

Oriole

GARDEN BISTRO

FOOD

Voor erbij

- Oesters, per stuk € 5
- David Hervé Tara No. 3
- Creuses Oosterschelde No. 3

Friet van de 'Frietboutique' met truffelmayonaise en geraspte Parmezaanse kaas € 7 ✓

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50 / 100 gram € 18 / € 30

Joselito Lomo (charcuterie) 50 / 100 gram € 18 / € 30

Groente ✓

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, pistache, radicchio en waterkers € 13

Burrata met roodlof, hazelnoot en aceto balsamico € 13

Saffraanisotto met gegrilde courgette € 13 / € 18



Cocktails € 14

Saint Germain Spritz - Een sprankelend verfrissende cocktail met een vleugje elderflower. De perfecte cocktail tijdens een zonnige zomerdag

Frozen basil daiquiri - De perfecte cocktail om een brain freeze te krijgen, met een vleugje basilicum.

Moroccan, Mint & Fire - Een verfrissende cocktail met muntthee en een vleugje Glennfiddich Fire & Cane

Il Ponte - Een nieuwe versie van 'The Bridge' cocktail, met een twist van Mediterrane kruiden

Elderflower lady - De elderflower lady brengt zoete en bloemige smaken samen in een cocktail.

Glennfiddich Apple - De perfecte mix voor de ongetrainde whisky drinker. Met een vleugje appel

Medi-Mary - Een Mediterraans uitstapje van de Bloody Mary, met onze speciale kruidenmix

Sicilian Deer - Een whiskey cocktail met mediterrane invloeden. Een boozy cocktail bestaande uit drie verschillende dranken

Dagelijks open
11.00 - 0.00

Keuken open
11.00 - 15.00
17.00 - 23.00

✓ Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

Vlees

Steak tartaar met artisjok, radicchio en truffelmayonaise € 13 / € 19

Gebakken eendenbout met witte bonen, cavolo nero en knolselderij € 18

Vis

Gebakken coquilles met Parmaham, crème van knolselderij en salie € 15 / € 22

Gebakken gamba's met salade van venkel, grapefruit en zwarte olijf € 14

Kabeljauw met Brandade de Nîmes, rucola en tomatensalade € 20

Hotel klassiekers

Caesar salade met kip of ansjovis, parmezaanse kaas, cherry tomaat, croutons en ansjovisdressing € 18

Runderhamburger met bacon, tomaat, sla, mayonaise, cheddar kaas en friet € 20

Hotdog van Duke of Berkshire met brioche, rode kool, ui, zwarte knoflook, mayonaise en friet € 17 ✓

Pasta Bolognese met Parmezaanse kaas € 22

Pizza Margherita € 15

Zoet & Hartig

Baskische cheesecake € 7

Citroentaart € 6

Mousse van griesmeel met appelcompote en koffie roomijs € 8

Selectie van kazen van Fromagerie L'Amuse € 13

COCKTAILS

Fly over to the other side
to more deliciousness

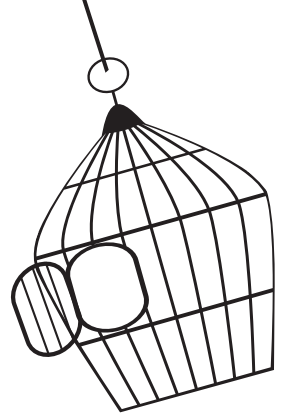
Oriole

GARDEN BISTRO



Some birds are
not meant to be caged

#feelfree



Bubbels

* fles

Sumarocca Cava Molí Coloma Brut € 7 / € 31*
Xarel-lo/ Parellada/ Macabeo - Penedès, Spanje
Lekkere bubbel; een typische Cava. Mild van smaak met zachte zuren.

Treviso Prosecco Bio € 7,5 / € 35*
Glera - Veneto, Italië
Heerlijke Prosecco met een zachte, droge afdronk. Verfijnde mousse.

Wit

* fles

Domaine de Pajot - Les 4 Cépages € 6,50 / € 31*
Sauvignon Blanc/ Colombard/ Ugni Blanc/ Gros Manseng - Côtes de Gascogne, France
Typisch frisse, stuivende wijn uit de Gascogne, licht en fruitig.

Tresolmos Lias € 6,5 / € 29*
Verdejo - Castilla y León, Spanje
Aroma van meloen en citrus. Veel smaak met lange afdronk.

Azienda Agricola € 7 / € 31*
Pinot Grigio - Veneto, Italië
Licht gekruid. Soepel en fruitig met een lange afdronk.

Betuws Wijn domein Linge € 8,5 / € 39*
Johanitter - Betuwe, Nederland
Wijn uit Nederland! Rijk en intens frisse wijn.

Vallée Blanche Viognier € 9 / € 41*
Viognier - Languedoc, Frankrijk
Klassiek voorbeeld van de Viognier. Tropisch fruit en bloemige aroma's

Beauté du Sud € 9 / € 41*
Chardonnay - Languedoc, Frankrijk
Volle chardonnay. Rijpe appels, vanille en een nootachtige aroma's

DRINKS

Ciders

Thistly Cross Whisky Cask, Schotland € 8
Aardse tonen en vanille. Semi-droge cider met een verrassend vol aroma.

Maeloc Sidra Seca, Spanje € 7
Fris en fruitige Spaanse 'Sidra' uit Galicië, maar zeker niet zoet.

Overig

Frisdranken / Fruitsappen € 5

WINES

Rood

* fles

Domaine de Grangeneuve Tradition € 6,50 / € 31*
Grenache/ Syrah - Rhône, Frankrijk
Aroma's van rood fruit met kruidige tonen, elegant en soepel.

Passo Del Sud € 6,5 / € 29*
Primitivo/ Negroamaro - Apulië, Italië
Volle rode wijn, maar niet te zwaar. Smaak van rijp rood fruit.

Fontanavecchia € 8 / € 37*
Aglianico - Campania, Italië
Rood fruit met een hint van violen en cacao, rokerige afdronk

Casa de Santar € 8,5 / € 39*
Tinta Roiz/ Touriga Nacional - Dao, Portugal
Rood fruit met smaken van bessen en kersen. Kruidig elegant.
Verfijnde houtrijping.

Rosé

* fles

Green Trail Tempranillo € 7 / € 31*
Tempranillo - Castilla La Mancha, Spanje
Fris en fruitige rosé met een toegankelijke smaak.

AIX € 9 / € 42*
Cinsault/ Grenache/ Syrah - Provence, Frankrijk
Harmonieus en gestructureerde rosé met een heerlijk lange afdronk.

Bieren

Bier van de tap 5% - Heineken € 5

Hefeweizen 5,5% - Paulaner € 7

IJwit 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Tricky Tripel 7,8% - Gebrouwen door Vrouwen € 7

Mannenliefde Saison 6% - Oedipus € 7

Natte Dubbel 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Mooie Nel I.P.A. 6,5% - Jopen € 7

Kriek Lambic 4,5% - Mort Subite € 7

Session IPA 3,5% - Brand € 7

Chill Lemon Radler 2,0% - Peroni € 5

Hefeweizen 0,5% - Paulaner € 5

Heineken 0.0 - Heineken € 5