



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 David Manders en sommelier Tom Wolters, 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.

Jeroen van Gansewinkel

DAMIANZ MENU

Gerookte paling

Foie royale ||| Rode biet ||| Aceto

Coquille

Asperge ||| Peulvruchten ||| Lavas

Asperge

Kikkererwt ||| Tahin ||| Citroentijm

Lam

Zoete ui ||| Salie ||| Gerookte paprika ||| Za'atar

Aardbei

Basilicum ||| Yoghurt ||| Ras el hanout

DAMIANZ MENU

4-gangen Damianz menu • 74,50

Paling ||| Asperge ||| Lam ||| Aardbei

5-gangen Damianz menu • 84,50

Paling ||| Coquille ||| Asperge ||| Lam ||| Aardbei

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.

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.



CHEF'S MENU

Oester

Foie royale ||| Witte druif ||| Vuurzee

Kaviaar

Gerookte steur ||| Aardappel ||| Asperge

Zeebaars

Parmaham ||| Venkel ||| Perzik ||| Roze peper

Langoustine

Buikspek ||| Spitskool ||| Bretonse wortel ||| Vadouvan

Heilbot

Asperge ||| Okra ||| Hazelnoot ||| Lemon curd

Kalfshaas

Morille ||| Aubergine ||| Asperge ||| Daslook

Rabarber

Hibiscus ||| Vanille ||| Yuzu

CHEF'S MENU

5-gangen Chef's menu • 95,-

Oester ||| Zeebaars ||| Heilbot ||| Kalfshaas ||| Rabarber

6-gangen Chef's menu • 105,-

Oester ||| Zeebaars ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Kalfshaas ||| Rabarber

7-gangen Chef's menu • 115,-

Oester ||| Kaviaar ||| Zeebaars ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Kalfshaas ||| Rabarber