



RUTHS

BRASSERIE

Velkommen til RUTHS BRASSERIE

Her mærker man straks stemningen: duften fra køkkenet, lyden af kokkene og følelsen af at sidde tæt, præcis som på de franske brasseries, hvor livet leves tæt på hinanden og maden er i centrum.

Et brasserie er en uformel klassiker; uden hvide duge, men med plads til det levende, det nære og det ægte. Det var netop den stemning, vores tidligere ejer, Jørgen Philip Sørensen, ønskede at bringe til Gl. Skagen. Med hjælp fra den ikoniske Michel Michaud blev den franske tone slået an og har siden formet vores kulinariske historie.

I dag bærer vores executive køkkenchef Jack Cramer arven videre. Med stor respekt for traditionen, og med sæsonens bedste råvarer som fundament, fortolker han de klassiske retter med en let, moderne hånd. Altid med kvalitet, omtanke og bæredygtighed som pejlemærker. Ruths Brasserie er fortsat et varmt og levende samlingspunkt i hjertet af Gl. Skagen. Et sted hvor gæster mødes, stemningen er uhøjtidelig, og hvor det gode håndværk får lov at fylde rummet.

VELKOMMEN & BON APPÉTIT

Here you feel the atmosphere right away: the aromas from the kitchen, the sound of the chefs, and the sense of sitting close together – just like in the French brasseries, where life is lived side by side and food is at the center.

A brasserie is an informal classic: no white tablecloths, but room for the vibrant, the intimate, and the authentic. This was exactly the feeling our former owner, Jørgen Philip Sørensen, wished to bring to Gl. Skagen. With help from the iconic Michel Michaud, the French tone was set and has shaped our culinary identity ever since.

Today, our Executive Head Chef, Jack Cramer, carries the legacy forward. With great respect for tradition, and with the season's best ingredients as his foundation, he interprets the classic dishes with a light, modern touch. Always with quality, care, and sustainability as guiding principles. Ruths Brasserie remains a warm and lively meeting place in the heart of Gl. Skagen. A place where guests gather, the atmosphere is relaxed, and great craftsmanship fills the room.

WELCOME & BON APPÉTIT

Entrées / Forretter

Starters

Caviar

Med blinis, crème fraîche, rødløg & purløg (G-Æ-F-M-L)
Caviar with toasted blinis, sour cream, red onion & chives

Ruths Prunier Classique Caviar
Selected by J.C. (10 g / 30 g / 50 g)

265,- / 755,- / 1.150,-

Brasseriets Caviar fra GASTRQunika
(15 g / 30 g / 50 g)

405,- / 780,- / 1.250,-

Østers "Perle Blanche" Marennes Oléron

Med mignonette & citron (U-B)
Oysters with mignonette & lemon

(3 stk.) 195,-

Moules Frites

Hvidvinsdampede blåmuslinger med pommes frites og mayonnaise (L-B)

White wine-steamed mussels with fries & mayonnaise

285,-

Carpaccio de Thon

Med syltede svampe, Comté mayonnaise, tang, sesam, confit & røgede mandler
(F-Æ-E-R)

With pickled mushrooms, Comté mayonnaise, seaweed, sesame, confit & smoked almonds

245,-

Tartare de Boeuf

Rørt oksetatar med pommes frites & salat med Dijon-vinaigrette (Æ-E-L-U)

Hand-chopped beef tartare with fries & salad with Dijon vinaigrette

325,-

Allergener:

G: Gluten S: Skaldyr Æ: Æg F: Fisk J: Jordnødder O: Soja L: Mælk (laktose)
N: Nødder Y: Selleri E: Sennep R: Sesamfrø U: Sulfitter P: Lapin B: Bløddyr

Allergens:

G: Gluten S: Shellfish Æ: Eggs F: Fish J: Peanuts O: Soy L: Milk (lactose) N: Nuts
Y: Celery E: Mustard R: Sesame seeds U: Sulphites P: Lapin B: Molluscs

Ruths Foie Gras-Terrine

Med pærechutney & smørristet surdej (G-U-L)
With pear chutney & butter-toasted sourdough

345,-

Escargots de Bourgogne

Snegle i hvidløgssmør med croutoner (B-L-G)

Snails in garlic butter with croutons

225,-

Velouté de Topinambours

Tomatiseret jordskokkesuppe med pocheret æg,

trøffel gastrique & foie gras skum (L-Y)

Tomato-infused Jerusalem artichoke soup with poached egg,

truffle gastrique & foie gras foam

295,-

Tilkøb vintertrøffel 4 g

Add winter truffle 4 g

4 g 150,-

Plats Principaux / Hovedretter

Main Courses

J.C. Chaudrée

Cremet fiskesuppe med fisk og skaldyr (S-F-L-G-Y-B)
Creamy fish soup with fish & shellfish

355,-

Poisson de Skagen

Skagenfisk med tagliatelle, muslingecreme & brassica fra Pia i Trantum (G-Æ-F-L-B)
Skagenfish with tagliatelle, mussel cream & brassica from Pia in Trantum

365,-

Ragoût de Légumes (vegansk)

Ragout af sæsonens grønt i vegansk boderlaise & confiteret svampe.

Servers med valnødssalat (O-N-Y-E-U)

Ragout of seasonal vegetables in a vegan Bordelaise sauce with confit mushrooms.
Served with walnut salad.

285,-

Tilkøb vintertøffel 4 g

Add winter truffle 4 g

4 g 150,-

Plateau de Fruits de Mer

Et overdådigt skaldyrsfad til deling, sammensat af havets fineste specialiteter.

Pil-selv-rejer, taskekrabbeklør, friske østers, blåmuslinger, kammuslinger, gratineret
jomfruhummerhaler, østers Villeroy & skaldyrsragout

(Æ-S-F-B-E-L-O-U)

A lavish seafood platter for sharing, featuring the finest delicacies from the sea.
Peel-your-own shrimp, edible crab claws, fresh oysters, blue mussels, scallops,
gratinated langoustine tails, Oysters Villeroy & seafood ragout

1.195 kr. pr. person

Min. 2 pers.

Tilkøb

• ½ Sorthummer – 495 kr. pr. stk.

• Caviar – efter gram

Enhancements

• ½ Black lobster – 495,- each

• Caviar – market price

Filet de boeuf ou entrecôte

Krogmodnet okseribeye eller mørbrad med pommes frites, salat & sauce (L-E-Æ)
Dry-aged ribeye or beef tenderloin with fries, salad & sauce

200,-

pr. 100 g (minimum 200 g pr. pers.)

Tilkøb foie gras

Add foie gras

90,-

Tilkøb vintertøffel 4 g

Add winter truffle 4 g

150,-

Cuisse de Lapin farcie

Farseret kaninlår med cremede grillede majs, kantareller, confiterede kartofler &
kraftig citronelleglace (Æ-L-Y)

Stuffed rabbit leg with creamy grilled corn, chanterelles, confit potatoes and a rich
lemongrass glaze

495,-

Tilkøb foie gras

Add foie gras

90,-

Tilkøb vintertøffel 4 g

Add winter truffle 4 g

4 g 150,-

Confit de Canard

Confiteret andelår med confiterede kartofler & kraftig hønsecreme (L-Y-U)
Confit duck leg with confit potatoes & rich chicken cream

325,-

Tilkøb foie gras

Add foie gras

90,-

Tilkøb vintertøffel 4 g

Add winter truffle 4 g

4 g 150,-

Menu enfant / Børnemenü Children's menu

2-retters børnemenü

Dagens fisk, kylling eller bøf med pasta & rå grøntsager (G-Æ-F)

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce

250,-

2 course children's menu

Fish of the day, chicken or steak with pasta & raw vegetables

2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce

250,-

Dessert & sødt

Desserts & Sweets

Michauds Gâteau Marcel

Med frisk appelsinfilet (N-L-Æ)

With fresh orange segments

165,-

Café Ingrid's Cookie

Med hasselnødder & chokolade (N-L-J-G)

With hazelnuts & chocolate

75,-

Tarte au Citron

Med brændt marengs (G-Æ-L)

Tarte with lemon & torched meringue

135,-

Pruneaux au Madère

Blommer i Madéira & varme krydderier, hertil Felchlin chokoladeis (G-Æ-L-N)

Plums in Madéira & warm spices, served with Felchlin chocolate ice cream

165,-

Omelette Norvégienne

Baked Alaska med havtorn, hvid chokolade & kiksebund (G-Æ-L-N)

Baked Alaska with sea buckthorn, white chocolate and a biscuit base

185,-

Crème Brûlée

(Æ-L)

150,-

Café Gourmand

Valgfri kaffe/te med fire små søde sager

Choice of coffee or tea with four small sweet treats

245,-

Fromages / Udvalg af Oste

Selection of Fromage

Sélection de fromages

Ruths ostetallerken med sæsonens surt & sødt
Ruths cheese platter with seasonal sweet & sour

275,-

Sélection de Ruths potkæse (stærke oste)

4 potkæse-queneller med surt & sødt samt smørretet rugbrød (G-L-U-Æ-N)

Selection of Ruths pot cheese (strong cheeses)

Four pot cheese quenelles with sweet & sour, served with butter-toasted rye bread

175,-

Potkæse

Vi hengemmer alt vores osteafskær i forskellige typer spiritus.
Osteafskæret lagres i minimum 2 år, før det videreforarbejdes til en
legeret, cremet ostefromage

Gedeost & Cognac VSOP

Hvidskimmel & Sherry

Rødkit & Calvados

Blåskimmel & Portvin

Pot Cheese

We mature all our cheese trimmings in various types of spirits.
The trimmings are aged for a minimum of two years before being
further processed into a smooth, creamy cheese fromage

Goat's cheese & Cognac VSOP

White mould & Sherry

Washed rind & Calvados

Blue cheese & Port wine

Kaffe & Te

Coffee & tea

Espresso enkelt/dobbelt

42,- / 55,-

Americano / Macchiato / Cortado

45,-

Cappuccino / Café latte

55,-

Stempelkaffe

French press coffee

55,-

Te fra Emeyu

Tea from Emeyu Thehus

55,-

Varm chokolade

Af Ruths Hotels egen chokolade fra Valrhona

Hot chocolate from Ruths Hotel's own chocolate from Valrhona

60,-

Iskaffe med vaniljesirup

Iced coffee with vanilla syrup

65,-

Irish Coffee

165,-

*Ruths specialkaffe er lavet på friskmalet bønner
samt dobbelt espressoshot*

*Our special coffee is made with freshly grounded beans
and a double espresso shot*

Vand & Sodavand

Water & Soft drinks

Vand med eller uden brus ad libitum

Still water or sparkling water ad libitum

30,-

Sodavand (Soft drinks)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Tuborg Squash

50,-

Appelsinjuice / Æblejuice

Orange juice or apple juice

50,-

Ruths lemonade

Ruth's Lemonade

65,-

Ø1

Beer

Ruths Pilsner

1664 Blanc

Ruths IPA

80,-

Flaskeøl

Bottled beer

Carlsberg Nordic 0,33 L

Blanc 0.0 0,33 L

50,-

Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Barbaras Easy IPA 0,75 L

115,-