

*"Telkens proef je andere smaken"*

*Elke twee weken een nieuwe lunch.*

*Een nieuwe "ontdek Mout" menu volgens het seizoen.*

*Ontdek ook onze Mout all-in menu!*

*Donderdag tot zondag*

*12u00 - 14u00*

*19u00 – 22u00*

*Maandag*

*12u00 – 14u00*

*Menu & reservatie  
[moutdamme.be](http://moutdamme.be)*



---

Lunch

# BITES

Hapjes om te delen, serveren we in het midden van de tafel. De perfecte manier om je middag te starten.

De beste Mout-ervaring, combineer meerdere hapjes bij uw aperitief.

**Oester "Oysri"** 5,50 /stuk  
Puur

–

**Oester "Oysri"** 6,00 /stuk  
Waterpeper en sjalot

–

**Croque gerookte kip** 11,00  
Oud Brugge / rucola

–

**Noordzeekrab roll** 16,00  
Pompoen / sesam / limoen

–

**Coquille grill** 12,00/stuk  
Pompoen / groene curry

–

**Kroketjes fazant 4st.** 13,00  
Witloof / dragon

–

**Tartaar tonijn** 18,00  
Kroepoek / komkommer / tzaziki

–

## 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

# LUNCH

van 22 januari tot 2 februari

**Voor-, hoofdgerecht & dessert €45**

**voor- en hoofdgerecht €35**

**Tussengerecht + €15**

**Voorgerecht**

**Noordzeekrab**

Venkel / ramenar / mierikswortel

**Tussengerecht**

**Traag gegaard hert**

Schorseneer / boerenkool

**Hoofdgerecht**

**Iberico plumilla**

Wortel / koningoesterzwam / choron

**Dessert**

**Polder cheesecake**

Pastinaak / yoghurt / citroenthijm

**Extra brood**

**3,00**

Ambachtelijk desembrood van Stefan Vandaele