



# Dinerkaart

16.30 uur – 19.00 uur

**Vanaf 16.30 uur** kunt u een 1- of meergangen maaltijd samenstellen uit de hierna volgende gerechten, die alle de grootte hebben van een gebruikelijk voorgerecht.

➤ <b>Gepofte selderieknol (V)</b>	10,25
gebrande hazelnoot, lavas, daikon, dadel, beurre noisette	
➤ <b>Carpaccio van gerookte eendenborst</b>	9,75
jonge bladsla, pijnboompitjes, gedroogde tomaat, mierikswortelmayonaise	
➤ <b>Vitello tonnato</b>	11,50
Zacht kalfsvlees, sousvide gegaard, rucola, saus van tonijn	
➤ <b>Lamscurry</b>	12,00
Pittige curry van lam met kokosmelk, ui, gember tomaat, yoghurt, amandel en tikka masala, geserveerd met rijst en groenten	
➤ <b>Spinazie pannenkoek (V)</b>	11,00
Met gorgonzola, gratineerd met mozzarella en parmesan, gedroogde tomaatjes en ingelegde artisjokkwarten	
➤ <b>Teriaky Kabeljauw</b>	12,50
In Japanse teriakysaus gestoofde kabeljauw, geroosterde groenten, sesamzaadjes en rijst.	
➤ <b>Mangosorbetijs en Kokosmeringue</b>	9,50
saus van mango en rode peper, kokosmeringue met passievrucht-curd, munt	
➤ <b>Chocolademousse</b>	8,75
chocoladecake, saus van rode vruchten, rijke chocolademousse, slagroom	
➤ <b>Vanilleroomijs</b>	6,00
met chocoladesaus of saus van rode vruchten, slagroom	

## Bij de borrel

➤ Gemarineerde artisjokjes	5,25
➤ Olijven, gedroogde tomaatjes en Coppa di Parma	5,25
➤ Portie gekruide gehaktballetjes (8 stuks)	5,25
➤ Portie "De Bourgondiër" bitterballen (6 stuks)	6,75
➤ Portie kaas en Groninger worst	5,25
➤ Plateau met Antipasta	7,50
Geroosterde courgette en aubergine, olijven, gemarineerde artisjok, gedroogde tomaatjes mozzarella met balsamicosirop, focaccia met pesto en tapenade, prosciutto, coppa di parma, salami en rucola met parmesan en limoendressing (plankje voor 2 personen: € 13,50)	

## Allergie-informatie

Van alle gerechten die wij serveren hebben wij op uw verzoek informatie beschikbaar over de 14 belangrijkste allergene stoffen die er mogelijk in voorkomen. Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten, verzoeken wij u dringend dit te melden bij de bediening. Daarmee kunnen wij u verantwoord adviseren bij het kiezen van uw maaltijd.

Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!

Bob en Wilma Wessels Beljaars.

Website: [www.piekenier.nl](http://www.piekenier.nl) Facebook: [www.facebook.com/depiekenier](https://www.facebook.com/depiekenier) Twitter: [#RestdePiekenier](https://twitter.com/RestdePiekenier)

Restaurant De Piekenier, Voorstraat 21, 9696 XG Oudeschans, 0597-655370