Brygmesterens Egen Pils Gylden overgæret pilsner brygget på münster malt Vol 4,6% Kr. 30	Den Grå Enke Overgæret hvedeøl tilsat røgmalt Vol 5,7%
Refsvindinge Pilsner Lys undergæret klassisk pilsner Vol 4,6%	Den Sorte Enke En sød, blid og overgæret hvedeøl, krydret med pomerans og stjerneanis Vol 5,7%
Bryggerikonens Ingefær Ale Lys ale tilsat frisk ingefær Vol 4,6%	Enkens Anden Lyst Lys, overgæret hvedeøl krydret med pomerans og timian. Frisk og bitter. Vol 5,7%
Humlepilsner Pilsner med meget humle, hvilket giver ekstra bitterhed Vol 4,6%	Kaskade Øl med en del amerikansk humle, der giver en frugt- og blomsteragtig smag med efterfølgende bitterhed Vol 5,7%
Prima Landøl Overgæret øl med let røgsmag Vol 4,6% Kr. 30	Hvid Guld Lys, undergæret og forfriskende guldøl. Den første guldøl, der blev brygget på Bryggeriet Refsvindinge Vol 5,7% Kr. 30
Røde Mor Velsmagende, rødlig pilsner med lidt karamelagtig sødme Vol 4,6%	DIPA Barens egen øl, lavet i samarbejde med Bryggeriet Refsvindinge. En bitter pale ale lavet på 4 slags humle Vol 5,7%
Ægte Fynsk Pilsner Velsmagende, lys pilsner, med malt fra bryggeriets eget malteri Vol 4,5% Kr. 30	Mors Stout Mørk, fyldig og overgæret stout brygget på chokolademalt. Årets ølnyhed i 2003 af Danmarks Ølentusiaster Vol 5,7%
Kornmo' Overgæret øl tilsat kaffebønner og bløde, engelske karameller Vol 5,6%	Bedstemors Stout En stærkere udgave af Mors Stout med lidt mindre af den mørke bygmalt Vol 6,2%
Ægte Fynsk Boghvedebryg Lys overgæret guldøl der er let og frisk Vol 5,7%	Bedstefars Øl En meget mørk og kraftig stout med mere smag af humle end Mors og Bedstemors Stout Vol 6,2%
Ale no. 16 Mørk overgæret øl brygget med engelsk gær. I 1997 blev Ale no. 16 kåret som Danmarks bedste øl - det samme skete i 2000, hvor den også fik en 3. plads på verdensplan Vol 4,6% Kr. 30	Torsk Overgæret humlet øl, der er brygget i samarbejde med en catalansk mikrobrygger, hvis første danske ord var "torsk" Vol 5,7%

SÆSONENS ØL

1 • 1	1 1
hı	læumsøl
$\mathbf{O}\mathbf{L}$	iacuiiisbi
	bil

En stærk og fyldig, overgæret ale med 3 typer malt tilsat koriander. Brygget i anledning af Bryggeriet Refsvindinges 125 års jubilæum i 2010

Smag på årstiden

I højtiderne modtager vi sæsonøl, der passer til årstidens smag. Spørg din bartender

Malmer Ale

En stærkere udgave af Ale no. 16 men med mere malt og længere lagringstid. Vinøs og sødlig smag

IKKE ØL

Cat Porter

Meget mørk og røget porter

Vol 7,2% Kr. 30

Cava

Velsmagende cava med stor frugttæthed

HP Bock

Lys, overgæret og sødlig Bock

Vol 7,4% Kr. 30

Vin

Sauvignon Blanc med citrusnoter Vol 12% Kr. 55 pr. glas

Havgassen

Overgæret ekstra maltet og humlet Bock med sødlig smag

Cider

Spørg din bartender Kr. 35

RAN

En overgæret Bock med mango og kraftig smag af chili

Sodavand

Cola, Lemon, danskvand m.m. Kr. 20

Lys Bjørneøl

Lys undergæret hvidtøl brygget på bygmalt og humle

Vol 2,4% Kr. 30

Snacks

Chips? Nødder? Spørg din bartender......Kr. 15/25

Skibsøl

Undergæret hvidtøl brygget udelukkende på egen røgmalt. Siges at smage af tovværk og tjære

Vol 2,4% Kr. 30

FADØL

Fadøl

Smag barens udvalgte øl på fad. Spørg din bartender

..... Kr. 45

