



WELKOM

Het restaurant, Damianz, is gevestigd in het voormalig archiefgebouw van het Bisschoppelijk paleis in Roermond. Hier komt ook de naam vandaan; het restaurant is vernoemd naar de voorlaatste bisschop van de Franse tijd genaamd Damianus de Rijksgraaf van Hoensbroek.

Ons team van topcriminelen staat klaar om u een onvergetelijke culinaire ervaring te bezorgen. Voor even wordt u opgesloten achter de tralies, waar u ontsnapt aan de realiteit en volledig kan genieten. Onze bediening bewaakt de service onder toezicht van maître-sommelier David Manders, zowel tijdens de lunch als tijdens het diner. Terwijl onze keukenbrigade, onder leiding van meesterbrein en chef Jeroen van Gansewinkel, zorgt voor crimineel lekkere gerechten. Samen zorgen zij ervoor dat u geboeid blijft tot het laatste gerecht.



PER TAFEL

Al onze menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen. Mocht u van volgorde willen wisselen dan is dit mogelijk. Hiervoor rekenen wij een supplement. Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

ALLERGENEN

Mochten eventuele dieetwensen of allergieën voor aankomst niet bij ons bekend zijn, dan rekenen wij een supplement van €20,- voor de aanpassingen aan het menu. Vraag een van onze medewerkers naar onze allergenen kaart.



DAMIANZ MENU

Haring

Zoete ui ||| Groene appel ||| Snijboon ||| Vadouvan

Rundvlees

Foie royale ||| Umeboshi ||| Hazelnoot ||| Miso

Coquille

Ziltige plantjes ||| Sojaboon ||| Yuzu kosho ||| Dashi

Parelhoen

Mais ||| Polenta ||| Groene asperge ||| Paprika ||| Dragon

Lychee

Groene thee ||| Honing ||| Limoen

DAMIANZ MENU

4-gangen Damianz menu • 74,50

Haring ||| Coquille ||| Parelhoen ||| Lychee

5-gangen Damianz menu • 84,50

Haring ||| Rundvlees ||| Coquille ||| Parelhoen ||| Lychee

EXTRA'S

Oesters • 6,- PER STUK

Vraag onze bedieningsmedewerkers naar de seizoensgebonden soorten en de verschillende bereidingsmogelijkheden.

Kaviaar • 25,- PER 10 GRAM

U kunt naar wens kaviaar toevoegen aan een gerecht naar keuze. Liever kaviaar klassiek? Dit is mogelijk vanaf 20 gram.

Supplement kaas • 12,50

Indien u liever een assortiment kazen wenst in plaats van het dessert. 5 kazen geserveerd met bijpassende garnituren.

Assortiment kazen • 27,50 5 KAZEN • 32,50 7 KAZEN

Het menu is uit te breiden met een assortiment van diverse kazen met bijpassende garnituren

CHEF'S MENU

Oester

Passievrucht ||| Gerookte bloemkool ||| Dille

Paling

Sushirijst ||| Mierikswortel ||| Rode shiso ||| Haringkuit ||| Lavas

Langoustine

Fregola ||| Wortel ||| Kalamansi ||| Tandoori ||| Bisque

Heilbot

Desembrood ||| Lardo ||| Taggiasche olijf ||| Basilicum ||| Piperade

Duif

Savooiekool ||| Kers ||| Quinoa ||| 5-spices

Runder entrecôte

Koningsboleet ||| Artisjok ||| Miso ||| Katsuobushi ||| XO

Champagne

Vlierbloesem ||| Framboos ||| Munt

CHEF'S MENU

5-gangen Chef's menu • 95,-

Oester ||| Paling ||| Heilbot ||| Runder entrecôte ||| Champagne

6-gangen Chef's menu • 105,-

Oester ||| Paling ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Runder entrecôte ||| Champagne

7-gangen Chef's menu • 115,-

Oester ||| Paling ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Duif ||| Runder entrecôte ||| Champagne