

*“Telkens proef je andere smaken”*

*Elke twee weken een nieuwe lunch.*

*Een nieuwe “ontdek Mout” menu volgens het seizoen.*

*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

Gepekeld sjalot

-

**Krabsalade** 16,00

Paksoi . coraille

-

**Tartaar zeebaars** 14,50

Komkommer . appel

-

**Hondshaai kroketjes** 13,00

kervel . lavas

-

**Lamsbuik** 21,00

Aubergine . platbrood

-

**Langoustine "grill"** 18,00/stuk

Venkel . citrus

-

## 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** 21,00

Spaanse ham gemaakt van de schouder van het welbekende Iberico varken

-

**Selectie – 3 soorten** 23,50

# LUNCH

van 23 april tot 4 mei

**Voor-, hoofdgerecht & dessert €47**

**voor- en hoofdgerecht €37**

**Tussengerecht + €15**

Voorgerecht

**Roggevlugel salade**

Koolrabi . verse kaas

Tussengerecht

**Pladijs**

Witte asperge . daslook

Hoofdgerecht

**Dunne lende "Himmerlandskød"**

Gelakte aubergine . paksoi . sjalot

**of Zeewolf**

Prei . aardappel . kimchi beurre blanc

Dessert

**Zwin Panna cotta**

Duindoornbes . hoeve honing . zeevenkel

Extra brood

3,00

Ambachtelijk desembrood van Stefan Vandaele