





## Aperitieven



Huischampagne Gonet blanc de blancs	16.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00
Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00
Negroni	14.00
Virgin pornstar martini	12.00
Virgin mojito	12.00
Nona june - fever tree	12.00
Kolonne null rosé sparkling fles (37 cl )	22.00
Picon vin blanc	9.00
Ricard	8.50
Campari orange	13.50
Aperol spritz	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Copperhead gin - Fever tree	14.00
Sherry	8.00
Porto wit of rood	8.00



## To share

Selectie van fijne vleeswaren en kaas	20.00
Gepekelde zalm met gelei van gin & tonic, augurk en biet	17.00
Hummus met selectie van groenten en focaccia 	10.00
Bruschetta van kerstomaat met ricotta, basilicum en rucola 	18.00

## Voorgerechten

Ceviche van zalm met venkel, radijs en komkommer	24.00
Geroosterde courgette met notencrumble, pistache crème en karnemelk 	20.00
Tagliata di manzo met zondegedroogde tomaat, balsamico en Parmezaanse kaas	22.00
Cannelloni van kip met champignons en ricotta	22.00
Artisanale garnaalkroketten met handgepelde garnalen (2 stuks)	23.00
Artisanale kaaskroketten met Oud Brugge kaas (2 stuks) 	19.00
Tomaat carpaccio, grijze garnalen, gepekelde ui, pistachevinaigrette en kappertjes	24.00



## Visgerechten

Gebakken zeeduivel met mosselen, prei en knoflookaardappelen	34.00
Zeebarbeel met inktvis, caponata saus en Italiaanse pasta	30.00
Zeetong met botersaus, salade en verse frietjes	48.00
Gebakken kabeljauw met puree, spinazie en witte wijnsaus	36.00
Mosselen met verse frietjes	29.00
Mosselen met witte wijn en verse frietjes	32.00
Tomaat garnaal met handgepelde garnalen, salade en verse frietjes	33.00

## Vegetarische gerechten pasta salade

Romige tomatenrisotto met tomatenmix, aubergine, parmezaan en basilicum	22.00
Bloemkool 'Bang Bang', zoet en zuur, sesamzaadjes en rijst	19.00
Ceasar salade met Mechelse koekoek	22.00
Linzensalade met zoete aardappel, wortel, rode ui, tahini en pompoenpitten	19.00
Spaghetti Bolognaise	18.00



## Vleesgerechten

Filet pur Peper/champignonsaus of lookboter	38.00
Ierse rib-eye Peper/champignonsaus of lookboter	44.00
Damier burger met sla, tomaat, gebakken ei, spek en cheddar	25.00
Huisgemaakte steak tartaar	28.00

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade

Geroosterde kip supreme met tomaten, chili, kappertjes en zwarte olijven	28.00
Huisgemaakte vol-au-vent met mousseline Kalfszwezeriken supplement + 10.00	30.00
Huisgemaakte foccacia met olijfolie Portie verse frietjes Portie puree	3.00



## Desserts

Apple crumble met vruchtensorbet en blauwe bessenschuim	12.00
Bananenbeignet met banaanijs, koffie en karamelsaus	12.00
Churros met gekruide chocoladesaus	12.00
Dame blanche met vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus	12.00
Selectie van kaas met chili aardbeienjam	20.00

## Kindermenu

Artisanale garnaalkroket met handgepelde garnalen	14.00
Artisanale kaaskroket met Oud Brugge kaas	12.00
Hamburger van rund	14.00
Filet pur	17.00
Huisgemaakte vol-au-vent	15.00

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade

Spaghetti Bolognaise	14.00
----------------------	-------



Voor groepsaanvragen, rouwmaaltijden of menu Damier, gelieve te mailen naar [info@hoteldamier.be](mailto:info@hoteldamier.be) of neem contact op met de hotelreceptie.

Telefoonnummer +32 56 22 15 47

**Keuken open:** 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Gesloten op zondag en maandagmiddag

Vragen over **allergieën of allergenen**? Contacteer ons personeel

**Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen**

**1 rekening per tafel**

**Wi-fi:** Damier Free Wi-Fi

**Gratis parking** tijdens lunch, inrit langs de Jan Persijnstraat

