

Welkom

Ons team van goede vangsten neemt u graag op sleeptouw doorheen ons culinaire aanbod.

Bij ons valt niemand uit de boot:
zowel grieten als zeebonken,
juffertjes als bakvissen
worden hier netjes gesoigneerd.

MAXIMUM TAFELS VAN 10 PERSONEN (grotere samenscholingen: info@skaldu.be)

VANAF 7 PERSONEN vragen we u de keuze te beperken om ons keukenpersoneel te sparen.

Voor uw en onze gezondheid volgen wij de geldende corona-maatregelen.

Meer info in verband met allergenen? Vraag ons personeel gerust om meer uitleg.

VIS-uele omkadering:

Stolly.be, grafisch ontwerp
www.stolly.be



Would you like to read our menu in english? Scan this QR code to see the English version online

We steken van wal

#Aperitief

SPRAAKWATER

Glas champagne (<i>Didier Ducos, St-Martin d'Ablois, Brut</i>)	12,00
Fles champagne (<i>Didier Ducos, St-Martin d'Ablois, Brut</i>)	60,00
Glas crémant (<i>Imagine, Réthoré Davy</i>)	8,00
Fles crémant (<i>Imagine, Réthoré Davy</i>)	39,00
Porto rood of wit	7,50
Porto 10 jaar oud	7,70
Sherry Dry	7,50
Sherry Medium	6,50
Martini wit of rood	7,50
Elixir d'Anvers	7,50
Picon vin blanc	10,50
Vodka Smirnoff *	7,50
Rum wit of bruin *	7,70
Safari/Passoa/Pisang *	7,50
Aperol Spritz	10,00
Sangria rood/wit (<i>zomer</i>)	10,50
Ricard & water	8,70
Kirr	7,50
Kirr Royal	8,80
Campari *	7,50
Limoncello spritz	10,00
Pineau des Charentes	8,00

* Exclusief supplement frisdrank





GIN

Monkey 47 gin (<i>kruidige gin met Mediterranean Tonic</i>)	16,50
Beefeater (<i>florale gin met Aromatic Tonic</i>)	15,50
Copperhead Gibson Gin (<i>kruidig met een zoete nasmaak, Indian Tonic</i>)	16,50
Hendrickx Gin (<i>met Elderflower Tonic en komkommer</i>)	15,50
Gin mare (<i>kruidig met Mediterranean Tonic</i>)	16,50
Buss raspberry (<i>met Raspberry Tonic</i>)	16,50
Copperhead Non Alcoholic 0% (<i>met Elderflower Tonic</i>)	10,50

STERK WATER

Jenever Jong	6,00
Jenever Oud	6,50
Calvados	8,50
Cointreau	8,50
Grappa	8,50
Amaretto	8,50
Baileys	8,50
Grand Marnier	8,50
Limoncello	8,50
Sambuca	8,50
Cognac V.S.	9,00
Remy Martin VSOP	11,75
Jack Daniels	8,95
Jameson	8,95
Bushmills Irish Malt (<i>10 years</i>)	10,20
Whisky Lagavulin 18 years	18,50

Om wat te schipperen

#Cocktails in overvloed

COCKTAIL SKALDU

Intrigerende mix van kruiden, elixir en ginger beer met een vleugje limoen 13,50

LAZY RED CHEEKS

*Een heerlijke cocktail van eigen bodem die je ongetwijfeld doet blozen.
Toetsen van framboos en violet.* 13,50

MOSCOW MULE

Klassieke cocktail op basis van gember en vodka 13,50

ZOMBIE

De Zombie is een bekende tiki cocktail, bereid met rum, fruitsap en absynth 15,50

PORNSTAR MARTINI

*De Pornstar Martini of Martini Pornstar is een sexy cocktail op basis van Martini,
passievrucht en vanille wodka. Smaakt zoet en passioneel!* 13,00

ESPRESSO MARTINI

*Een koude, naar koffie smakende cocktail met wodka, espresso,
koffielikeur en suikersiroop* 12,50

MOJITO

*Deze onverslaanbare oer-cocktail wordt bereid met rum, limoensap,
rietsuiker, bruiswater, verse munt en veel ijs* 10,50

MAI THAI 'RENEWED'

*Mai Thai betekent 'niet van deze wereld' in het Tahitiaans.
De perfecte benaming voor een onweerstaanbare, exotische cocktail* 12,00

COSMOPOLITAN

Citrus, wodka, limoensap en cranberry voor een vleugje 'Sex and the City'-gevoel 13,00

SINGAPORE SLING

*Een cocktail op basis van gin, kersenlikeur en limoen. Voor het eerst gemaakt in 1915
door barman Ngiam Tong Boon van het Raffles Hotel in Singapore* 12,50

COCKTAIL MARGHARITA

Aangename mix van tequila, cointreau, limoen en vanille 13,00

EL DIABLO

Een verfrissende cocktail met een duivelse naam, waar je aangenaam verrast van zal zijn. Gemaakt met tequila, cassis, gemberbier en limoen 12,50

OLD FASHIONED 'OUR STYLE'

De Old Fashioned is één van de oudste cocktails ter wereld. Wordt gemaakt op basis van bourbon, rietsuiker, citroenzeste en soda 14,50

WHISKY SOUR

Mannelijkheid en vrouwelijkheid in 1 glas. De perfecte balans tussen zuur, zoet en sterk met whiskey, citroensap, suiker en eiwit als ingrediënten 13,50

NEGRONI

Deze klassieke, uit Italië afkomstige cocktail verkrijgt z'n gekende bitterzoete smaak door de basisingrediënten gin, Italiaanse vermout en Campari 13,50

DARK'N'STORMY

De Dark'n'Stormy is een kruidige cocktail met donkere rum, limoen en ginger beer 13,50

CUBA LIBRE

Absolute klassieker met rum en cola 13,00

JUNGLE BIRD

Tropische tikicoctail bestaande uit rum, campari, limoen, passie en sinaasappel 13,00

SPICY MOJITO

Mojito met spiced mango en gember 13,00

#Mocktails

NOT SO LAZY RED CHEEKS *(Alcoholvrije variant op de lazy red cheeks)* 10,00

NOT REALLY A PORNSTAR MARTINI *(Alcoholvrije versie van de pornstar martini)* 10,00

NOT YOUR AVERAGE MOJITO *(De smaak van een Mojito, maar zonder de alcohol)* 10,00

BITTERSWEET SKALDU *(Een bitterzoet eigentijds 'rosso'-aperitief met gembertoets)* 10,00

VIRGIN SPICY MOJITO *(not your average mojito met spiced mango en gember)* 10,00

Tegen de bierkaai

#Bieren

ESTAMINET VAN 'T VAT (5,2% vol), 25 cl

*Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig karakter door trage gisting /
"brewed and bottled in Belgium"*

3,40

ESTAMINET 0%, 25 cl

*Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig karakter door trage gisting /
"brewed and bottled in Belgium"*

3,40

STEENBRUGGE DUBBEL (6,5% vol), 33 cl

*Bruin bier met een rondborstige, volle smaak / Gekenmerkt door het
subtiële Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting*

4,90

STEENBRUGGE WIT (6,5% vol), 25 cl

*Witbier met een verfrissende smaak / Gekenmerkt door het subtiële
Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting, nagisting op fles*

3,70

STEENBRUGGE BLOND VAN 'T VAT (6,5% vol), 33cl

*Blond bier met een warme, ronde smaak / Gekenmerkt door het
subtiële Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting*

4,90

CORNET 0% flesje

4,90



PALM (5,4% vol), 25 cl

Amberkleurig Belgisch bier / Hoge gisting met een verstandig alcoholgehalte / Honingachtige malsheid dankzij speciale PALM-mouten / fruitig gistingssaroma

3,70

BRUGGE TRIPEL VAN 'T VAT (8,7% vol), 33 cl

Een afgerond moutkarakter / Geparfumeerde hoptoets in combinatie met subtiele kruiden / Gekenmerkt door het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut" / Bier van hoge gisting met nagisting in de fles

4,90

CORNET VAN 'T VAT (8,5% vol), 33 cl

Volmondig bier met eiktoets / Houdt balans tussen de fruitigheid van de gist en de vanillezoetheid van het hout / Warme afdronk met zachte bitterheid / Bier van hoge gisting met nagisting in de fles

4,90

CORNET Oaked & smoked (8,5% vol), 33 cl

Een uniek blond Belgisch bier / Subtiele 'smoked' smaak / Verkregen door toevoeging van gerookte eikenhouten snippers tijdens het brouwproces

4,90

LA TRAPPE WITTE TRAPPIST VAN 'T VAT (5,5% vol), 33 cl

Het eerste trappistenwitbier van de wereld. Goed doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.

3,70

LA TRAPPE DUBBEL (7% vol), 33 cl

Klassiek donker trappistenbier / Volle moutige, karamelzoete smaak / Subtiele invloed van dadel, honing en gedroogd fruit / Robijnachtige kleur

4,90



LA TRAPPE TRIPEL (8% vol), 33 cl

Een klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak / Kandijzoet en lichtmoutig karakter / Goudblond met een witte schuimkraag

4,90

LA TRAPPE QUADRUPEL (10% vol), 33 cl

Het zwaarste bier van La Trappe Trappist / De naamgever van deze bierstijl / Volle, verwarmende en intense smaak / Moutig met tonen van dadel en karamel.

4,90

BOON KRIEK (6,5% vol), 25 cl

Bier van spontane gisting / Bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek / Gerijpt op eiken vaten

3,70

RODENBACH FRUITAGE VAN 'T VAT (buiten seizoen op fles) (3.9% vol), 25 cl

Verrassend fruitbier met matig alcoholgehalte / Unieke smaakcombinatie met limoen en munt / Gemaakt uit Rodenbach Classic en rode vruchten / Ideaal zomerbiertje

4,90

RODENBACH ALEXANDER (5.6% vol), 33 cl

Een 'foederbier' (mengeling van bieren, tot 2 jaar lang gerijpt op eiken foeders) / Gemacereerd met zure kersen / Bijzonder bier met uniek, gebalanceerd smakenpalet / Fruittoetsen / Complexe afdronk / Eén van de beste Sour Ales van deze brouwerij

4,90

RODENBACH GRAND CRU (6% vol), 33 cl

Deze heeft nog langer in de eiken foeders gelegen en dus een nog meer uitgesproken smaak / Grand Cru = 1-3e jong en 2-3e gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier / Complex bier met veel hout en esters / Vineus / Zeer lange afdronk net als grand cru wijn

4,90



BORNEM DUBBEL (7,2% vol), 33 cl

*Een levend, donker bier met een fruitige smaak / Warme donkerbruine kleur /
Fruitige smaak en hoppige nasmaak / Romige, stevige schuimkraag /
Weinig andere dubbels kunnen hem evenaren*

4,90

BORNEM TRIPEL (9% vol), 33 cl

*Krachtig bier met een uitstekende zoet-bittere balans / Blond tot licht amberkleurig /
Fruitig, citrusaroma / Hoppige smaak / Kruidige en bittere afdronk*

4,90

ORVAL (6,2% vol), 33 cl

*Trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de provincie Luxemburg wordt
gebrouwen / Buitenbeentje binnen de familie trappistenbieren / Slechts één variant
verkrijgbaar / Relatief licht bier dat doet denken aan een Engelse ale*

5,20

ZUIVER OP DE GRAAT

Chaudfontaine 0.20 cl (<i>niet-bruisend of bruisend</i>)	3,20
Chaudfontaine 0.50 cl (<i>niet-bruisend, lichtbruisend of bruisend</i>)	6,20
Chaudfontaine 1 L (<i>niet-bruisend of bruisend</i>)	9,20
Coca Cola	3,20
Coca Cola zero	3,20
Fanta Orange	3,20
Sprite	3,20
Schweppes Tonic	3,50
Fuze Tea Sparkling	3,50
Schweppes Agrum of Agrum zero	3,50
Gini Lemon	3,50
Sinaasappelsap / Pompelmoessap / Multivruchtensap / Appelsap	3,20
Tönissteiner Vruchtenkorf / Naranja Fit / Zitrone Fit	3,50

Warmwaterstroom

#Warme dranken

Koffie of koffie deca	3,20
Mokka	3,20
Koffie Verkeerd	4,50
Latte Macchiato	4,50
Latte met een toets (<i>caramel, hazelnoot, kaneel, tiramisu of chocolade</i>)	4,95
Cappuccino	4,50
Warme Chocomelk (<i>melkchocolade of donkere chocolade</i>)	4,95



Koffielets, 5 gourmandises voor bij de koffie	9,50
---	------

OCTOPOUSSE CAFÉ

Irish Coffee (<i>whiskey</i>)	10,95
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	10,95
French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	10,95
Baileys Coffee (<i>Baileys</i>)	10,95
Hasseltse Coffee (<i>jenever</i>)	10,95
Chouffe Coffee (<i>bierbrandewijn</i>)	10,95
Spaanse Coffee (<i>43 likeur</i>)	10,95
Mexicaanse Coffee (<i>Kahlua</i>)	10,95

HENGELLEN MET EEN THEEZAKJE

Fruit Garden (<i>intense rode bessensmaak</i>)	3,20
Earl Grey (<i>fris en moutig</i>)	3,20
Chamomille (<i>zacht en bloemig</i>)	3,20
Breakfast (<i>robuuste thee, vol van smaak</i>)	3,20
Rosehip (<i>zoet en fruitig</i>)	3,20
Liquorice mint (<i>zachte groene thee, fris en niet te scherp</i>)	3,20
Ginger freshness (<i>fris en pittig met zoethout</i>)	3,20
Groene thee (<i>niet gefermenteerd</i>)	3,20

Kruip uit je schulp en kies het beste

#Skaldu Menu's

Nog voor u grasduint in onze gerechten op de volgende pagina's geven we u graag mee dat we 3 verschillende menu's hebben, die wekelijks en/of maandelijks wisselen.



Daarnaast hebben we ook suggesties bij de vleet, vraag gerust aan onze toppers deze aan u voor te stellen.



Op sommige dagen geniet u, naast culinair, ook van een mooie korting op bepaalde gerechten.




Wilt u niet achter het net vissen, scan dan onderstaande QR-code. Op onze website scholen acties en suggesties samen met onze lunch-, week- en maandmenu.

Forek wat wils, scannen en scrollen maar!



Info i.v.m. allergenen: de samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel dus niet om ons personeel meermaals aan te spreken voor meer informatie aangaande de voedselallergenen



In Skaldu worden voorgerechten als sharing porties geserveerd. U kan verschillende gerechten nemen om te delen met uw tafelgenoten.

Sharing
is caring!

**#Delen onder
maatjes**

We raden u aan 1 tot 2 sharinggerechten per persoon te nemen als voorgerecht.

Sharing als hoofdgerecht?

Zeker en vast, doe gerust!
(Een hoofdgerecht is verplicht tijdens de avondservice en gedurende de hele zondag/feestdag)

Pssst, relax! Sharinggerechten komen volgens het tempo van de keuken.

Sharing is caring

#Delen onder maatjes

HAPJES BIJ JE DRANKJE

Portie ongepelde garnalen • Portie kreukels • Portie wolken • Portie haring in het zuur

9,50 per portie naar keuze

Antipasti schotel (*apero vleesjes, passende dips, olijfjes, kippenbout, etc...*) 19,85

KOUDE SHARINGGERECHTEN

Carpaccio van Hereford

Pijnboompitten, rucola en balsamico dressing

18,95

Oesters natuur, per stuk

Met oesterbrood

3,95

Oesters op Thaise wijze, per stuk

Thaise dressing, chili, limoen, gember

4,20

Tartaar tonijn

Met structuren van wasabi

20,95

Tartaar van rund

Skaldu stijl

18,95

Gerookte zalm

Mierikswortel, toast

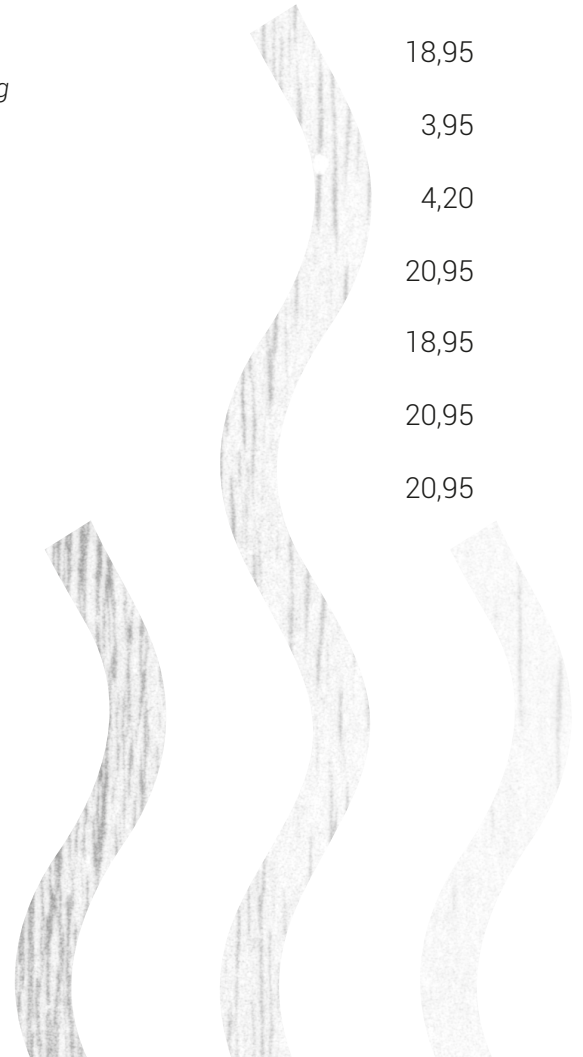
20,95

Coquilles

Zure room, olijfolie, piment d'espelette

20,95

Om in te spelen op seizoensgebonden sharinggerechten van topkwaliteit bieden wij u graag wekelijks wisselende suggesties aan. Onze toppers in de zaal stellen deze graag aan u voor.



Sharing is caring

#Delen onder maatjes

WARME SHARINGGERECHTEN

Scampi tempura	16,50
<i>Shiracha mayonaise</i>	
Scampi	18,50
<i>Lookboter, groene kruiden</i>	
Gebakken pens	16,50
<i>Met gekarameliseerde appel</i>	
Kaas- & garnaalkroket	16,95
<i>Mini kaas- en/of mini garnaalkroketjes</i>	
King krabpoten	24,95 per halve poot
<i>Limoen, tuinkruidenboter</i>	
Mosseltjes van de chef	17,50
<i>Rode curry, limoen, gember, chili</i>	
Japanse beef tataki (Indien voorradig)	39,95
<i>(Japans Wagyu is echt next level. Het vlees overtreft alles in marmeringsgraad, vet- en vleeskleur, structuur en nootachtige smaak. Werkelijk nergens mee te vergelijken!)</i>	
Gebakken kibbeling	15,95
<i>Tartaarsaus</i>	
Camembert uit de oven	16,95
<i>Brood, rozemarijn, honing</i>	
Nachos	15,95
<i>Zure room, quacamole (supplement pulled pork +€3,00)</i>	
Thaise streetfood-brochette van kip	19,50
<i>Gemarineerde brochette op thaise wijze</i>	
Coquilles	21,00
<i>Met structuren van butternut</i>	

Tonijndig veel keuze

#Kleine honger

GUL GROEN

Salade geitenkaas met honing, walnoot, vijg, appel en spekjes	25,00
Salade met gerookte zalm	25,95

VINNIG VEGGIE

Bloemkool steak	24,00
Mrs. Melanzane & Mr. mozzarella	24,00
Wintertuin, een smakelijke variatie van seizoensgroenten	24,00

TUSSEN KOP EN STAART

Spaghetti Bolognese	22,00
Vol-au-vent (friet, kroket of puree)	24,00
Stoofvlees met witloofslatje (friet, kroket of puree)	24,00
Balletjes in tomatensaus (friet, kroket of puree)	24,00

VOOR KLEINE GARNALEN EN WOELWATERTJES *(ijsje inbegrepen)*

Balletjes in tomatensaus met frietjes	18,00
Gebakken zalm met spinaziepuree	18,00
Fish en chips met frietjes en tartaarsaus	18,00
Spaghetti bolognese	18,00
Vol-au-vent met frietjes	18,00
Stoofvlees met frietjes en witloofsla	18,00



Strelingen voor de tong

#Hoofdgerechten

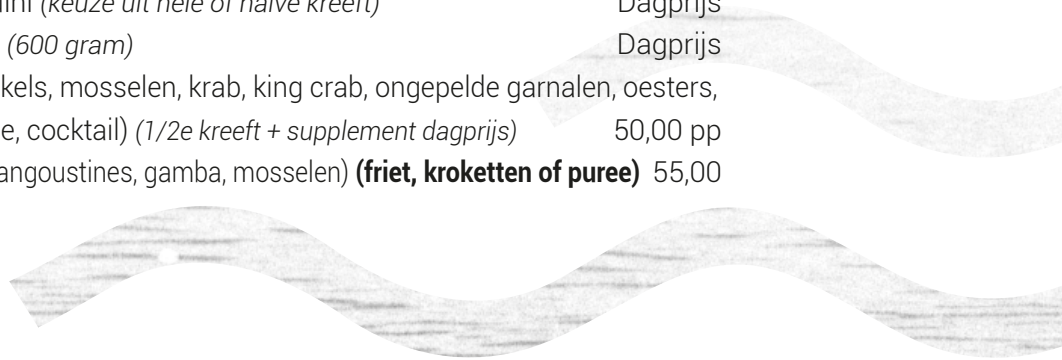
Scampi lookboter (friet, kroketten of puree)	28,00
Scampi Horecatoppers (<i>paprika, look, venkel</i>) (friet, kroketten of puree)	28,00
Paling in 't groen/gebakken met tartaar (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	36,00
Zeetong meunière (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	Dagprijs
Dorade in zoutkorst met groentegarnituur (friet, kroketten of puree)	39,95
Gebakken zalmfilet op vel met preipuree en choronsaus	28,95
Gamba met look, limoen, tuinkruiden, piment d'espellete (friet, kroketten of puree)	33,50
Klassiek vispannetje met pommes duchesses	28,00
Uruquay entrecote (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	42,50
Steak (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	30,00
USA grainfed sucade steak (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	38,95
Mixed grill (steak, zalm, coquilles en gamba) (friet, kroketten of puree en keuze uit salade)	35,95

Bij vleesgerechten keuze uit natuursaus, pepersaus, champignonsaus, portojus, bearnaise, choronsaus of kruidenboter. Vrije keuze van garnituur: gemengde salade, witloofsla, gebakken champignons

Geen verborgen prijzen! Bij al onze gerechten zijn aardappelgerechten, sauzen en zelfs mayo inbegrepen. Geniet van een complete en smaakvolle maaltijd zonder extra kosten!

HET NEUSJE VAN DE ZALM - DE KEUZE VAN SKALDU

Kreeft Horecatoppers met linguini (<i>keuze uit hele of halve kreeft</i>)	Dagprijs
Kreeft met lookboter / belle vue (<i>600 gram</i>)	Dagprijs
Fruits de mer royal (kokkels, kreukels, mosselen, krab, king crab, ongepelde garnalen, oesters, gamba's, langoustines, mayonaise, cocktail) (<i>1/2e kreeft + supplement dagprijs</i>)	50,00 pp
Seafood hot pot (<i>1/2e kreeft, krab, langoustines, gamba, mosselen</i>) (friet, kroketten of puree)	55,00



In het kielzog

#Desserten

Suggestiedessert (<i>terug te vinden op ons suggestieblad</i>)	12,95
Koffieklets, 5 gourmandises voor bij de koffie	9,50
Eton mess met vanille, meringue en coulis van seizoensfruit	12,95
Appeltaart Skaldu met gezouten boter	12,95
Limoncello gebakje (<i>supplement limoncello +€8,50</i>)	12,95
Chili & Chocolade	12,95
Crème brûlée	12,50
Sabayon met Marsala wijn en vanille ijs	12,50
Moelleux met vanille-ijs	12,50
Kaasbordje (<i>4 stuks</i>) met chutney en boter	12,50

HORECA TOPPERS.be

#Feestinhetvoorzicht?

Wist je dat?

Heb je binnenkort een feest(je) of evenement op de planning staan? Wist je dat we bij Horecatoppers helemaal klaar staan om jou te ontzorgen? We helpen je de ideale locatie te kiezen en werken hiervoor ondermeer samen met de rederijen Flandria, Greenstarlines en Rivertours. Ook de Evanna (van Gert Verhulst) kunnen wij voorzien als locatie. Het Kasteel d'Ursel en het Kasteel de Marnix de Sainte Aldegonde zijn twee sprookjesachtige locaties die wij u graag aanbieden. Mag het wat meer up to date? Dan stellen wij u graag Eventroom in Sint-Amands voor. Tevens kan u steeds in Oud Gemeentehuis of Skaldu terecht. Heb je zelf al de ideale locatie in gedachten? Prima, want we beschikken sinds kort over twee compleet uitgeruste mobiele keukens, beschikbaar op elke locatie die u voor ogen hebt. Een koud buffet, walking diner, gezellige barbecue of een feest met bediening aan tafel? Wij staan voor je klaar. Vraag gerust een woordje uitleg aan onze toppers in de zaal.

PANNENSNOEKEN EN WAFELS (van 14.00u tot 17.00u)

Pannenkoek natuur	6,00
Pannenkoek met suiker	6,50
Pannenkoek mikado (2 bollen vanille-ijs, chocoladesaus)	12,00
Pannenkoek met aardbeien (2 bollen vanille-ijs, aardbeiensaus, tijdens seizoen)	12,50
Pannenkoek met 2 bollen vanille-ijs, gebakken appel en calvados (+€3)	12,00
Wafel natuur	6,00
Wafel met suiker	6,50
Wafel mikado (2 bollen vanille-ijs, chocoladesaus)	12,00
Wafel met aardbeien (2 bollen vanille-ijs, aardbeiensaus, tijdens seizoen)	12,50

PLAD- EN ANDER IJS

Coupe Vanille	10,00
Coupe Colonel (met een shotje Vodka)	12,50
Coupe Dame Blanche	12,00
Coupe Advocaat	12,50
Coupe Noisette	12,00
Coupe skaldu (brownie, chocolade mousse, vanille-ijs, chocolade saus)	12,50
Coupe aardbei (tijdens seizoen)	12,50