



"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

ONTDEK MOUT

Roggeveugel . koolrabi . prei

Pladijs . witte asperge . daslook

*Lamsschouder . wortel . raap

Dunne lende . aubergine . paksoi

Rabarber . crème suisse . hibiscus . Kriek

4 GANGEN 60,- EURO

AANGEPASTE WIJN 34,- EURO

5 GANGEN 76,- EURO

AANGEPASTE WIJN 42,- EURO

Kaas en dessert 15 euro
Kaas in plaats van dessert 8 euro

Menu te kiezen per tafel

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

Gepekeld sjalot

-

Krabsalade 16,00

Paksoi . coraille

-

Tartaar zeebaars 14,50

Komkommer . appel

-

Hondshaai krokettjes 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

GERECHTEN

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

Eerste

Roggevlugel salade 22,00

Koolrabi . verse kaas

-

Pladijs 21,00

Witte asperge . Viven mousseline

-

Tataki Holstein 19,50

Spitskool . soja

-

Tartaar rode biet 18,00

Radijs . kimchi

Tweede

Lamsschouder 27,00

Wortel . raapjes

-

Zeewolf 26,00

Spinazie . prei . kamille

-

Risotto 22,00

Beukenzwam . prei

-

Dunne lende "Himmerlandskød" 31,00

Gelakte aubergine . paksoi . sjalot

Extra brood 3,00

Ambachtelijk desembrood van Stefan Vandael

(v) = vegetarisch