



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.

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!

Gerechten met een (v) zijn vegetarisch of vegetarisch mogelijk.

Om mee te beginnen ...

Een graantje meepikken (v)

Ambachtelijk brood geserveerd met diverse smeersels € 4,50

Tom & Aat (v)

Polderse tomatensoep met verse tuinkruiden € 6,00

Uit de grond geschoten (v)

Gebonden bospaddenstoelensoep € 6,00

De bietenbrug op (v)

Bietensalade met mierikswortelmayonaise, walnoot, venne cress en dungsnesden rauwe biet € 8,50

Rund je rot

Traditionele carpaccio met gemengde sla, oude kaas, pijnboompitten en citroenmayonaise € 10,50

Heetgebakerd

Koud gerookte zalm gebrand met suiker, geserveerd met rucola en garam masala € 11,50

hoofdgerechten

Met het mes op tafel

Kletscoe 🍴

Broodje Black Angus-burger € 16,00

Broodje groenteburger (v)..... € 16,00

Gekakel 🍴

Saté van kipfilet met pindasaus..... € 17,50

Aangespoeld 🐟

Vis van de dag..... € 18,50

Vlees noch vis (v) 🍴

Udon Noodles met quorn, prei van de Green Egg,
komijn en hazelnootolie..... € 19,50

Rib uit je lijf 🍴

Gemarineerde spareribs (450 of 900 gram)v.a. € 19,50

Pannetje van het vuur 🐟

Garnalen met gegrilde citroen, bosui en
bacon vinaigrette..... € 20,50

De andere wang 🍴

Varkenswang geserveerd met oerworteltjes..... € 21,50

Potige Pier 🍴

Sukade steak (200 gram) van de Green Egg
met een saus van zwarte knoflook..... € 21,50

Schot in de roos 🍴

Kogelbiefstuk (220 gram) met Pier's jus..... € 22,50

Bij bovenstaande hoofdgerechten serveren wij onbeperkt heerlijke
salade, dagverse groente van Landwinkel Versluis, gebakken
aardappelen, frietjes en mayonaise.

ExPIERiment

Betaal-wat-je-wilt-principe. Betaal wat het 3 gangendiner (of één gerecht naar keuze) jou waard is!

Vraag onze medewerkers naar het ExPIERiment menu.

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 bovendien bijzonder lekker.



Wij schenken duurzame kwaliteitswijnen van Terra Vitis. Een passende wijn bij elk gerecht? Bekijk onze wijnkaart voor meer informatie.

Voor de kleine Piertjes

Pierenbadje

Polderse tomatensoep met verse tuinkruiden.....€ 3,50

Mini Pier

Frikandel of kroket met friet en appelmoes.....€ 5,00

Kleine vangst

Gebakken vis met friet en appelmoes.....€ 8,00

Kuikentje

Mini saté van kipfilet met pindasaus,
friet en appelmoes€ 8,00

Kleine Pier

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

nagerechten

En daarna

Grote Pier

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

Koekje van eigen deeg

Madeleines met hangop, yoghurtijs,
snaasappelschuim en slagroom.....€ 6,50

Banaantrekkelijk

Banaan crème brûlée€ 6,50

Speciale Pier

Koffie met een bolletje vanille-ijs, advocaat
en slagroom€ 7,50

Likkebaarden

Chocolade brownie van Vers uit de Polder
met boerenroomijs.....€ 7,50

Koffie of thee na het diner

Koffie / thee.....€ 2,25

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

Espresso.....€ 2,25

Dubbele espresso.....€ 3,75

Cappuccino€ 2,75

Latte Macchiato.....€ 3,00

Koffie verkeerdt.....€ 2,75

Decafé.....€ 2,25

Warme chocolademelk.....€ 2,75

Warme chocolademelk met slagroom.....€ 3,00

nagerechten

Koffie met likeur

Irish coffee (Whisky).....	€	6,50
Spanish coffee (Licor 43).....	€	6,50
French coffee (Grand Marnier).....	€	6,50
Pierse coffee (Baileys).....	€	6,50

Gebak

Appeltaart van Miss Applepie.....	€	3,25
Chocolade brownie van Vers uit de Polder.....	€	3,25
Dadeltaart van The Bread Company.....	€	3,25
Cheesecake van Vers uit de Polder.....	€	3,25

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 bovendien bijzonder lekker.

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!