tijdens het diner eet u met goud bestek en drinkt u uit glaswerk van kristal met gouden rand.

We offer, on reservation, the unique opportunity to enjoy our 3-course or 4-course dinner served in our 18th century gala hall “De Regentenkamer”. We will welcome you with an amuse, bread and spreads from the Huys and coffee or tea with friandises as a conclusion. During your dinner, you will eat with gold cutlery and crystal with gold rim.

3-gangen - 3 course diner a 54,00

4-gangen – 4 course diner a 59,50

A LA CARTE DINER
ON RESERVATION ONLY!

VOORGERECHT – ENTREE

TONIJN TARTAAR MET GAMBA – TUNA TARTAR WITH GAMBA

Geserveerd met ricotta, spinazie en ‘huys gemaakte’ croutons

Served with ricotta, spinach and homemade croutons

STEAK TARTAAR – STEAK TARTAR

Geserveerd met rucola en ‘huys gemaakte’ croutons

Served with rucola salad and homemade croutons

TOMPOUCE VAN CAPONATA

Siciliaanse gestoofde groente met huisgemaakt bladerdeeg

Sicilian steamed vegetables with homemade puff pastry

CARPACCIO GEROOKTE ZALM

Geserveerd met parmezaanse kaas, noorse garnaltjes, rucola en pesto dressing

Served with parmesan cheese, shrimps, aragula and pesto dressing

SALADE VAN EENDENBORST

Met warme geitenkaas en appel, walnoot, honing, rucola en pesto dressing

With warm goat cheese and apple, walnut, honey, arugula and pesto dressing

SALADE VAN GEITENKAAS

Met walnoten en sinaasappel dressing

With walnuts and orange dressing

A LA CARTE DINER
ON RESERVATION ONLY!

SOEP – SOUP

TOMATEN SOEP – TOMATO SOUP 🌿

‘Huys’ gemaakte tomaten crème soep met basilicum - *Homemade tomato crème soup with basil*

BOSPADDENSTOELEN SOEP – FOREST MUSHROOM SOUP 🌿

‘Huys’ gemaakte bospaddenstoelen soep, verse truffel - *Homemade forest mushroom soup and fresh truffle*

WORTEL PAPRIKA SOEP – CARROT PEPPER SOUP 🌿

‘Huys’ gemaakte wortels en paprika met kerrie en gember - *Homemade carrot & peppers with curry and ginger*

OPPERDOEZER RAKET SOEP – “OPPERDOUZER” POTATO ROCKET SOUP 🌿

‘Huys’ gemaakte verse aardappel en rucola - *Homemade potato & rocket salad*

A LA CARTE DINER
ON RESERVATION ONLY!

HOOFDGERECHT – MAIN

KABELJAUW – COD

Kabeljauw met een crème van prei – *Cod with a crème of leek*

PARELHOEN - GUINEAFOWL

Parelhoen met Zuid – Afrikaanse perzik chutney saus - *Guineafowl with South African peach chutney sauce*

AUBERGINE PARMIGIANA

Aubergine lasagne met cashewnootjes – *Eggplant lasagne with cashew nuts*

SURF & TURF

Buikspek & gamba's met noodles – *Pork belly and gamba's with noodles*

EENDENBORST FILET

Gebraden in een sinaasappeldressing van Chutney

Roasted in orange chutney dressing

TOURNEDOS NATURAL (9,00 extra / 9,00 surcharge)

Biefstuk van de haas met rode wijn saus met chocolade - *Tenderloin steak with red wine & chocolate sauce*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten van het seizoen en een aardappelgerecht.

All main dishes are served with fresh seasonal vegetables and a potato dish.

A LA CARTE DINER
ON RESERVATION ONLY!

NAGERECHT – DESSERT

LEIDSCH LEKKERS (+ 3,00)

Diverse kazen uit de Leidsche regio – *Several cheeses from Leidsche region*

DUTCH TIRAMISU

Langetjes kaneel & boerenjongens – *Cinnamon cook & rum raisins*

ORANGE- WHITE CHOCOLAT CREME BRÛLÉE

Met witte chocolade en sinaasappelrasp – *With white chocolate & orange rasp*

ADVOCAAT MET SLAGROOM

Huysgemaakte advocaat – *Homemade eggnog dessert*

FRUIT COCKTAIL

Vers fruit met slagroom en ijs – *Fresh fruits with icecream*

BUTTERMILK PANNACOTTA

Karnemelk & citroen met luxe bosvruchten – *Buttermilk & lemon with luxury forest fruits*