



Condacum

Menukaart

Voorwoord

Condacum staat voor pure smaken in een uitnodigend kader, voor een authentieke ervaring en smaakbeleving.

Genieten van eenvoudige zaken in het leven en van onvergetelijke momenten.

Michiel Daeseleire's liefde en passie voor ingrediënten en het brengen van een beleving aan zijn gasten is uniek.

Die passie werd mee gevoed door een nauwe samenwerking met Matizze, La Riva, J&M, Tomorrowland, en nog een tal van andere...

Na deze rijke ervaringen en met het goedkeurend oog van leermeester Yvan Janssens nemen Michiel en Ben nu de leiding over in het nieuwe verhaal.

Foodsharing

Huisgemaakt brood
met biologische bloem & boter.

Een brede selectie uit onze top seizoensgebonden
vis-, vlees-, vegetarische en veganistische gerechten.

*rekening houdend met alle soorten allergenen

Een heerlijke formule gericht voor allemans mondje
voor wie niet kiezen kan en een verrassend smakenpalet
wil proeven.

ENKEL PER TAFEL

Menu excl. drank: €45 pp

Menu incl. drank: €60 pp*

(Glaasje Cava, 2 glazen huiswijn, water &
1 koffie of thee)*

Luxe Menu incl. drank: €75 pp*

(Aperitief naar keuze, 2 glazen aangepaste wijn, water
& 1 koffie of thee)*

Ook in 'BOB'-formule te verkrijgen.

Voorgerechten

Garnaalkroket / tuinkers / venkel / limoen €17

Parmaham / meloen / rucola €17

Wagyu carpaccio / parmezaan schuim / rucola / truffel €19

Gerookte zalm / oesterblad / mierikswortel / citroen €19

Scampi / pili pili / tuinkruiden / citrus €19

Zwezerik / postel kaas / pickles / vleesjus / snijbonen €25

Kreeft / Oesters

Bellevue €24 / €43 Gillardeau 6st. €34

Gegrild €24 / €43 Zeeuwse oesters 6st. €22

*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel

Salades

Caesarsalade / parmezaan dressing / gegrilde kip	€19/25
Insalata caprese / burrata / tomaat / salsa verde	€18/24
Geitenkaas / granny smith / kropsla / graanmosterd	€19/24
Gésier / rozemarijn / look / rode biet / knolselder	€16/22
Kort gebakken tonijn / olijven / tomaten / boontjes	€19/25

Pasta

Diabolique / tomaat / scampi / parmezaan	€24
Veggie / salsa verde / tomaat / pecorino	€23
Fideuà / venusschelp / paprika / vis bouillon	€25

*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel

Hoofdgerecht

Ierse filet pur * €36

Entrecote * €34

Steak tartaar / piemontees * €25

*combinatiemogelijkheden: spitskool / jonge sla / wortelen / tomaten /
warme groenten...
verse frieten / kroketten / pasta...
béarnaisesaus / champignon / peper...

Kabeljauw / mossel / prei / charlotte aard. €26

Noordzeetong / meunière / verse frieten €41

Vol au vent / hoevekip / champignon €23

Parelhoen / dragonsaus / boschampignons / kriel €24

Rode biet / spinazie / gekonfijte look / charlotte aard. €22

Quinoa / feta / komkommer / paprika / bloemkool €23

*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel

Dessert

Vanille macaron / chocolade ijs	€12
Tarte tatin / vanille ijs	€12
Citroentaartje / meringue / rabarber	€12
Sabayon / vanille-ijs / vers seizoensfruit	€12
Dame blanche / HP 811	€12
Crème brûlée / Madagaskar	€12
Vers seizoensfruit uit eigen moestuin	€12
Kazen / truffelhoning / boerenbrood / dadelsalsa	€17

*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel.

Voor de belangrijkste “spruitjes”

Voorgerechten

Tomatensoep / balletjes	€6
Kaaskroket / slaatje	€6
Garnaalkroket / slaatje	€7

Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet / aardappelpuree / spinazie	€12
Rundsfilet / spitskool / saus / frietjes	€14
Pasta / tomatensaus / courgette	€7
Macaroni / ham / kaassaus	€8

Desserten

Kinder dame blanche	€6
Chocolade ijs / slagroom	€5