

## DAMIANZ MENU

### 4-gangen Damianz menu • 69,50

---

Zeebaars ||| Varkenswang ||| Barbarie eend ||| Kokos

### 5-gangen Damianz menu • 79,50

---

Zeebaars ||| Paling ||| Varkenswang ||| Barbarie eend ||| Kokos

## 3-GANGEN LUNCH MENU

---

Vraag onze bedieningsmedewerkers  
naar ons wisselende menu.

€ 50,-

## VEGA MENU

### 4-gangen Vega menu • 69,50

---

Aubergine ||| Roodlof ||| Zuurkool ||| Kokos

### 5-gangen Vega menu • 79,50

---

Aubergine ||| Wortel ||| Roodlof ||| Zuurkool ||| Kokos

## CHEF'S MENU

### 5-gangen Chef's menu • 90,-

---

Oester ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Duif ||| Chocolade

### 6-gangen Chef's menu • 100,-

---

Oester ||| Hamachi ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Duif ||| Chocolade

### 7-gangen Chef's menu • 110,-

---

Oester ||| Hamachi ||| Paling ||| Langoustine ||| Heilbot ||| Duif ||| Chocolade

### 8-gangen Chef's menu • 120,-

---

Oester ||| Hamachi ||| Paling ||| Langoustine ||| Sint Jacobsmossel ||| Heilbot ||| Duif ||| Chocolade

## EXTRA'S

---

### Oesters • 5,-

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

### Kaviaar • 20,- PER 10 GRAM

Liefhebber van kaviaar? U kunt naar wens kaviaar toevoegen aan een gerecht naar keuze.

### Supplement kaas • 9,50

Indien u liever een assortiment kazen wenst in plaats van het dessert, berekenen wij een supplement van € 9,50.

### Assortiment kazen • 22,50

Het menu is uit te breiden met een assortiment van diverse kazen à € 22,50.

## DAMIANZ MENU

---

### Zeebaars

Serranoham ||| Avocado ||| Witte druif ||| Chardonnay azijn

### Paling

Foie Royale ||| Peer ||| Walnoot ||| Rode kool

### Varkenswang

Aardappel ||| Witlof ||| Gerookte amandel ||| Garam masala

### Barbarie eend

Groene kool ||| Banaan ||| Pastinaak ||| Soja

### Kokos

Rijst ||| Groene thee ||| Lychee

## VEGA MENU

---

### Aubergine

Granaatappel ||| Peterselie ||| Libanees brood

### Wortel

Tandoori ||| Kalamansi ||| Quinoa

### Roodlof

Knolselderij ||| Truffel ||| Shiitake

### Zuurkool

Geitenkaas ||| Appel ||| Amandel ||| Limburgse mosterd

### Kokos

Rijst ||| Groene thee ||| Lychee



## CHEF'S MENU

---

### Oester

Bosui ||| Shiitake ||| Miso

### Hamachi

Kaviaar ||| Bretonse wortel ||| Yuzu ||| Djeroek poeroet

### Paling

Zwezerik ||| Zuurkool ||| Bospaddenstoelen

### Langoustine

Buikspek ||| Aardpeer ||| Baharat ||| Szechuan

### Sint Jacobsmossel

Schorseneren ||| Blauwschimmelkaas ||| Truffel ||| Kervel

### Heilbot

Koolrabi ||| Hazelnoot ||| Chorizo ||| Salie

### Duif

In bladerdeeg gebakken ||| Witlof ||| Postelein ||| Knolselderij ||| Rode wijn

### Pure chocolade

Mango ||| Passievrucht ||| Pecannoot



## 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.

## À LA CARTE

---

Versillende gerechten van onze menu's kunnen ook à la carte besteld worden. Vraag een van onze medewerkers voor meer informatie.

Op vrijdag en zaterdag serveren wij uitsluitend onze menu's.

## 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.