12102026

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 andre åbningstider

Cafè & spisested

Kære gæst

Velkommen indenfor i vores dejlige omgivelser

Lad tiden og hverdagens stress ligge for en stund

Jeg har prøvet at sammensætte et menukort med udpluk fra steder i Danmark og rundt om i verden, hvor jeg selv har haft fornøjelsen af at sætte mit aftryk.

Nyd cafestemningen med friskbagte croissanter, frisk smurt Dansk smørrebrød, fyldige sandwich, sprøde salater eller vores populære tapasanretninger, som frokosttallerkenen, og ikke at forglemme vores store saftige burgere.

Danske klassikere, som vi alle har et tilhørsforhold til, slutter op omkring min stolthed ved at have ægte fynske rødder.

Pia Pauli
Indehaver

Vi byder alle velkommen 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.

Vi har åbent alle dage for selskaber over 15 kuverter

MIVI's

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

12102026

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 andre 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 Hønse-, tun- eller rejesalat

Frokosttallerken.....*175 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

Tapasbræt.....*239 kr.*
"En rustik anretning på træbræt med fokus på håndværk og smag. Klassisk fransk paté serveret med hjemmesyltede cornichoner og rødløg. Hertil et udvalg af sydlandske tapas-pølser, større nøje udvalgte oste, peberballs, grønne og sorte oliven, mini croissant til hjemmelavet hønsesalat. Serveret med sprødristet brød
Anretningen er kun til 1 person – 2 til deling .....399 kr.

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.....*159 kr.*
Skønt brød ristet i olivenolie og hvidløg, frisk carpaccio med creme af balsamico og flager af parmesan

Tuntatar med avokado .....*159 kr.*
Stykker af frisk tun steak, blød avokado, frisk lime og moden mango Soya/lime dressing. Hertil lunt brød med smør

Pasta Carbonara á la MIVI's .....*189 kr.*
Pastaret med bacon, løg og skinke i cremet flødesovs, med en skvat af sød hvidvin, serveres med revet vesterhavsost og spaghetti

Sandwich & Salater

Lakse sandwich.....*159 kr.*
Koldrøget laks med hjemmerørt dijon mayo, sprød salat, rødløg, cherrytomater, hytteost og agurker. Serveres i lækkert lunt brød

CLUB sandwich á la MIVI's .....*159 kr.*
Kyllingebryst vendt I hjemmelavet panering, sprød bacon, knasende salat, rødløg, soltørret tomater, agurker og vores hjemmerørt cremet karrydressing. Serveres i lækkert lunt brød

Torve sandwich.....*159 kr.*
Italiensk inspireret sandwich med sprød salat, hjemmerørt Dijon mayo, serranoskinke, soltørret tomater, rødløg, agurk, sprød bacon, flager af parmesan. Serveres i lækkert lunt brød

Sandwich med varm flæskesteg.....*159 kr.*
"Vores luksus flæskestegssandwich serveres i et sprødt lunt sandwichbrød med saftige skiver af ny stegt flæsksteg 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

Cæsarsalat .....*159 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

Laksesalat .....*159 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.....*159 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.....*159 kr.*
Kyllingebryst vendt I hjemmelavet panering, sprød bacon, knasende salat, rødløg, soltørret tomater og vores hjemmerørt cremet dressing. Serveres med lækkert lunt brød og toppet med flager af parmesan

Rissalat med koldvandsrejer.....*159 kr.*
Sprøde koldvandsrejer vendt I afkølede ris, friske forårsløg, rødløg og søde sukkerærter. Serveres med klassisk vinaigrette og lækkert lunt brød

Glutenfrit brød + 15 kr. pr.

12102026

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 andre åbningstider

Vidste du at smørrebrød faktisk er en dansk opfindelse, der går helt tilbage til slutningen af 1880' erne?

Klassisk frisksmurt Smørrebrød

Æg & rejer
Frisk kogte æg, koldvandsrejer, frisk citron, lækre rogn

Rullepølsef
Friskskåret rullepølse, sky, rødløg og friske urter

Roastbeef
Friskskåret roastbeef, let remoulade, ristet løg, frisk peberrod og fasters hjemmelavet agurkesalat, appelsin og spirer

Flæskesteg
Frisk lavet og skåret flæskesteg, hjemmelavet rødkål- og agurkesalat

Oksebryst
Friskskåret oksebryst, peberrodssalat, frisk peberrod og friske urter

Dyrlægens natmad
Smagfuld leverpostej, friskskåret saltkød, sky, friske løg og friske urter

Leverpostej
Smagfuld leverpostej, sprød bacon, friske løg, grønt og friske urter

Hamburgerryg
Friskskåret hamburgerryg, italiensk salat, grønt og friske urter

Oksespegepølse
Friskskåret oksespegepølse, mayonnaise, friske løg, karse og friske urter

Frikadelle
Hjemmelavede frikadeller, hjemmelavet rødkål- og agurkesalat og grønt

Fiskefilet
Fiskefilet, let remoulade, koldvandsrejer, mayonnaise, citron og rogn

Kartoffelmad
Danske kartofler, mayonnaise, purløg, rødløg, bacon og friske urter

Hønsesalat
Hjemmelavet hønsesalat, bacon, ananas, karse og cherrytomater

Avokado
Modne avokado, syltede rødløg, kinaradiser, hytteost og friske urter

Ugens
Personalet vælger mellem lækkert pålæg og bygger op efter fantasien

Alle vores smørrebrød er lavet med kernefuldt friskbagt rugbrød, smurt med dansk smør og sprød salat,

Vælg mellem	Alm.	Højtbelagt
Pr. stk.	45 kr.	50 kr.

Glutenfrit brød + 5 kr. pr. stk.

Frisk franskbrød m. ost eller pålæg ..... *45 kr.*
Smurt med Lurpak, cremet 45 % ost eller friskskåret pålæg

Luksus frisksmurt Smørrebrød

Rejemad med smilende æg
Kernefuldt friskbagt rugbrød smurt med dansk smør, sprød salat, sprøde koldvands Rejer, bløde smilende æg, cremet mayonnaise, frisk citron, cherrytomater, lækre rogn, blød cremet mozzarella og friske dild kviste

Koldrøget laks med rygeostcreme
Kernefuldt friskbagt rugbrød smurt med dansk smør, sprød salat, koldrøget laks med hjemmerørt rygeostcreme, frisk revet kinaradiser, hjemmesyltede rødløg, lækre rogn, frisk citron og cherrytomater

Roastbeef med cornichoner
Kernefuldt friskbagt rugbrød smurt med dansk smør, sprød salat, friskskåret roastbeef med let remoulade, salte kapers, ristede løg, hjemmelavede cornichoner, friskrevet peberrod og rysteribs

Avokadomad med hytteost
Kernefuldt friskbagt rugbrød ristet i dansk smør, sprød salat, frisk avokado med cremet hytteost, hjemmesyltede rødløg, skøn grøn pesto, cherrytomater, soltørret tomater og frisk persille

Carpaccio med stegte tomater
Kernefuldt friskbagt rugbrød ristet i dansk smør, sprød salat, frisk skåret carpaccio med cremet pikant ost, hvidløgsstegte cherrytomater, revet mozzarella, karse og rysteribs

Sildemad med smilende æg
Kernefuldt friskbagt rugbrød smurt med dansk smør, sprød salat, Udvalg af sild med bløde smilende æg, cremet mayonnaise soltørrede tomater, tranebær og salte kapers, tilsat sød honning

Pandestegt fiskefilet
Kernefuldt friskbagt rugbrød smurt med dansk smør, sprød salat, 2 fiskefilet, vendt i vores hjemmelavet raps og stegt på panden i smør. Let remoulade, store koldvandsrejer, frisk citron, lækre rogn, cherrytomater og friske dild kviste.

Pr. stk. 129 kr.
Glutenfrit brød + 10 kr. pr. stk.

Frisk franskbrød m. laks ..... *75 kr.*
Smurt med Lurpak, Lækker koldrøget laks, hjemmelavet creme, og rødløg.

12102026

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 andre 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.

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.

Frokost burger .....255 kr.
En saftig, stegt bøf af dansk oksekød. Serveres i en blød bolle med knasende salat, smagsrige soltørrede tomater, skiver af chorizo og vesterhavsost. Hertil chilimayo i glas. – Bare nydelse

"Alle vores burgere inkluderer gyldne country stile steak fries, et glas med dyppelse og fri salatbar"

Udvalg af dyppelse:

Hjemmerørt: chili- og trøffelmayo, hvidløg- og bearnaise dressing

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

Generation Z

Nachos m. cheddarost .....129 kr.
Sprøde majs chips med smeltet cheddar. Serveres med vores hjemmelavet spicy salsa og guacamole samt creme fraiche

Nachos m. kylling .....139 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 .....139 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 mm.

Klassisk Dansk bøf med bløde løg .....199 kr.
En saftig, stegt hakkebøf af dansk oksekød, toppet med masser af karamelliseret bløde løg. Serveres med hvide kartofler, fasters agurkesalat, rødbeder, lidt sødt og syrligt og en rigtig flødelegeret brun sovs

Hakkebøf bearnaise .....199 kr.
En saftig, stegt hakkebøf af dansk oksekød, ledsaget af cremet bearnaise, sprøde gyldne fritter og dampede søde ærter

Wienerschnitzel af kalveinderlår .....239 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

Stjerneskud á la MIVI's .....209 kr.
En lækker sprød- og en hvidvins dampet rødspættefilet anrettet på smørristet franskbrød. Toppet med en generøs portion koldvandsrejer, koldrøget laks, aspargessnitter og lækre rogn. Serveres med vores hjemmelavet dressing, pyntet med friske urter

Pariserbøf .....199 kr.
En saftig, smørstegt hakkebøf af dansk oksekød, toppet med rådbedetern, friske rødløg, revet peberrod, hjemmesyltede pickles, salte kapers og 2 æggeblommer i krans af karse.
Serveret på smørristet franskbrød

Ribeye .....325 kr.
Hvidløgsstegt saftig smagfuld bøf, skåret af oksefiletens forreste del Serveres med gyldne country stile steak fries, lidt sødt og syrligt, cremet bearnaise og fri adgang til vores friske sprøde salatbar

Hvis I skulle have andre ønsker omkring kød, spørg venligst din tjener om aftensmenukortet.

Hver fredag

Biksemad .....159 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.

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.

12102026

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 andre åbningstider

Desserter

"Hvordan kan kage og dessert berige dit liv"

Tærte æblecrumble .....79 kr.
En symfoni af syrlige æbler, bagt med et sprødt lag af crumble. Serveres varm og med hjemmerørt vanilje cremefraiche

Pandekager med is .....79 kr.
Fløjlsbløde pandekager toppet med kølig is, og årstidens frugt, dyppet med en fyldig chokoladesauce

MIVI's dessert .....79 kr.
Tre smagsvarianter præsenteret i en sprød chokoladedyppet vaffelskål. En perfekt kombination af det bløde, det kolde og det knasende -pyntet med sæsonens frugt, let pisket flødeskum og en fyldig chokoladesauce

Bananasplit.....79 kr.
En tidløs favorit med en hel banan ledsaget af tre kugler cremet is. Toppet med en luftig sky af flødeskum, fyldig chokoladesauce knasende nøddeflager.

Bjergis med Rabarber.....79 kr.
En bund af knuste Digestive-kiks toppet med kølige kugler af bjergis med rabarber. Serveres med kokkens råsyltede frugt, let pisket flødeskum og fars bærkompot

.

Alle vores desserter kan får i børnehøjde

Husets chokolademousse .....79 kr.
Hjemmerørt fyldig chokolademousse med knasende chokoladestykker, toppet med let pisket flødeskum og drys af revet chokolade

Bedstes citronfromage.....79 kr.
Hjemmelavet fløjlsblød og luftig citronfromage med den helt rette balance mellem sødme og syre. Serveres traditionelt med en generøs top af let pisket flødeskum og et strejf af revet citron og chokolade

Husets rede .....89 kr.
Karamelliserede æbler, anrettet i en butterdejs rede med vaniljeis og blød karamelsauce

.



Vores kagemontre indbyder den søde tand til et kig

12102026

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 andre åbningstider

Drikkevarer

Vand & Saft

Lille sodavand .....*35 kr.*
Stor sodavand .....*50 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.*

Danskvand .....*28 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 flødeskum .....*49 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

12102026

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 andre åbningstider

Fynsk når det er bedst

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 unødig 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.

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 læskedrikkategorier som for eksempel saft, juice, smoothies og shots. Alle produkter er naturligvis økologiske.

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.....*35 kr.*
Økologisk saft og most 25 cl.

GOD smag fra hele Danmark til hele Danmark

Hindbær – Hyldeblomst – Rabarber - Solbær - Æble.

12102026

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 andre 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.*

Speciel juleøl fra fad lille *55 kr.*

Speciel juleøl fra fad stor *75 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 **Affligem** bryggeriet 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.*



Iskold Rødhætte fra fad

Lille	*45 kr.*
Stor	*65 kr.*

Albani Blålys *50 kr.*

Albani Rædhætte *50 kr.*



Se vores Fynske speciel' øl på næste side

12102026

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 andre 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.

ØRBÆK ESTD BRYGGERI 1906

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.

12102026

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 andre åbningstider

Vine

Hvidvin



Chardonnay - ERANOA, Italien 75,- 299,-
Flot strågul farve med tropisk duft, og velbalanceret smag.



Chardonnay - Deux Rangs Courts, Frankrig 75,- 309,-
Intens Chardonnay med noter af pæretærte, vanilje, ristet brød og sprød syre



Mosel Riesling - Weingut hermann Ludes, Tyskland 75,- 319,-
Der er en fantastisk harmoni mellem frugtsyre og sødme..



Roter Hang Riesling - Weingut Gröhl, Tyskland 75,- 339,-
Saftig og moden Riesling, flot mineralitet, fra Rhinens unikke vinmarker.



Sauvignon Blanc - Vavasour, New Zealand 75,- 349,-
Koncentreret Sauvignon Blanc med tropiske frugter, citrus og mineralitet.



Chablis Bonaugure - L&C Poitout, Frankrig 409,-
Forfriskende Chablis med nuancer af citron, grønne æbler og mineraler.



Pouilly-Fuisse - Domaine de Fussiacus, Bourgogne - Frankrig 459,-
Moden pære, citrus, let ristet nød, cremet, med vedholdende mineralitet.
Flot og lækker Bourgogne.

Rosevin



Rosé - Chants du Closeau, Frankrig 75,- 299,-
Rose med frugtdrevne aromaer, noter af hindbær, den er lækker frisk og livlig.



Cirò Rosato - Librandi, Italien 299,-
Tør, let og elegant rosevin med noter af røde bær, citrus og krydderier.



Sweet Rosé - Villa M, Italien 75,- 319,-
Let mousserende Rose med sødmefulde frugter, livlig syre og elegante bobler.



Premium Rosé - Porcelaine, Frankrig 339,-
Premium Rose med hindbær, jordbær, krydderi og cremet eftersmag.

12102026

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 andre åbningstider

Rødvin



Fût de Chêne - Côtes du Rhône, Frankrig 75,- 299,-
Mørk vin med duft af blommer, lakrids og krydderier.
Fyldig smag af solbær og kirsebær.



Pinot Noir - Deux Rangs Courts, Frankrig 75,- 319,-
Skinnende rubinrød Pinot Noir med sorte frugter, vanilje og krydderier



Bocca Della Verita -Cantine de Falco, Italien 75,- 309,-
100% Primitivo med varm, fløjlsagtig smag, rubinrød farve, fyldig struktur.



Chateau Fonpiqueyre -AOC Haut Medoc, Frankrig 359,-
Bordeaux vin med fin balance mellem styrke og elegance.



Chianti Classico - Contessa di Radda, Italien 75,- 379,-
Chianti Classico med frugtagtig bouquet og utrolig smagfuld.



Valpolicella Ripasso DOC -Cantina del Garda, Italien 75,- 349,-
Krydrede mørke kirsebær, chokolade, salvie, vanilje og lang eftersmag.



Alveo Zinfandel - Klinker Brick Winery, USA 85,- 419,-
Aromatisk rødvin med sorte kirsebær, fyldig blomme, bagekrydderier og god syre.



Balsion 18 Meses - Bodegas Resalte, Spanien 409,-
Intens vin med kraftfuld duft af krydderier, cedertræ, og moden frugt.



Pernand Vergelesses Rouge -Aurelie Berthod, Frankrig 509,-
Rubinrød med solbær, kirsebær, frugtig intensitet.

Mousserende



Cava Volerany Brut - Organic - Raventos Rosell, Spanien 309,-
Lys, grønlig farve, hvide frugter, blomster, frisk, fin syre, velbalanceret.



Festoso Asti - Toso, Italien 309,-
Skønne og sødmefyldte aromaer af frugt. Frisk, livlig, elegant, med fersken og abrikos.

Dessertvin



6 års Riversaltes Ambre -Terrassous, Frankrig. 65,-
Flot gylden Rivesaltes med honning, gule blomster, modne figner og frisk afslutning.



Tawny Port - Quevedo, Portugal 65,-
Mørk ravfarvet i farven og sødmefuld stil. Noter af marmelade,
blommer, nødder og tørrede frugter.

November menu

Forret:

Hvidvins dampet rødspættefilet med skipperens
valg af rejer, rørt creme og bløde rogn.
Hertil serveres friskbagt brød

Hovedret:

Marineret fasanbryst med rødvins-/balsamico glace sauce.
Hertil tilbehør af årstidens grønt og kartoffel gratin

Dessert:

Karamelliserede æbler, anrettet i en butterdejs
rede med vaniljeis og blød karamelsauce

Kun mod forudbestilling

3 retters menu 379,-

Forret & hovedret 349,-

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

MIVI's café & spisested