



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 oog 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.

Dat alles in een hotel dat trots het Green Key Goud-certificaat draagt.
Duurzaam genieten met een crimineel goed geweten.



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

Tonijn

Avocado ||| Groene appel ||| Bergamot

Rundvlees

Morille ||| Augurk ||| Schorseneren

Zeebaars

'Chef's Signature'

Patrijs

Witlof ||| Bloedworst ||| Eekhoortjesbrood

Vijg

Amandel ||| Rode port ||| Kaneel

DAMIANZ MENU

4-gangen Damianz menu • 76,50

Tonijn ||| Zeebaars ||| Patrijs ||| Vijg

5-gangen Damianz menu • 86,50

Tonijn ||| Rundvlees ||| Zeebaars ||| Patrijs ||| Vijg

※ Fan van gebakken lever? We voegen een signatuur toe voor • 20

EXTRA'S

Oesters • 6,- Naturel 7,50 Chefs wijze
Vraag onze bedieningsmedewerkers naar de verschillende bereidingsmogelijkheden.

Kaviaar • 28,50 Per 10 gram te bestellen
Persian Caviar geserveerd met blini's en zure room.
Daarnaast kunnen wij 10 gram aan een gerecht naar keuze toevoegen voor 25 euro.

Supplement kaas • 12,50 5 Kazen 17,50 7 Kazen
Indien u liever een assortiment kazen wenst in plaats van het dessert. Hierbij serveren wij verschillende bijpassende garnituren.

Assortiment kazen • 27,50 5 Kazen 32,50 7 Kazen
Ben je fan van kaas? Het menu is uit te breiden met een assortiment van diverse kazen. Hierbij serveren wij verschillende bijpassende garnituren.

CHEF'S MENU

Persian Caviar

Bloemkool ||| Pijnboompit ||| Waterkers ||| Beurre blanc

Krab

Mossel ||| Scheermes ||| Ziltige planten ||| Yuzu sake

Oester 2.0

Spinazie ||| Spek ||| Basilicum

Coquille

Ossenstaart ||| Knolselderij ||| Truffel

Zeebaars

'Chef's Signature'

Reerug

Rode biet ||| Pastinaak ||| Laurier ||| Rode wijnjus

Pompoen

Sinaasappel ||| Karamel ||| Hazelnoot

CHEF'S MENU

5-gangen Chef's menu • 98

Kaviaar ||| Krab ||| Zeebaars ||| Reerug ||| Pompoen

6-gangen Chef's menu • 108

Kaviaar ||| Krab ||| Oester 2.0 ||| Zeebaars ||| Reerug ||| Pompoen

7-gangen Chef's menu • 118

Kaviaar ||| Krab ||| Oester 2.0 ||| Coquille ||| Zeebaars ||| Reerug ||| Pompoen

※ Fan van gebakken lever? We voegen een signatuur toe voor • 20