

12022026

Åbningstider:

Tir – fre 11.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Cafe & spisested

Kære gæst

Velkommen indenfor i vores dejlige omgivelser

Mit mål har været at skabe et sted, hvor alle i afslappede omgivelser, kan lade tiden og hverdagens stress ligge for en stund

Mit Fynske ophav er jeg stolt af, hvorfor I også vil kunne bemærke min glæde ved at bruge lokale og Fynske råvare, så meget jeg kan

De inspirerende fortællinger fra små Fynske bryggerier, historien om vores Smagisk serie er også beskrevet

Jeg har samlet et lille udpluk fra caféer og restauranter rundt om i verden, som jeg enten selv har besøgt eller hvor jeg har arbejdet, men vores Danske klassikere har jeg altid haft en særlig forkærlighed til, lige som for jer har en vis betydning eller måske et svundet minde

Vores populære wienerschnitzel, Danske bøf eller vores signatur burgere

Vores saftige bøffer, altid frisk skåret af et godt stykke kød, eller den indbydende salatbar, dessertkortet til den søde tand - valget er dit

Vi byder jer alle velkomne med et smil 😊

I perioder vil du opleve at rigtig mange andre gæster – ligesom du – har valgt at nyde maden, hyggen og den gode stemning på MIVIs, når dette sker, kan der opstå ventetid, og vi håber, at du vil bære over med os.

Det er vigtigt, at du har en god oplevelse, hver gang du besøger os. Vi kan ikke trylle, men det skal ikke afholde os fra at stræbe efter at give dig en fantastisk oplevelse, så skulle du opleve vi begår en fejl, beder vi dig om at fortælle os det, det er jer som gæster der er med til at gøre os bedre og bedre.

Skulle I have nogen Allergener, så endelig spørg personalet

Flere af vores retter kan laves gluten og laktosefri

vi kan altid imødekomme og fremtrylle en ret.

Pia Pauli

Indehaver

MIVI's

Mød os på Facebook/Instagram eller besøg www.mivifood.dk

Cafe/spisested MIVI's – Torvet 1 - 5750 Ringe – tlf.: 22 75 75 01 – www.mivifood.dk – mivifood@miviren.dk

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Veggie retter

Veggie salat.....149 kr.
 Cremet Feta, cherrytomat, rødløg, hjemmelavet chili hummus, agurk, edamame bønner, udvalg af nødder og frø. Hertil vinaigrette
 Serveres med frisk brød og (smør)

Veggie Tortilla wraps.....149 kr.
 Falafel, cherrytomat, agurk, peberfrugt, rødløg og jalapenos, stegt i chiliolie. Gratineres med ost og serveres med sprød salat, cremet hjemmerørt guacamole, hjemmelavet salsa og creme fraiche

Veggie ret.....189 kr.
 Du blander frit fra salatbaren, hvad Du ønsker der skal på panden, så sammensætter køkkenet tilbehøret derefter

Bagt Peberfrugt - VEGANSK.....189 kr.
 Fyldt af krydderstegte friske grønsager og rodfrugter
 Gratineres med vegansk ost og tomatsovs

Rissalat med koldvandsrejer.....149 kr.
 Sprøde koldvandsrejer vendt i stegte ris, friske forårsløg, rødløg og søde sukkerærter. Serveres med klassisk vinaigrette og lækker lunt brød

Husk vores lækre weekend brunch

Brunch 11.00-13.30 min. 2 kuv.

Husets brunch.....255 kr.

**Hjemmelavet rørag med sprød bacon, lækre brunchpølser, Lun hjemmelavet leverpostej med sprød bacon og friske champignon, 3 slags slagterpålæg, udvalg af gode oste, fra ostemanden på torvet, skønne hjemmelavede marmelader, friskbagte mini croissanter med hønse- og rejesalat, græsk yoghurt med knas, Friskskåret frugt, lune pandekager med sirup
 Friskbagt rugbrød, små friskbagte rundstykker, friskbagte wienerbrød, friskbagt franskbrød, dansk smør
 Kaffe – te – juice a libitum**

(kun fredag og lørdag samt ved forudbestilling min. 10 kuv.)

Vi har åben alle dage for selskaber, ved minimum 15 kuverter

I børnehøjde

Generation Alpha

Har vi lavet helt specielt på jeres eget menukort

Generation Z

Nachos m. cheddarost99 kr.
 Sprøde majs chips med smeltet cheddar. Serveres med vores hjemmelavet spicy salsa og guacamole samt creme fraiche

Nachos m. kylling129 kr.
 Sprøde majs chips med krydret saftig dansk kylling og smeltet cheddar. Serveres med vores hjemmelavet spicy salsa og guacamole samt creme fraiche

Tortilla m. oksekød.....129 kr.
 Mexicansk tortilla, fyldt med lynstegt dansk oksekød vendt i vores egen street-rub, begravet i smeltet cheddar. Serveres med vores hjemmelavet spicy salsa og cremet hjemmerørt guacamole samt creme fraiche
 "Serveres også med krydret saftig dansk kylling"

Se også vores lækre desserter på et særskilt dessertkort

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Generation Y – X - Boomers

Forretter

Hvidløgsmad45 kr.
Lækker varmt brød, smør, hvidløg og toppet med smeltet ost

Nachoskurv99 kr.
Sprøde majs chips med smeltet cheddar. Serveres med vores hjemmelavet spicy salsa og guacamole samt creme fraiche

Rejecocktail.....119 kr.
"Klassisk rejecocktail med koldvandsrejer på en bund af sprød frisk salat. Hertil vores hjemmelavede dressing, aspargessnitter og citron. Serveres med lunt brød og smør

Laks Sashimi.....119 kr.
Mild laks med spicy cremet mayo, kaviar – drysset med karse og hampefrø. Hertil lunt brød med smør

Bruschetta med tomat.....99 kr.
Skønt brød ristet i olivenolie og hvidløg, med tern af friske cherrytomater og rødløg, toppet med cremet feta og revet parmesan

Carpaccio som tapas119 kr.
Skønt brød ristet i olivenolie og hvidløg, frisk carpaccio med creme af balsamico og flager af parmesan

Tuntatar med avokado149 kr.
Stykker af frisk tun steak, avokado, lime og mango
Soya/lime dressing. Hertil lunt brød med smør

Hovedretter

Striploin steak ca. 225 g.....319 kr.
Hvidløgssstegt mør og smagfuld steak, skåret oksefilet med fedtkant
Serveres med gyldne steak fries, bearnaise og frisk sprød fri salatbar
Mulighed for 400 g bøf419 kr.

Ribeye ca. 225 g.....325 kr.
Hvidløgssstegt saftig smagfuld bøf, skåret af oksefiletens forreste del
Serveres med gyldne steak fries, bearnaise og frisk sprød fri salatbar
Mulighed for 400 g bøf425 kr.

Torvesteak325 kr.
Ca. 225 g. krogmodnet oksemørbrød
Serveres med gyldne steak fries, bearnaise og frisk sprød fri salatbar
Mulighed for 400 g bøf499 kr.

Tilbehør er blot standart, andet kan ønskes

Klassikere

Klassisk Dansk bøf med bløde løg.....189 kr.
En saftig, stegt hakkebøf af dansk oksekød, toppet med masser af karamelliseret bløde løg. Serveres med hvide kartofler, fasters agurkesalat og rødbeder, og en rigtig flødelegeret brun sovs

Hakkebøf bearnaise189 kr.
En saftig, stegt hakkebøf af dansk oksekød, ledsaget af cremet bearnaise, sprøde gyldne fritter og dampede søde ærter

Wienerschnitzel af kalveinderlår229 kr.
Banket mør, vendt i hjemmelavet sprød panering og stegt gylden i rigeligt smør. Serveres efter alle kunstens regler med en "dreng" af citron, kapers, frisk peberrod og benfri sild.
Hertil de lækreste smagfulde brasede kartofler, dampede søde ærter og varmt smeltet smør

Stjernesnud á la MIVI's189 kr.
To lækre rødspættefileter og en hvidvins dampet hvid fisk anrettet på smørret franskrød. Toppet med en generøs portion koldvandsrejer, koldrøget laks, aspargessnitter og lækre rogn.
Serveres med vores hjemmelavet dressing, pyntet med friske urter

Pariserbøf.....189 kr.
En saftig, smørstegt hakkebøf af dansk oksekød, toppet med rådbedert, friske rødløg, revet peberrod, hjemmesyltede pickles, kapers og 2 æggeblommer i krans af karse.
Serveret på smørret franskrød

Biksemad.....149 kr.
"En dansk klassiker, præcis som bedste lavede den. Pandestegte kartofler vendt med køkkenchefens udvalgte kødtern og bløde løg. Serveres med syltede rødbeder, cremede bearnaise og naturligvis 2 smilende spejlæg

Torsdags flæsketeg.....189 kr.
"Traditionel dansk flæsketeg af dansk gris, stegt med sprøde svær og duftende laurbærblade. Serveres med hjemmelavet rødkål, fasters agurkesalat, hvide danske kartofler og en fløjsblød skysovs, der smager af mere
"Gammeldags sukkerbrunede kartofler kan tilvælges for 15 kr.

Husets æggekage
Min 2 personer ...(prisen er pr. person).....225 kr.
"Vores berømte gammeldags æggekage, lavet på friske landæg. Toppes generøst med knasende spæk og sprødstegt røget bacon for den helt rette smag af landlig idyl. Serveres rygende varm med cherrytomater, purløg, sennep og groft rugbrød

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Burgere

Den Fynske burger.....225 kr.

"Velkommen til den Fynske burger - med vores håndformede burger af saftig, dansk oksekød. Serveres i en blød bolle med hjemmerørt trøffelmayo, sprød bacon og smeltet cheddar, der i kombination med den søde løgkompot og de syrlige hjemmesyltede rødløg, sprød salat, friske tomat og agurk skiver giver en unik oplevelse for smagsløgene. "Serveres også med saftig dansk kylling"

Crispy chicken burger.....225 kr.

saftig – sprød – marineret dansk kylling, marineret i krydret kærnemælk for mørheden, dobbelt paneret i hjemmeknust rasp for sprøheden. Serveres i smørristet blød bolle med hjemmerørt chilimayo og tzatziki, knasende salat, friske tomat og agurk skiver - en uimodståelig kombination af smag og tekstur
Tilvalg af ost 5 kr. – bacon 15 kr.

Husets burger.....255 kr.

En saftig, stegt hakkebøf af krydre- og grøntsagsblandet dansk oksekød. Serveres i en blød bolle med smeltet cheddar, sprød bacon, fasters syltede agurker, smagsrige soltørrede tomater og knasende salat

Torve steak burger.....255 kr.

Mør og smagfuld steak, skåret oksefilet med fedtkant serveres i en blød bolle med sprød bacon og smeltet cheddar, kombineret med den søde løgkompot, de syrlige hjemmesyltede rødløg, smagsrige soltørrede tomater og toppet med cremet bearnaise – en eksplosion af smagsoplevelser

"Meget mere af det hele".....325 - 355 kr.

Vi laver dobbelt op på det hele –

Vælg din burger og vi doubler op på indholdet.

"NB vi laver burgeren til én person, så der fås ikke deletallerkner" ☺

"Alle vores burgere inkluderer gyldne steak fries, et glas med dyppeelse og fri salatbar"

Veteranernes bøfsandwich.....225 kr.

"Den stolte klassiker for kendere, med vores håndformede bøf af saftig, dansk oksekød. Serveres i en blød bolle med sprød bacon, ristet løg, friske og hjemmesyltede rødløg, syltede rødbeder, fasters agurkesalat, stærk sennep, remoulade, ketchup – alt sammen svøbt i husets fløjlsbløde løgsovs. Inkluderer gyldne fries

"Veteranernes bøfsandwich er lavet og sammensat i samarbejde med veteranerne på torvet, som gæster os hver tirsdag i sommerhalvåret"

Udvalg af dyppeelse:

hjemmerørt: chili- og trøffel mayo, hvidløg- og bearnaise dressing

Ketchup, remoulade, mayo, salat mayo, pommes frites dressing, creme fraiche-dressing og BBQ-sauce

Stonegrill Min 2 personer (17.00 – 20.15)

Torsdag – fredag - lørdag

MIVI's præsentere en ny skøn måde at udvide begrebet "hygge". På den opvarmede vulkanske lavasten tilbereder du selv dit kød ved bordet. Lavastenen holder en perfekt stegetemperatur i ca. 30 minutter, hvor I sammen kan hygge jer og sikre at jeres kød bliver stegt som I ønsker. (der er altid mulighed for en ny sten) (En god måde at gøre det på, skær kødet ud i mindre stykker og steg det lidt efter lidt ☺)

Torvesteak325 kr.

Ca. 225 g. krogmodnet oksemørbrad

Steak319 kr.

Ca. 225g. mør og smagfuld steak, skåret oksefilet med fedtkant

Ribeye325 kr.

Ca. 225g saftig smagfuld bøf, skåret af oksefiletens forreste del

Tilvalg til din stonegrill

Kartoffel

Alm. gyldne fries, gyldne steak fries, sprøde røsti, alm. hvide kartofler, bagt kartoffel med hvidløg- eller kryddersmør

Sovs

Husets sky-, smagfuld whisky-, cremet bearnaisesovs

Lidt mere

Bagt kartoffel.....18 kr.

1 stk. bagt kartoffel med hvidløg- eller kryddersmør

Ekstra kartofler.....20 kr.

Alm. gyldne fries, gyldne steak fries, sprøde røsti eller alm. hvide kartofler

Smør.....8 kr.

2 pakker af Lurpak smør, hjemmerørt hvidløg- eller kryddersmør

Ekstra sovs.....15 kr.

Husets sky-, smagfuld whisky-, cremet bearnaise

Ekstra dyppeelse.....8 kr.

Heinz ketchup, Gråsten remoulade, stærk sennep, dijonsennep, salatmayo, hjemmelavet salsa, cremet hjemmelavet guacamole, creme fraiche, hjemmerørt trøffel-chili- og husets mayo osv....

Ekstra bacon.....15 kr.

Sprød bacon

Fri salatbar.....49 kr.

Personalet blander frit efter jeres ønske fra salatbaren

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Drikkevarer

Kaffe & Te

Kop kaffe.....25 kr.

Alm. kande kaffe.....75 kr.

Espresso single.....30 kr.

Espresso double.....49 kr.

Americano.....49 kr.

Cappuccino.....49 kr.

Cococcino med flødeskum49 kr.

Café Latte.....49 kr.

Caramel macchaito.....49 kr.

Café au lait.....49 kr.

Chai latte.....49 kr.

Varm solbærsaft.....55 kr.
Med mørk rom.

Irish Coffee m 2 cl whiskey.....65 kr.

Kaffe Bailey m 2 cl Bailey.....65 kr.

Iskaffe.....45 kr.

Sirup: Hasselnød-, karamel-, saltkaramel-, vandmelon,
rød grape eller vaniljesirup.

Kop Te / Kande Te.....25/75 kr.

Vi har flere lækre sort, bær og Grøn/urte Te.

Vand & Saft

Lille sodavand35 kr.

Stor sodavand50 kr.

Pepsi, Pepsi Max, Miranda Lemon, Miranda Appelsin, Faxe
Kondi, Faxe Kondi free, Appelsin, Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Fanta Exotic

Flaske sodavand 25 cl.....35 kr.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Faxe Kondi, Faxe Kondi
free, Pepsi, Pepsi Max

1 glas æble/appelsinjuice.....25 kr.

1 glas lemonade.....45 kr.

Rabarber, Vandmelon, grape

Kildevand.....28 kr.

Danskvand28 kr.

Danskvand med citrus.....28 kr.

Mormor saft.....35 kr.
Danskvand med Ribena solbærsaft.

Lille glas med isvand.....10 kr.

Kande med isvand 1 L.....25 kr.

FYN

når det er bedst,
på næste side

Mød os på
Facebook/Instagram eller
besøg www.mivifood.dk

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Fynsk når det er bedst



Naturfrisk fra Ørbæk.....35 kr.

Økologisk sodavand 25 cl.

Danskvand citrus – Hindbærbrus – Appelsinbrus – Cola cool – Sportsbrus – Æblebrus

(Vi udvider hele tiden vores sortiment 😊)

Da Nicolai Rømer i 1990'erne spurgte sin far, Niels, hvorfor der ikke fandtes økologisk cola, fik Niels en ide, og jagten på at finde det perfekte sted til at producere deres egne økologiske sodavand gik ind. Valget faldt på det nedlagte Ørbæk Bryggeri på Østfyn, som oprindeligt blev bygget tilbage i 1906. I 1997 begyndte Niels og Nicolai at producere en af verdens formodentligt første økologiske sodavand.

På loftet i det gamle bryggeri fandt Niels og Nicolai en masse gamle etiketter til produkter, som de tidligere ejere havde fremstillet. En af produkterne havde haft navnet Naturfrisk. Navnet Naturfrisk indeholdt mange af de værdier Niels og Nicolai ønskede at bygge ind i deres virksomhed, og det inspirerede dem til at kalde deres nye virksomhed for Naturfrisk.

Naturfrisk brandet dækker, foruden økologiske sodavand, over en lang række andre læskedrikkategorier som for eksempel saft, juice, smoothies og shots. Alle produkter er naturligvis økologiske.

I harmoni med naturen

Fra samme fynske undergrund som Ørbæk Kilden udspringer henter Ørbæk Bryggeri vandet til alle sine produkter. Alt vi producerer er økologisk, og vi bestræber os på så vidt muligt at anvende lokale og danske råvarer.

Vi arbejder målrettet med at nedbringe spild og unødigt brug af ressourcer. Det mener vi, er bedst for både natur

og mennesker. For eksempel opsamler vi al overskydende CO2 fra produktionen af øl og genanvender det som bobler i vores Naturfrisk og Macarn sodavand.

MORMORS drikkeklare saft

Tappet på Fyn



Mormors økologiske drikkeklare saft og most byder på 5 af de bedste varianter i markedet.

Man drømmer sig tilbage til ferien og hængekøjen for en stund

HVEM ER MORMORS ØKOLOGISKE DRIKKEKLARE SAFT:

Mine økologiske safte og most er en hyldest til min egen mormor. Jeg er kommet meget hos min mormor og morfar i Vejle, da jeg mistede min egen mor i en ung alder. Der var en generation af bedsteforældre der lavede kompot, saft, marmelade mm. Fra bunden. De nød deres store frugthave i vejle og naturen omkring, hvor vi indsamlede hyld, æbler, rabarber og bær. Jeg har fra helt lille været med i køkkenet når saften skulle laves og æblerne presses. MORMORS økologiske Saft og Most er min MORMOR på flaske, sammen med mit design på etiketterne får du den ÆGTE & AUTENTISK drikkeoplevelse.

Mormors økologiske saft og most bliver i dag tappet på FYN hos en familiedrevet virksomhed.

"smagen af min bedstemor" PP – indehaver MIVI's

Smagisk Økologisk saft og most.....45 kr.

Økologisk saft og most 25 cl.

GOD smag fra hele Danmark til hele Danmark

Hindbær – Hyldeblomst – Rabarber – Solbær – Æble.

Åbningstider:

Tir – fre 11.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Øl

Lille Fadøl 30 cl.....40 kr.
Odense Pilsner - Odense Classic - Albani 1859

Lille Fadøl 30 cl.....50 kr.
Ale no'. 16 - "Fynsk forår" – Ærø Valnød – "Sol over Sundet"

Stor Fadøl 50 cl.....60 kr.
Odense Pilsner - Odense Classic - Albani 1859

Stor Fadøl 50 cl.....70 kr.
Ale no'. 16 - "Fynsk forår" – Ærø Valnød – "Sol over Sundet"

Flaske øl 33 cl.....45 kr.
Odense Pilsner – Odense Classic

Denne øl er kendt for sin uklare, let tågede udseende, som skyldes en høj andel af hvede. Historien om Blanche øl er tæt knyttet til klostrenes brygningstraditioner. Munke begyndte at brygge denne type øl i middelalderen, hvor de eksperimenterede med lokale ingredienser.

Royal Blanche er en hyldest til nyskabende brygkunst, der kombinerer den klassiske hvedeøls blødhed med en moderne twist af citrusnoter.



Royal Blanche 50 cl.....75 kr.

Royal Blanche 30 cl.....55 kr.

I 1074, efter flere årskampe, vendte seks riddere hjem til Affligem (Belgien). De udvekslede deres rustninger for munkenes kåber og stiftede det berømte kloster og bryggeri Affligem. Her har de med respekt for tradition, der er bundet i alt, hvad Affligembryggeriet gør, produceret en øl rig på smag, der vil glæde gæsterne på de mest krævende ølkendere og -elskere. Affligem tilbyder den ultimative øl oplevelse for dem, der nyder de komplekse og sofistikerede ting i livet.

AFFLIGEM Double 50 cl.....75 kr.

AFFLIGEM Double 30 cl.....55 kr.



"Vores vin- og spiritus kort er til rådighed, spørg din tjener"

Se vores Fynske speciel' øl på næste side

AFTEN MENU

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider



**Svendborgsund
Bryghus**

ØL FRA SUNDET

Flaske øl 33 cl.....50 kr.

WAVES SERIE – BIG BROWN BLEND 9,0%

Flaske øl 50 cl.....75 kr.

SOL OVER SUNDET 4,9%

GENTLEMENS JUICE II 6,0%

Alkoholfri øl 33 cl.....50 kr.

HVID 0,5%



Gentlemens Juice II 6,0%

En kold januar dag i 2020 bryggede nogle af Tåsinges friske drenge øllet Gentlemens Juice til mændenes fest på Tåsinge. Festen, brygdagen og øllet blev en succes. Brygdagen blev en anelse våd, så hvordan gutterne bryggede denne fremragende øl står hen i det uvisse. Gentlemens Juice II er et forsøg på at genskabe den.

Øllet er af typen New England IPA. Lækker velhumlet, næsten juiceagtig form for IPA. Den særlige gæringsprofil samt tørhumleteknikken sørger en eksplosion af frisk humle smag og aroma i denne uklare øl. Humlerne er de lækre amerikanske typer, Idaho7, Citra og Eldorado.



DET LILLE BRYGGERI MED DEN STORE SMAG

Flaske øl 33 cl.....50 kr.

Fynsk Forår 4,8% - IPA 4,8% - Weissbier 4,8% - Falconer 5,0%

Flaske øl 50 cl.....75 kr.

Dark Horse 4,8% -

Alkoholfri øl 33 cl.....50 kr.

Fynsk Fri 0,5% - IPA Fri 0,5% - Brown Ale Fri 0,5%

Et sandt bryggereventyr

I det smukke østfynske landskab, mellem herregårde og slotte, ligger Ørbæk Bryggeri som blev etableret i 1906. På Fyn blev bryggeriet særligt kendt for dets stakitøl, som blev fremstillet af røgmalt fra bryggeriets eget malteri.

I 1997 erhvervede Niels og Nicolai Rømer Ørbæk Bryggeri med visionen om at producere verdens første økologiske sodavand. Det var et eventyr ingen i Danmark før havde kastet sig ud i, og det var svært at få andre til at hoppe med på vognen. Niels tog sagen i egen hånd, og spurgte sin far, der var gammel mejerimand, om han kendte et sted, hvor de kunne realisere deres drøm. han forhørte sig lidt omkring, og faldt over et bryggeri i Ørbæk på Fyn. Det havde stået tomt i to år, men havde alle de maskiner, som de skulle bruge. Niels og Nicolai tog afsted for at se på sagen og gav senere samme dag håndslag med den gamle ejer. Ørbæk Bryggeri var nu deres.

I 2001 blev produktionen af øl genoptaget og den første øl, en Brown Ale, vandt i 2002 en økologiske guldmedalje. Kimen til et nyt bryggereventyr var lagt.

Vi har beholdt det gamle oprindelige bryghus, samtidig med at vi også har bygget et nyt og mere moderne. Vi holder af historien, og mange af vores økologiske øl er inspireret af gamle brygteknikker og opskrifter. Nogle af vores øl er endda udviklet i samarbejde med Nyborg Slot, som kan dateres helt tilbage til før år 1200, og som har huset Danehoffet og nogle af Danmarks gamle dronninger og konger. For os er øl ikke bare øl, det er en historie, der venter på at blive fortalt.

Mød os på
Facebook/Instagram
El. besøg os på www.mivifood.dk