



ONTDEK MOUT

Telkens proef je andere smaken

*Elke twee weken een nieuwe lunch
ledere maand een nieuwe "Ontdek
Mout" voor 's avonds*

*Menu & reservatie
moutdamme.be*

Bedankt voor jullie bezoek!

BITES

Naan / buikspek / sauerkraut

Rode biet / geitenkaas / appel

Kroket pulled hert / spitskool

MENU 4-GANGEN

Carpaccio coquille / chayote / witte soja

-

Griet / pompoen / groene curry

-

Fazant / schorseneer / savooi

-

Peer / salie / amandel

Kaas en dessert 15 euro

Kaas in plaats van dessert 8 euro

Menu te kiezen per tafel

MENU 4-GANGEN 60,- EURO

MENU + BITES 68,- EURO

AANGEPASTE WIJN 34,- EURO

BITES

Hapjes om te delen, serveren we in het midden van de tafel.

De perfecte manier om de avond te starten.

GERECHTEN

Wij raden 2 gerechten aan per persoon.

Oester "Oysri" 5,50 /stuk

Puur

–

Oester "Oysri" 6,00 /stuk

Granité selder en appel

–

Rode biet rolls (4 st.) 11,00

Geitenkaas / appel

–

Artisjok om te dippen (v) 16,00

Lente ui pesto / parmezaan

–

Kroketjes pulled hert (4 st.) 13,00

Spitskool / dragon

–

Mosselen 16,00

Rode curry / paksoi

–

Langoustine 16,50/stuk

Safran / limoen

–

Charcuterie

Culatello 16,00

Rauwe Italiaanse achterham

–

Cecina de buey 18,00

Gerijpt en gerookt vlees van de achterpoot van
Rubia Gallega runderen

–

Paleta iberico 19,00

Spaanse ham gemaakt van de schouder van het
welbekende Iberico varken

–

Selectie – 3 soorten 23,50

(v) = vegetarisch

Eerste

Carpaccio coquille 22,00

Chayote / witte soja

–

Kreeft 34,50

Knolselder / kruidenboter

–

Snow crab 24,50

Puntpaprika / curry

–

Gerookte paling 22,00

Bietjes / pompoen

Tweede

Fazant 26,00

Schorseneer / savooi / sherry

–

Varkenswang 'iberico' 28,00

Schorseneer / spruitjes

–

Griet 24,00

Knolselder / venkel / bisque

–

Dorade royal 23,00

Peterseliewortel / groene curry

Extra brood 3,00

Ambachtelijk desembrood van Stefan Vandael