



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 brasserier, 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

Menu déjeuner / Frokost Lunch

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. (10g / 30g / 50g)

265,- / 755,- / 1.150,-

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

405,- / 780,- / 1.250,-

Østers "Perle Blanche" Marennes Oléron

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

(3 stk.) 195,-

Iriske fladøsters

Irish flat oysters

3 stk. 215,-

Rørt Oksetatar

Med salat & pommes frites (Æ-E)

Tatаре with salad & French fries

325,-

Ruths Foie Gras-Terrine

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

325,-

Escargots de Bourgogne

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

Snails in garlic butter with croutons

225,-

Saumon, pommes fondantes à létuvée dánert et touche glacée de vodka

Letsaltet laks med dildstuvete kartofler & vodka (F-L)
Lightly cured salmon with creamed dill potatoes & vodka

295,-

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: Lupin 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: Lupin B: Molluscs

Salade de Chavignol

Med gratineret gedeost & syltede nødder (G-L-N-E)
With gratinated goat's cheese & pickled nuts

285,-

Salade de tomates avec stracciatella et coppa

Tomatsalat med dansk stracciatella & coppa (L-N)
Tomato salad with Danish stracciatella & coppa

345,-

Confit de Canard

And med pommes de terre confites, salat & hønsecreme (L-Y)
Duck with pommes de terre confites, salad & chicken cream

295,-

Krogmodnet Ribeye

Med kryddersmør, pommes frites, salat & mayonnaise (L-E-Æ)
Dry-Aged Ribeye with herb butter, French fries, salad & mayonnaise

495,-

Moules Frites

Hvidvinsdampede blåmuslinger med pommes frites & mayonnaise (L-B)
White wine-steamed mussels with French fries & mayonnaise

285,-

Poisson de Skagen avec Basquaise

Skagen fisk med kartoffelkompot & basquaise (F-L)
With potato compote & basquaise

295,-

Plateau de Fruits de Mer

Et overdådigt skaldyrsfad til deling, sammensat af havets fineste specialiteter.
Friske østers og Bloody Mary-østers, håndpillede rejer, ceviche af kammusling,
jomfruhummer, dampede blåmuslinger, hel taskekrabbe, tun-tatar samt vores
fortolkning af bacalao.

(Æ-S-F-B-E-L-O-U)

A lavish seafood platter for sharing, featuring the finest delicacies from the sea.
Fresh oysters and Bloody Mary oysters, hand-peeled shrimp, scallop ceviche, lan-
goustine, steamed mussels, whole brown crab, tuna tartare, and our interpretation
of bacalao.

1.095 kr. pr. person

Min. 2 pers.

Tilkøb

- Sorthummer - 495 kr. pr. stk.
- Caviar - efter gram og dagspris

To Enhance

- European lobster - 495,- each
- Caviar - market price, per gram

Dessert & sødt

Desserts & Sweets

Anna Pavlova Ballerina

Danske jordbær med marengs & creme chantilly (Æ-L-N)

Danish strawberries with meringue & Chantilly cream

185,-

Ruths Jordbærtærte

(G-Æ-L-N)

Strawberry tart

145,-

Michauds Gâteau Marcel

Med frisk appelsinfilet (N-L-Æ)

With fresh orange segments

165,-

Michauds Cookie

Med hasselnødder & chokolade (N-L-J)

With hazelnuts & chocolate

60,-

Tarte au Citron

Med brændt marengs (G-Æ-L)

Tarte with lemon & torched meringue

135,-

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 smørristet 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 Østerlandsk Thehus

Tea from Østerlandsk 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

Jacobsen Yakima IPA

1664 Blanc

1664 Bière

80,-

Flaskeøl

Bottled beer

Carlsberg Nordic 0,33 L

50,-

Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Juicy IPA,
Jacobsen Saaz Blonde 0,75 L

115,-