

916
Pier





lunch

beleef het meer

Wij serveren onze lunchgerechten tot 17.00 uur

lunchkaart

Pier16 serveert rustieke gerechten die gemaakt zijn van producten uit onze directe omgeving. Eerlijk en vers.

Een graantje meepikken (v)

Ambachtelijk brood geserveerd met
kaaspesto-salade en kruidenboter€ 4,50

Tom & Aat (v)

Polderse tomatensoep en verse tuinkruiden€ 5,50

Hollands glorie (v)

Romige pompoensoep
met boerenham en pittenmix€ 5,50

Strijder

Oerbrood met Hollandse kroketten.....€ 7,00

TosTrio (v)

Triple Cheese Tosti met brie,
Boerenkaas uit Rutten en oude kaas
met een salade van appel en walnoot.....€ 7,50

Kaasdingetje

Quesadilla met brie, walnoot,
preiselbeerencompôte en rucola.....€ 8,00

Poké bowl (v)

Kom gevuld met rijst, komkommer,
avocado, geitenkaas en vijgen.....€ 8,00

Van de leg

Uitsmijter van eieren uit de Polder
met ham en kaas op oerbrood.....€ 8,50

Jagerstoast

Getoast oerbrood met gebakken paddenstoelen
polderham, ui, knoflook, oude kaas en rucola.....€ 8,50

Knorrende Pier 🍷

Broodje Pulled Pork met een salsa van
tomaten en rode linzen..... € 8,50
*Keuze uit rustieke pistolet (wit/bruin) of
oerbrood (wit/bruin)*

Bord gezond 🍞

Een broodje gezond op wijze van de chef € 8,50
*Keuze uit rustieke pistolet (wit/bruin) of
oerbrood (wit/bruin)*

Rebel 🍷

Broodje rundercarpaccio, oude kaassnippers,
pijnboompitten en citroenmayonaise..... € 9,50
*Keuze uit rustieke pistolet (wit/bruin) of
oerbrood (wit/bruin)*

Geklutst 🐟

Kruidenomelet met warm gerookte zalm,
een crostini en frisse salade..... € 9,50

SUPIER salades 🍽️

Keuze uit:
Carpaccio, pijnboompitten, rucola en
citroenmayonaise
Warme geitenkaas, walnoot en honing (v)
Zalm, avocado, rode ui en kappertjesmayonaise
Gebraden Peking-eendenborst, pompoen,
appel, gemengde sla en pittenmix € 10,50

(v) = vegetarisch gerecht of vegetarisch verkrijgbaar.

Een bord vol (plate)

Saté boss

Kipsaté..... € 13,50

BB Koe

Broodje Polderburger van rund
uit de Oostvaardersplassen..... € 14,50

Visch

Vangst van de dag..... € 14,50

Onze plates worden geserveerd met friet en sla.

Onze producten zijn puur



Wij werken met duurzaam groente en fruit afkomstig uit de regio. Eerlijk en vers.



Verse vis uit de nabije omgeving met een duurzame oorsprong gaat boven alles. Daarom werken wij met het Koop Goede Vis principe.



Al onze broden zijn 100% natuurlijk en op basis van desem bereidt. Dus zonder E-nummers en geur- en kleurstoffen, arm aan gluten en rijk aan voedingsstoffen. Wel zo eerlijk en bovenal bijzonder lekker.

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!