

VELKOMMEN TIL CAFÉ INGRID

Du sidder lige nu på Strandhotellet fra 1900
– den ældste af alle Ruths skønne bygninger.
Café Ingrid er et samlingspunkt i Gl. Skagen med
rødder i det, vi kender fra Ruths: nærvær, kvalitet
og et værtskab, der mærkes i detaljen.

Her begynder dagen lidt langsommere.
Duften af nybagt brød møder den første kaffe
og en hurtig kop bliver til en længere pause.
Her mødes mennesker omkring bordet uden
nødvendigvis at have travlt med at komme videre.

Om formiddagen serveres brunch i rolige
omgivelser og til frokost kan du nyde klassiske
smørrebrød, frisklavede sandwiches og hjemmebagt
brød, tilberedt med respekt for gode råvarer og
håndværket bag. Om eftermiddagen inviterer vi
til Afternoon High Tea, hvor tiden gerne må gå lidt
langsommere, og samtalerne lidt længere.

Café Ingrid er bageri, café og delikatesse samlet
under ét tag. Fra morgenstunden fyldes hylderne
med nybagt brød og bagværk fra eget bageri, mens
delikatessen byder på nøje udvalgte specialiteter,
søde fristelser og produkter, der kan nydes
både her og hjemme.

Rigtig god fornøjelse.

Café Ingrid

GL. SKAGEN

BRUNCH (10:00-12:00)

Græsk yoghurt, ristede nødder og frø med honning

Brød, kage og smør
Sæsonens marmelade
Silkeskåret kogt krydderskinke

Æg en cocotte

Avokado med hytteost, agurk og lime
Melonsalat med gastrique,
basilikum og ristede pinjekerner
Blinis med urtecreme og koldrøget laks
Toast med ost og trøffel

En surprise

445,-

Tilkøb Mimosa
165,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

FROKOST (12:00-15:00) SMØRREBRØD

Gammeldags modnet sild fra Hirtshals

Med karrysalat, æg, rødløg, kapers & krydderurter
125,-

Meunière stegt fiskefilet

Med remoulade & citron
145,-

Håndpillede rejer på Ingrid's sødmælksfranskbrød

Med vores mayonnaise, cherrytomater, agurk,
smilende æg, crudité, krydderurter og citron
165,-

Peberstegt roastbeef

Stegt af inderlår med vores remoulade, ristede løg,
rødløg, drueagurker og friskrevet peberrod
165,-

Gammel ost

På rugbrød med krydderfedt, løg, sky, karse og rom
125,-

Ingrid's frokosttallerken

Marineret sild med karrysalat – røget laks med
peberrodsfløde – håndpillede rejer med mayonnaise
& æg – leverpostej med svampe og bacon –
hønsesalat – ost. Hertil serveres både friskbagt
rugbrød, surdejsbrød og smør.
365,-

Se også vores tavlesmørrebrød

Café Ingrid

GL. SKAGEN

FOCACCIA SANDWICHES & FYLDTE CROSSAINTER

Surdejs croissant

med hønsesalat, trøffel & lardo

110,-

Surdejs croissant

med røget laks, spinatcreme, håndpillede rejer & æg

145,-

Vegi

Focaccia sandwich

med semidried cherrytomater, piquillos, røget
stracciatella, oliven, basilikumspesto & rucola

95,-

Bikini

Ingrids sødmælksfranskbød med trøffel, ricotta,
parmesan, kogt krydderskinke & Grand cru serrano

145,-

Reuben sandwich

Grillet amerikansk rugbrød fyldt med sprængt
oksebryst, surkål & russisk dressing

165,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

KAGER

Gåsebryst de Armagnac

Med svesker i Armagnac, marcipan & fløde
75,-

Sommer roulade

Med hindbær, jordbær, hyldeblomst og hvid
chokolade
75,-

Birgittes pæretærte

Med creme fraiche
75,-

Piemonte hasselnøddetærte

95,-

Passions-, mango- og kokostærte

95,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

AFTERNOON HIGH TEA (14:00-16:00)

Tea Sandwiches

Finger sandwich med røget laks fra Skagen Salmon, rørt friskost, dild, agurk og citron confit

Finger sandwich med kogt krydderskinke, dijon mayonnaise, rødløg, cornichoner,

Quiche tartlets & blinis

Mini tartelet med løgmarmelade, cognac syltede jumbo rosiner, creme på gammel knas, Grand cru serrano skinke og trøffel

Smørristet blinis med krydder creme fraiche og syltet lakserogn fra Skagen Salmon

Pastries & desserts

Briochebolle med lemoncurd

Mini Sarah Bernhard med nougatcreme

Choux med solbærcoulis, vaniljecreme og chokolade

Macarons med saltet pistaciecrèmeux

450,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

VIN

Sparkling

- NV, Blend, Le Blanc O,O%, French Bloom
155,-/995,-
NV, Blend, Crémant de Bourgogne,
Vignerons de Marcey
135,-/795,-
NV, Blend, Brut, Duval Leroy
1.195,-
2018, Blend, Vintage Brut, Mademoiselle Marg'O
1.695,-

Hvidvin

- 2025, Riesling, Pfalz, Villa Wolf
115,-/495,-
2025, Sauvignon Blanc, Marlborough,
Villa Maria Estate
145,-/695,-
2023, Chenin Blanc, Stellenbosch, Radford Dale
895,-
2023, Chardonnay, Meursault, Guy Bocard
2.095,-

Rosé

- 2025, Blend, Languedoc-Mont Baudile, Pont Neuf
115,-/495,-
2025, Blend, Gascogne, Pellehaut
595,-

Rødvin

- 2025, Carignan, Languedoc-Roussillon,
Laborie Rouge
115,-/495,-
2022, Pinot Noir, Santenay, Bachey-Legros
1.195,-
2023, Pinot Noir, Chambolle-Musigny,
Christian Cleget
1.895,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

KOLDE DRIKKE

Dagens smoothie

65,-

Dagens milkshake

75,-

Friskpresset appelsinjuice

65,-

Hjemmelavet saft

Hyldeblomst - Hybenrose - Tepache

50,-

Sodavand

Coca Cola - Coca Cola Zero - Squash - Sprite Zero

50,-

Aqua Panna eller S. Pellegrino 0,75 cl.

65,-

Øl på flaske

1664 Blanc - 1664 Blanc 0,0% - 1664 Bière -
Brooklyn Special Effects 0,4% - Brooklyn Stonewall
- Grimbergen Double Ambrée

60,-

Jacobsen 0,75 cl.

115,-

Aqua Vitae 3 cl.

Rød Aroma - Ingrid Marie - Jordbær - Kirsebær -
Blomme

125,-

O.P. Anderson - Linie Aquavit

95,-

Gin & Tonic

150,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN

VARME DRIKKE

Kaffe

Cafe Latte

55,-

Cappuccino

55,-

Flat White

50,-

Espresso/Dobbelt

45,-/55,-

Americano

45,-

Macchiato/Cortado

45,-

Iskaffe

65,-

Te

Emeyu

Spørg efter udvalg

Tekande

95,-

Chokolade

55,-

Café Ingrid

GL. SKAGEN