



## 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 avond onder toezicht van maître David Manders en sommelier Tom Wolters. Terwijl onze keukenbrigade, onder leiding van meesterbrein en chef Jeroen van Ganswinkel, zorgt voor crimineel lekkere gerechten. Samen zorgen zij ervoor dat u geboeid blijft tot het laatste gerecht.



## DAMIANZ MENU

---

### Gerookte paling

Foie royale ||| Rode biet ||| Aceto

### Aubergine

Jackfruit ||| Witte druif ||| Amandel ||| Miso

### Zeevruchten

Ziltige plantjes ||| Dille ||| Tom kha

### Kalfsribeye

Twee bereidingen van kalf ||| Schorseneren ||| Zilverui ||| Vadouvan

### Pandan

Lychee ||| Jasmijn ||| Limoen

## DAMIANZ MENU

### 4-gangen Damianz menu • 74,50

Gerookte paling ||| Zeevruchten ||| Kalfsribeye ||| Pandan

### 5-gangen Damianz menu • 84,50

Gerookte paling ||| Aubergine ||| Zeevruchten ||| Kalfsribeye ||| Pandan

## 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

---

### Langoustine

Pompoen ||| Tandoori ||| Citrus ||| Bisque

### Aardpeer tartelette

Peer ||| Pecannoot ||| Truffel

### Kaviaar

Twee bereidingen van graankalf ||| Artisjok

### Skrei

Rundermerg ||| Aardappel ||| Katsubushi ||| Miso

### Zeebaars

Foie royale ||| Zoete aardappel ||| Prei ||| Soja

### Broodroulade

Spinazie ||| Witlof ||| Eekhoortjesbrood

### Anjou Duif

Pruimendant ||| Savoieikool ||| Hazelnoot ||| 5-spices

### Mascarpone

Pistache ||| Koffie ||| Olijf ||| Peterselie

## CHEF'S MENU

### 5-gangen Chef's menu • 95,-

Langoustine ||| Tartelette ||| Skrei ||| Duif ||| Mascarpone

### 6-gangen Chef's menu • 105,-

Langoustine ||| Tartelette ||| Skrei ||| Zeebaars ||| Duif ||| Mascarpone

### 7-gangen Chef's menu • 115,-

Langoustine ||| Tartelette ||| Skrei ||| Zeebaars ||| Broodroulade ||| Duif ||| Mascarpone

### 8-gangen Chef's menu • 125,-

Langoustine ||| Kaviaar ||| Tartelette ||| Skrei ||| Zeebaars ||| Broodroulade ||| Duif ||| Mascarpone