

# Menukaart

| Condacum |



# 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.

Het Condacum team wenst u alvast smakelijk eten.



# Drankenkaart

## Frisdrank

Coca-Cola / Zero	€ 2,8
Schweppes Agrum/Soda	€ 2,8
San Pellegrino/Panna (25cl)	€ 2,8
San Pellegrino/Panna (50cl)	€ 5,5
San Pellegrino/Panna (100cl)	€ 9
Aranciata	€ 3
Limonata	€ 3

## Koffie

Koffie / Deca	€ 3,1
Espresso	€ 3,1
Espresso doppio	€ 4
Ristretto	€ 3,1
Ristretto doppio	€ 4
Cappuccino	€ 3,5
Koffie met slagroom	€ 3,5
Latte	€ 3,5
Speciale koffies	€ 9

## Thee

Verse munt	€ 3,5
English breakfast	€ 3,5
Earl Grey	€ 3,5
Black Tea with Berries	€ 3,5
Camomile	€ 3,5
Gunpowder Green Tea	€ 3,5
Peppermint	€ 3,5

## Tonics

Fever-Tree	€ 3,5
Fever-Tree Elderflower	€ 3,5
Tonic 1724	€ 4,5
Cucumis	€ 4,5

## Bieren van het vat

Stella Boerke 25cl	€ 2,5
Stella Elegantje 33cl	€ 3
Leffe Blond 33cl	€ 3

## Bieren op fles

Jupiler 0,0%	€ 2,6
Vedett	€ 3
La Chouffe	€ 3,5
Leffe Bruin	€ 3,5
Duvel	€ 3,7
Westmalle Dubbel / Tripel	€ 3,7
Hopus	€ 3,9
Stella Elegantje 33cl	€ 3
Leffe Blond 33cl	€ 3



### Homemade Mocktails

Aromatic ginger	€ 5
Grapefruit & Tonic (vlierbloesem- pompelmoes-Fever Tree mediterranean)	€ 6
Pink Crodino	€ 8
Seedlip Mule (Seedlip spice 94-Fever Tree Ginger Beer-Limoen)	€ 10

### Klassiekers

Aperol Spritz	€ 9
Niepoort rode porto	€ 6
Niepoort witte porto	€ 6
Niepoort 10 jaar rood	€ 10
Sherry	€ 6
Campari orange	€ 10
Ricard	€ 6
Martini Wit / Rood	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 7
Pineau de Charentes	€ 6
Kirr	€ 6
Kirr Royal	€ 12
Vodka belvedere	€ 9

### Champagne & Cava

Cava Muscantia	€ 7,50	/ € 37,5
Charles-Heidsieck Brut	€ 12	/ € 69

### Alcoholvrije Apéro

Crodino	€ 4
Seedlip Spice 94 + Tonic	€ 10
Seedlip Garden 108 + Tonic	€ 10

### Gin & Tonics

Hendrickx + Fever-Tree	€ 12,5
Monkey 47 + Fever-Tree	€ 12,5
Buss 509 Raspberry + 1724	€ 12,5
Geranium + 1724	€ 13,5
Tanqueray Ten + Fever- Tree	€ 13,5
MX + 1724	€ 14
Minerva + Elderflower	€ 14,5
Blind tiger + Fever-Tree	€ 16



### Digestif

Grand Marnier	€ 5,5
Calvados Breui 8y	€ 7,0
De Croix Cognac XO	€ 9,5
Moonshine + Tonic	€ 12,5

### Rum

Mount Gay Barrel	€ 7,0
Mount Gay XO	€ 8,0
Mount Gay 1703	€ 17,5

### Likeuren

Sambuca	€ 6,0
Limoncello	€ 6,0
Frangelico	€ 6,0
43	€ 6,0
Baileys	€ 6,5
Amaretto Gozio	€ 6,5

### Tapas / Hapjes

Plankje Salami	€ 10
Oud Brugge / Graanmosterd	€ 11
Plankje San Danieleham	€ 11
Kipkrokant / Tzatziki	€ 13
Nobashigarnalen / Chiligelei	€ 14
Plankje Mix	€ 18
Zeeuwse oesters 6 stuks	€ 22

### Whiskey

Bushmills	€ 7,0
Dalwhinnie 15y	€ 8,5
Oban 14Y	€ 9,0
Talisker 10y	€ 9,0
Lagavullin 16y	€ 10,0
Highland Park 18y	€ 15,00
Gouden Karolus	€ 8,5

### Grappa

Bassano	€ 8,5
Muscato	€ 13,0
Brunello	€ 14,0
Barolo	€ 14,0



# Class by the glass (wit, 15cl/glas)

## Aromatisch, frisse witte wijn

**2017 – Win Win, Von Winning** € 7,00 – 35,00  
**Oostenrijk, Pfalz** *Grüner Veltliner*

Het begint al in de wijngaard: voor deze wijn worden percelen gebruikt in Reiterpfad, Kalkofen en Kieselberg, wat alle drie Grand Cru wijngaarden zijn. Door de mix van verschillende bodemtypes krijg je een veelzijdige, expressieve Riesling die zowel sappig, mineraal als een tik exotisch is.

**2016 – La Marimorena, Casa Roja** € 8,00 – 40,00  
**Spanje, Rias Baixas** *Albarinho*

Als de rest van Spanje zucht onder hoge zomerse temperaturen dan is deze streek heerlijk koel. La Marimorena, gemaakt van uitsluitend albariño druiven die in de laatste week van september met de hand worden geoogst. Na de gisting rijpt de witte wijn ongeveer 4 maanden op het droessem voor extra complexiteit en volheid.

## Zacht, subtiel, minerale witte wijn

**2016 – Apelido Branco, Quinta Do Mouro** € 6,00 - 30,00  
**Portugal, Alentejo** *Arinto, Albarinho*

Het is zeer uitzonderlijk dat we overtuigd raken van een witte wijn in het zuiden van Portugal, maar deze Apelido wist ons meteen te bekoren.

**2017 – Pignoletto, Gocce D'Ambra** € 7,00 - 35,00  
**Frankrijk, Bourgogne** *Pignoletto*

Goed gestructureerde wijn, geel amber gekleurd, met een aangename geur. Droog, fris, volledige en elegante smaak. Deze wijn heeft een zachte persing en 6 maanden rijping op inox gehad. Ondanks dit is het toch een full-bodied, elegante wijn geworden.

**2017 – Geil, Weingut J. Geil** € 6,00-30,00  
**Duitsland, Rheinhessen** *Weissburgunder*

De instap Pinot Blanc van Geil is zeker geen eenvoudige basiswijn. Het toonaangevende wijnblad PersWijn schreef het volgende: we mogen genieten van dit smakelijke glas, met de voor deze druif zo typische kruidigheid, wat appel, gele pruimen, rins-fris, niet beendroog, kweepeer, zacht en smaakvol.

## Vol, rijk, krachtige witte wijn

**2017, Gutzler Trocken** € 8,00-40,00  
**Duitsland, Rheinhessen** *Pinot Blanc*

Typisch voor wijnen van Westhofen is de eerder 'koele' stijl. Ook in deze Chardonnay merk je een prachtige focus en structuur. Aroma's van vuursteen, fijn hout, wit steenfruit en tabak. In de mond een mooie kracht, maar de mineraliteit zorgt ervoor dat de wijn geen spoortje vet kent. Lange, fijne finale.

# Class by the glass (rood, 15cl/glas)

## Zacht, subtiel, fruitige rode wijn

**2017 – Drink Me , Niepoort**  
**Potugal,**

*100% Baga*

**€5,50- 27,50**

Dirk Niepoort bedacht het Nat'Cool label voor wijnen die heerlijk licht wegdrinken. Hij geeft zelf het voorbeeld met deze verderlichte, uiterst verfrissende rode Bairrada. Het Nat'Cool label kan vrij gebruikt worden door andere wijnmakers op voorwaarde dat ze zich aan de regels houden: een natuurlijke vinificatie, geen rijping op houten vaten, lichte extractie en lage alcohol.

## Medium krachtig, gerijpte rode wijn

**2017 – Clémence**  
**Frankrijk, Cévennes**

*Carignan, Grenache*

**€ 7,00- 35,00**

Deze wijn is de perfecte pass-partout. Door de korte koolzuur maceratie is het aroma sterk ontwikkeld. Een compleetse wijn die ondanks de typische volle druiven toch zeer soepel binnenglijdt.

**2016 – Vaijra**

**€ 7,00 35,00**

**Italie, Piemonte**

*Piemonte blend*

De Langhe Rosso is de basiswijn van de familie Vaira en tegelijk hun visitekaartje. De wijn is violetrood en heeft aroma's van rood fruit en pruimen alsmede florale en kruidige tonen. In de smaak voegt zich hierbij een hint van amandelen en peper.

**2014 – Valpolicella, Marco Conati**

**€ 7,00 35,00**

**Italie, Veneto**

Deze Valpolicella is een robijnrood met violette reflecties. Hij is elegant en complex in de neus met aroma's van kleine bessen, kersen frambozen en kruidige toetsen. Van smaak is hij zacht en onthullend en gaat goed bij typisch Venetiaanse gerechten en rood vlees.

## Vol, krachtig, tanninerijke rode wijn

**2016 – Jeune Musar**  
**Libanon , Bekaa vallei**

*Syrah, Cinsault*

**€ 7,50 - 37,50**

Deze vallei heeft de ideale omstandigheden voor de druiventeelt, het dal is zo'n acht kilometer breed en ligt tussen twee bergketens op zo'n duizend meter hoogte. Het klimaat is er buitengewoon warm. De hoogte zorgt dan ook gelukkig voor een sterk nachtelijke afkoeling. Als gevolg hiervan worden in de druiven van de Musar wijnen de fruitige aroma's geconserveerd.

**2016 – Dusty, Poeira**  
**Portugal, Douro**

*Touriga Nacional*

**€ 7,00 - 35,00**

# Voorgerecht

Huisgerookte zalm / mierikswortel / peterselie	€ 21
Garnaalkroket / limoengel / rucola emulsie / garnalen	€ 17
Carpaccio / parmezaan / pastinaak / truffel	€ 19
Toast champignon / duxelle / Harm's paddenstoelen	€ 23
Scampi / currykokos / limoenblad / citrus	€ 19
Scampi / look / tuinkruiden / hoeveboter	€ 19
Zwezerik / parmezaan / pickles / vleesjus / boontjes	€ 25
Zeeuwse creuses / 6st.	€ 22
Pomme Moscovite / zure room / belle de fontenay	€ 59

\*Gold Label Royal Belgian Caviar 30gr.

\*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel



# Salade

Caesarsalade / parmezaan dressing / gegrilde kip € 19/25

Geitenkaas / spek / walnoot / honing / granaatappel € 19/24

Kort gebakken tonijn / olijven / tomaten / boontjes € 19/25

# Pasta

Pasta bolognaise / linguini / gehakt piemontees € 23

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

Jong haantje / estragon / tomaat / oven aardappel	€ 27
Filet pur / Ierland / 220gr	€ 36
Zesrib / mergpijp / succhini / 320gr	€ 34
Kabeljauw / prei / olijfoliepuree / garnaal	€ 26
Zeebaars / artisjok / tomaat / rucola / parmezaan	€ 29
Dorade / zoutkorst / spinazie / rode biet / puree	€ 36
Noordzeetong / meunière / verse frieten	€ 41
Vol au vent / hoevekip / champignon	€ 23
Steak tartaar / Piemontees	€ 25
Groentenassortiment uit eigen moestuin	€ 22

\*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.


Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel

# Dessert

Chocolade / ganache / gunja / dulce de leche	€ 12
Speculaasparfait / mascarpone / cacao	€ 12
Kokos pannacotta / mango / kiwi / passie crème	€ 12
Sabayon / kriekbier / vanille bourbon	€ 12
Dame blanche / chocolade / vanille ijs	€ 12
Crème brûlée / Madagaskar	€ 12
Vers seizoensfruit uit eigen moestuin	€ 12
Schoonvliet kazen / truffelhoning / dadelsalsa	€ 17

\*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel.



# Voor de belangrijkste “spruitjes”

## Voorgerecht

Tomatensoep / balletjes € 6

Kaaskroket / slaatje € 6

Garnaalkroket / slaatje € 7

## Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet / aardappelpuree / spinazie € 12

Kipfilet / appelmoes / frietjes € 12

Rundsvilet / spitskool / saus / frietjes € 14

Pasta bolognaise € 12

## Dessert

Kinder dame blanche € 6

Chocolade ijs / slagroom € 5

\*Er kan steeds rekening gehouden worden met allergenen.

Gelieve dit te melden aan het bedienend personeel.