



diner

beleef het meer

Wij serveren onze dinergerechten al vanaf 17.00 uur

voorgerechten

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

Om mee te beginnen ...

Een graantje meepikken

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

Hollands glorie

Romige pompoensoep met
boerenham en pittenmix (v)..... € 6,00

De bietenbrug op

Roomsoep van rode biet met
Hollandse geitenkaas (v)..... € 6,00

Najaarsgroen

Pompoensalade met vijgen, blauwe kaas,
enoki paddenstoelen en balsamicodressing (v)..... € 7,50

Gekwaak

Gebraden Peking-eendenborst van Quaack uit
Biddinghuizen met appel, rode biet, tamme
kastanjes en een saus van appelstroop
en sherry..... € 9,50

Rund je rot

Traditionele carpaccio met rucola, oude kaas,
pijnboompitten en citroenmayonaise..... € 10,00

Berenvangst

Warm gerookte zalm met avocado, rode ui,
gremolata en kappertjesmayonaise..... € 11,50

hoofdgerechten

Met het mes op tafel

Vlees noch vis (v)

Pasta met vegetarische bolognese van rode linzen, rucola en oude kaas (v)..... € 16,50

Op stok

Saté van kipfilet met pindasaus..... € 16,50

Stipkip

Parelhoenfilet met een saus van wortel en dragon..... € 18,50

Stapelaar

Polderburger (200 gram) van rund uit de Oostvaardersplassen met tomatensalsa, groentechips en truffelmayonaise..... € 18,50

Aangespoeld

Vangst van de dag..... € 18,50

Rib uit je lijf

Gemarineerde spareribs (450 gram) € 19,50

Rollend rund

Bavette rollade (220 gram) met knoflook, gestoofde uien en een saus van donker bier..... € 22,50

BB Koe

Kalfsribroast (250 gram) van de
Green Egg met chimichurri.....€ 24,50

Vers uit de zee

Noordzeetong a la meunière.....€ 29,50

ExPIERiment 3 gangendiner

Betaal-wat-je-wilt-principe. Betaal wat het 3 gangendiner
je waard is!

Vraag onze medewerkers naar het ExPIERiment.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkost,
huisgemaakte compote, dagverse groente, ouderwets
gebakken aardappelen en mayonaise.

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 voedingsstof-
fen. Wel zo eerlijk en bovenal bijzonder lekker.



Wij schenken duurzame kwaliteitswijnen van Terra
Vitis. Een passende wijn bij elk gerecht? Onze
vinoloog heeft bij de voor- en hoofdgerechten een
wijnadvies opgesteld. Bekijk onze drankenkaart voor
meer informatie.

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!

Mini Pier gerechten

Pierenbadje

Polderse tomatensoep met verse tuinkruiden€ 3,50

Mini Pier

Frikandel of kroket€ 5,00

Kleine vangst

Warm gerookte zalm€ 8,00

Goud!

Beenhammedaillon€ 10,00

Opgerold

Runderrollade€ 10,00

Piertje

Bolletje vanille-ijs met vers fruit en slagroom€ 3,50

De Mini Pier vlees- en visgerechten worden geserveerd met appelmoes en verse friet.

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.

nagerechten

En daarna

SmulPier

Bolletje vanille-ijs met vers fruit en slagroom.....€ 5,50

Een glas halfvol

Scroppino van bloedsinaasappel,
boerenroomijs en wodka.....€ 6,50

Rotsblok

Chocolade ganache van pure chocolade met
boerenroomijs en chocolade krokantjes.....€ 7,50

Halfbevoren

Kaneelparfait met gekarameliseerde
appelpartjes€ 8,50

Kaaskop (voor 2 personen)

Kaasplankje van diverse kazen met druiven,
notentoast en een heerlijke dip.....€ 13,50

Koffie of thee na het diner ☺

Koffie / thee.....€ 2,25

Verse muntthee (met honing).....€ 3,25

Espresso.....€ 2,25

Cappuccino.....€ 2,75

Latte macchiato.....€ 3,00

Whisky Aberlour Malt (12 jaar oud)€ 5,60

Irish coffee (Whisky).....€ 6,50

Spanish coffee (Licor 43).....€ 6,50

French coffee (Grand marnier).....€ 6,50

Pierse coffee (Baileys).....€ 6,50

Cognac Courvoisier VSOP€ 6,50

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!