



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 op een broodplank met kruiden- en kerrieboter en aioli € 3,50

Tom & Aat

Polderse tomatensoep met verse tuinkruiden... € 5,50

Mosterd voor de maaltijd

Mosterdsoep met reepjes parmaham en bleu de Wollega € 6,00

Mekkeren

Salade met geitenkaas, honing, walnoot en rode ui..... € 8,50

Zeeslag

Salade van komkommer en warm gerookte zalm geserveerd met citroen-chili mayonaise..... € 9,50

Big Pier

Pulled Pork op een crostini met rode ui, tomatenconcassée en gekruide croutons € 9,50

Rund je rot

Carpaccio met de oudste kaas van de polder, zongedroogde tomaatjes, frisse salade en pijnboompitjes..... € 10,00

hoofdgerechten

Met het mes op tafel

Salades

Maaltijdsalade € 14,50

Vraag onze medewerkers naar ons assortiment maaltijdsalades.

Vlees noch vis (v)

Eigengemaakte lasagne met courgette,
walnoten, oude kaas en seizoensgroenten..... € 17,50

In de bonen

Chefs risotto (v) € 18,50

met zalm € 21,50

Aangespoeld

Vangst van de dag € 19,50

Rampestamper

Zomerse konijnenbout gevuld met frisse
groentefarce  € 19,50

Beef van de beul

Slagersbiefstuk (200 gram) met een
eigengemaakte jus € 22,50

Rib uit je lijf

Huisgemarineerde spareribs van de smoker ... € 22,50

Mega Pier

Runderribeye (300 gram) met huisgemaakte kruidenboter en een olie van knoflook en rozemarijn..... € 26,50

ExPIERiment

3 gangendiner.....

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

Vraag onze medewerkers naar het 3 gangendiner.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groentes, gemengde salade en boerenfriet met mayonaise.

Mini Pier

Bordje boerenfriet met appelcompote, mayonaise en een keuze uit kipfilet, vis, frikandel of kroket..... € 8,00

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.

Een bord vol (plate)

Plat(é) geslagen

Schnitzel met een bijpassende saus..... € 15,00

Gekakel

Gegrilde kippendijen met een saus van saté..... € 15,50

Plat op het water

Vangst van de dag € 16,50

Een bord vol (plate) wordt geserveerd met boerenfriet met 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 voedingsstoffen. Wel zo eerlijk en bovenal bijzonder lekker.

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!

nagerechten

En daarna

Plons!

Kinderijsje € 3,50

Frisse Pier

Vruchtensorbet met drie soorten ijs, vers fruit en slagroom overgoten met aardbeiensaus € 6,50

Nabrander

Crème brûlée € 7,50

Stroopsmeren

Stroopwafelparfait met karamelsaus € 8,50

Rotsblok

Brownie van pure chocolade met een bolletje roomijs € 8,50

Koffie of thee na het diner ☕

Koffie / thee € 2,25

Verse muntthee (met honing) € 2,75

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!