



## ONTDEK MOUT

*"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)*

### BITES

Langoustine bouillon

Oester . lavas

Stoof kroket

### MENU

Tartaar zalm . komkommer . sesam

-

Pladijs . witte asperge . Viven mousseline

-

\*Porterhouse . escabeche champignon

-

Lam . aubergine . lente ui

-

Rabarber . crème suisse . hibiscus

Kaas en dessert 15 euro

Kaas in plaats van dessert 8 euro

Menu te kiezen per tafel

**4-GANGEN 68,- EURO**

AANGEPASTE WIJN 34,- EURO

**\*5-GANGEN 85,- EURO**

AANGEPASTE WIJN 42,- EURO

# BITES

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

De perfecte manier om de avond te starten.

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

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

**Toast kannibaal** 16,00  
Augurk . parmezaan  
-

**Tartaar zeebaars** 14,50  
Passievrucht . boekweit  
-

**Shortrib** 22,50  
Spitskool . appel . pinda  
-

**Kroket fazant** 8,00 /stuk  
-

## 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

# GERECHTEN

Puur en ongedwongen, wij raden 2 gerechten aan per persoon.

## Eerste

**Langoustine** 22,00  
Koolrabi . verse kaas  
-

**Pladijs** 21,00  
Witte asperge . Viven mousseline  
-

**Tartaar rund "Berugi"** 18,00  
Bloemkool . ui

## Tweede

**Duif** 27,00  
Raap . wortel . madeira  
-

**Zeewolf** 26,00  
Boerenkool . prei . bisque  
-

**Risotto** 22,00  
Beukenzwam . prei  
-

**Kalfszwezerik** 32,50  
Savooi . mosterd

**Extra brood** 3,00  
Ambachtelijk desembrood van Stefan Vandael

(v) = vegetarisch