

Åbningstider:

Tir – fre 11.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00



Frokost

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Den lette sult

Croissant med røget skinke.....75 kr.
Friskbagt croissant, lunt serveret med sprød salat, skøn serranoskinke, lagret Vesterhavsost og hjemmerørt dijon mayo

Croissant med tapas pølse.....75 kr.
Friskbagt croissant, lunt serveret med sprød salat, lækker tapas-pølse, fransk brie og humus

Croissant med hønsesalat.....75 kr.
Friskbagt croissant, lunt serveret med hjemmelavet hønsesalat, serranoskinke, syltede rødløg, soltørrede tomater og hjemmerørt dijon mayo

Croissant klassisk.....75 kr.
Friskbagt croissant, lunt serveret med sprød salat, hjemmelavet Høns-, tun- eller rejesalat

Frokosttallerken.....165 kr.
"En rustik anretning med fokus på håndværk og smag. Klassisk fransk paté serveret med hjemmesyltede cornichoner og rødløg. Hertil et udvalg af sydlandske tapas-pølser, nøje udvalgte oste, grønne oliven og hjemmelavet hønsesalat. Serveret med sprødristet brød

Laks Sashimi.....159 kr.
Mild laks med spicy cremet mayo, kaviar – drysset med karse og hampefrø. Hertil lunt brød med smør

Bruschetta med tomat.....149 kr.
Skønt brød ristet i olivenolie og hvidløg, med tern af friske cherrytomater og rødløg, toppet med cremet feta og revet parmesan

Carpaccio som tapas149 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, blød avokado, frisk lime og moden mango Soya/lime dressing. Hertil lunt brød med smør

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 fra salatbaren, hvad Du ønsker der skal på panden, så sammensætter køkkenet tilbehøret derefter.

Sandwich & Salater

Lakse sandwich.....139 kr.
Koldrøget laks med hjemmerørt dijon mayo, sprød salat, rødløg, cherrytomater, hytteost og agurker. Serveres i lækker lunt brød

CLUB sandwich á la MIVI's139 kr.
Kyllingebryst vendt i hjemmelavet panering, sprød bacon, knasende salat, rødløg, soltørret tomat, agurk og vores hjemmerørt cremet karrydressing. Serveres i lækker lunt brød

Torve sandwich.....139 kr.
Italiensk inspireret sandwich med sprød salat, hjemmerørt Dijon mayo, serranoskinke, soltørret tomat, rødløg, agurk, sprød bacon, flager af parmesan. Serveres i lækker lunt brød

Sandwich med varm flæskesteg.....139 kr.
"Vores luksus flæskestegssandwich serveres i et sprødt lunt sandwichbrød med saftige skiver af ny stegt flæskesteg og selvfølgelig med knasende sprøde svær. Toppet med hjemmelavet rødkål, fasters agurkesalat og en god klat mayo.

Steak sandwich á la MIVI's.....179 kr.
Mør og smagfuld steak, skåret oksefilet med fedtkant serveres i et sprødt lunt sandwichbrød med serranoskinke, hjemmesyltede rødløg, smagsrige soltørrede tomater. sprød salat, cornichoner og hjemmerørt chili mayo, toppet med flager af parmesan

Cæsarsalat149 kr.
Klassisk Cæsarsalat med sprøde salatblade, dressing efter egen opskrift og knasende croutoner. Serveres med grillet kyllingebryst, sprød bacon, avokado og masser af frisk parmesan

Laksesalat149 kr.
På en bund af sprød salat kan du vælge mellem kold- eller varmrøget laks, serveres med cremet hjemmerørt rygeostcreme smagt til med purløg, avokado, cherrytomater, knasende croutoner. Toppet med citron og radiser

Salat med Hønsesalat.....149 kr.
Virkelig lækker salat med hjemmelavet hønsesalat, sprød bacon, friske salatblade, cremet avokado, cherrytomater, ananastern og knasende croutoner. Toppet med flager af parmesan

Crispy Chicken Salat.....149 kr.
Kyllingebryst vendt i hjemmelavet panering, sprød bacon, knasende salat, rødløg, soltørret tomat og vores hjemmerørt cremet dressing. Serveres med lækker lunt brød og toppet med flager af parmesan

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

Glutenfrit brød + 15 kr. pr.

Åbningstider:

Tir - fre 11.00 - 21.00

Lørdag 10.00 - 21.00



Frokost

Frokost 11.00 - 16.00

Aften 17.00 - 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Klassisk frisksmurt Smørrebrød

Vælg mellem	Alm.	Højtbelagt
Æg & rejer	_____	_____
Rullepølse	_____	_____
Roastbeef	_____	_____
Flæskesteg	_____	_____
Oksebryst	_____	_____
Dyrlægens natmad	_____	_____
Leverpostej	_____	_____
Hamburgerryg	_____	_____
Oksespegepølse	_____	_____
Frikadelle	_____	_____
Fiskefilet	_____	_____
Kartoffelmad	_____	_____
Hønsesalat	_____	_____
Æggesalat	_____	_____
Avokado	_____	_____
Vegetar	_____	_____
Ugens	_____	_____
Pr. stk.	40 kr.	45 kr.

Glutenfrit brød + 5 kr. pr. stk.

Frisk franskbrød m. ost.....45 kr.

Smurt med Lurpak, cremet 45 % ost.

Frisk franskbrød m. pålæg.....45 kr.

Smurt med Lurpak, rullepølse fra slagteren.

Frisk franskbrød m. laks.....75 kr.

Smurt med Lurpak, Lækker koldrøget laks, hjemmelavet creme, og rødløg.

Husk vores lækre brunch

Hver lørdag i tidsrummet 11.00-13.30 ved min. 2 personer

Samt alle dage ved forudbestilling af min. 10 personer

Luksus frisksmurt Smørrebrød

Rejemad med smilende æg

Koldvands Rejer, skønne smilende æg, cremet mayonnaise, frisk citron, lækre rogn og blød cremet mozzarella

Koldrøget laks med creme

Koldrøget laks, hjemmerørt rygeostcreme, frisk revet kinaradiser, hjemmesyltede rødløg, lækre rogn, dild og citron

Roastbeef med cornichoner

Friskskåret roastbeef, remoulade, kapers, ristede løg, Hjemmelavede cornichoner og friskrevet peberrod

Avokadomad med hytteost

Ristet rugbrød, frisk avokado, cremet hytteost, rødløg, skøn grøn pesto, cherrytomater, soltørret tomater og frisk persille

Carpaccio med stegte tomater

Ristet rugbrød, cremet pikant ost, frisk skåret carpaccio, hvidløgsteget cherrytomater, mozzarella og karse

Sildemad med smilende æg

Hjemmebagt rugbrød, vælg mellem marineret eller kryddersild, skønne smilende æg, cremet mayonnaise vendt med tørrede tomater, tranebær og kapers, tilsat sød honning.

Pr. stk.

119 kr.

Glutenfrit brød + 5 kr. pr. stk.

Husets brunch.....275 kr.

Hjemmelavet rørag med sprød bacon, lækre brunchpølser, Lun hjemmelavet leverpostej med sprød bacon og ristede svampe, 3 slags slagterpålæg med garniture, koldrøget laks med agurkedressing, udvalg af gode oste, fra Osteporten i Årslev, skønne hjemmelavede marmelader, græsk yoghurt med honning og tilbehør af knas og bær, Friskskåret frugt, lune brunchpandekager med sirup og sukker.

Frisk hjemmebagt rugbrød, rundstykker, franskbrød og wienerbrød, komplimenteret af dansk smør.

Kaffe - te - juice a libitum

Glutenfrit brød + 15 kr. pr. person

Se vores særskilte brunch for yderligere informationer om tilkøb og festpakke.

Åbningstider:

Tir – fre 11.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00



Frokost

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 sprødheden. 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.*

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.

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

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

Udvalg af dyppele:

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

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

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 guacamole samt creme fraiche
"Serveres også med krydret saftig dansk kylling"*

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 kalveinderlår.....229 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's199 kr.

*En lækker sprød- og en hvidvins dampet rødspættefilet anrettet på smørristet franskbrød. Toppet med en generøs portion koldvandsrejer, koldrøget laks, aspargessnitte og lækre rogn.
Serveres med vores hjemmelavet dressing, pyntet med friske urter*

Pariserbøf.....189 kr.

*En saftig, smørstegt hakkebøf af dansk oksekød, toppet med rådbedtern, friske rødløg, revet peberrod, hjemmesyltede pickles, kapers og 2 æggeblommer i krans af karse.
Serveret på smørristet franskbrød*

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

flæskesteg.....189 kr.

"Traditionel dansk flæskesteg af dansk gris, stegt med sprøde svær og duftende laurbærblade. Serveres med hjemmelavet rødkål, fasters agurkesalat, hvide danske kartofler og en fløjlsblød skysovs, der smager af mere

"Gammeldags sukkerbrunede kartofler kan tilvælges for 15 kr.

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.

Åbningstider:

Tir - fre 11.00 - 21.00

Lørdag 10.00 - 21.00



Frokost

Frokost 11.00 - 16.00

Aften 17.00 - 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

Drikkevarer

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.

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.

FYN

når det er bedst,
på de næste sider

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

Åbningstider:

Tir – fre 11.00 – 21.00
Lørdag 10.00 – 21.00

Frokost

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 – Rabarberbrus

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 læskedrikke kategorier 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 sodavand og Macarn Ginger Beer.

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

Frokost

Øl

Frokost 11.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.45

Ved selskaber udvidede åbningstider

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 ganerne 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

Frokost

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 visse. 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 eller besøg www.mivifood.dk