



**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 ...

**Ambachtelijk brood (v)**   
geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade.....€ 4,50

**Polderse tomatensoep (v)**   
met basilicum en crème fraîche.....€ 5,00

**Spinazie-crèmesoep (v)**   
met croutons.....€ 5,00

**Couscous van rode bieten (v)**   
met geitenkaas, walnoot, rucola en rode biet.....€ 8,50

**Carpaccio van ossenhaas**   
met parmezaanse kaas, truffelmayonaise  
en krokant buikspek.....€ 10,50

**Gravad lax (gemarineerde zalm)**   
met basilicummayonaise, appel, venkel en radijs.....€ 11,50

Dieetwensen of een allergie? Laat het ons weten!

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

# hoofdgerechten

## Met het mes op tafel

### Saté van kipfilet

met atjar, kroepoek, uitjes en pindasaus ..... € 17,50

**Vangst van de dag** ..... € 18,50

### Bloemkoolsteak (v)

met bloemkoolcrème, romanesco,  
shitake en notenboter ..... € 19,50

### Roodbaars

met edamameboontjes, snijboon, zeekraal  
en paprika-safranjus ..... € 20,50

### Entrecote van 220 gram

met romanesco, aardappelpuree, shitake  
en peperjus ..... € 21,50

### Langzaam gegaard botermals buikspek

met doperwt, groene asperges, paksoi  
en specerijenjus ..... € 21,50

### Kogelbiefstuk van 220 gram

met aardappelpuree, witlof, shitake en jus ..... € 22,50

Bij bovenstaande hoofdgerechten serveren wij onbeperkt  
heerlijke salade, gebakken aardappelen, verse frietjes  
en frisse mayonaise

## Een bord vol (plate)

Voor de kleinere eters serveren wij onderstaande plates, zonder garnituren maar mét heerlijke salade en frites met mayonaise of op verzoek gebakken aardappelen op het bord.

<b>Spareribs met knoflook- en piri-pirisaus</b> .....	€	15,50
<b>Schnitzel van de chef</b> .....	€	15,50
<b>Hippe hamburger</b> .....	€	15,50
<b>Vangst van de dag</b> .....	€	15,50

## 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 mini Piertjes

**Polderse tomatensoep** ..... € 3,50

**Frikandel of kroket** 🍷

met frietjes, mayonaise en appelmoes ..... € 5,00

**Gebakken vis** 🐟

met frietjes, mayonaise en appelmoes ..... € 8,00

**Mini saté van kipfilet** 🍴

met frietjes, pindasaus, mayonaise en appelmoes .... € 8,00

**Bolletje vanille-ijs**

met vers fruit en slagroom ..... € 3,50

# nagerechten

## En daarna

### Bolletje vanille-ijs

met vers fruit en slagroom.....€ 5,50

### Crème brûlée

met tonka bonen en steranijs.....€ 6,50

### Carrotcake

met kaneelcrème en sinaasappelijs.....€ 6,50

### Pannacotta van citroen

met citrusvruchten, lemod curd, meringue  
en yoghurtijs.....€ 6,50

### Koffie

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

### Koffie met likeur

Irish coffee (Whiskey).....€ 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