

MIBmadmarked & bageri er beliggende på Mariane Thomasens Gade på Aarhus Ø og er inspireret af det nordiske køkken. Her finder du et stort udvalg af mad, specialiteter og drikke til morgen, middag og aften. Det er præget af kreativitet og gode råvarer. Her er kvalitet og gode råvarer nøgleord.

Maden

Køleren og hylderne bugner af friskbagt brød, kager, sandwich, smørrebrød, charcuteri samt delikatesser og specialiteter, som de får fra deres lokale leverandører. Udover det, så tilbyder MIBmadmarked & bageri smørrebrød, sandwich og salater alle ugens dage.

Moderne smørrebrød

Hos MIBmadmarked laves det hjemmelavede smørrebrød på fuldkornsrugbrød. Det er i en moderne udgave. Fx. med rejer, blødkogt æg, rugchips og dildmayo eller kyllingesalaten med OMHU pancetta, æbler, sprødt skind og jordskokker. Sandwichene er med friskbagt surdejsbrød fra MIBbagværk. Fem forskellige er der at vælge mellem. Det er en god ide at bestille på forhånd, så er dit smørrebrød og sandwich er klar, når du kommer.

Tapas

Fire slags dansk charcuteri fra Nordisk Charcuteri er der på tapasanretningen. Derudover to danske oste og fire garniture samt friskbagt brød fra MIBbagværk. Når du nu er hos MIBmadmarked, skal du gøre dig selv den tjeneste at prøve kagerne og brødet. Begge er i en klasse for sig.

Vin/drikke

Økologiske vine og bobler finder du på drikkekortet. Cavaen er produceret i hjertet af det klassiske cavaområde udenfor Barcelona. Rødvinen fra vinprocenten Icardi fra Piemonte, Italien, mens hvidvinen stammer fra den tyske vinproducent Foster. Der er også øl fra Krenkerup og pure shots. Du kan også kaste dig over økologiske sodavand, friskpresset grøntsagsjuice eller økologisk æblemost. Af varme drikke er der diverse kaffer, te og varm kakao.

Prisniveau

Det er rimelige priser hos MIBmadmarked, særligt når smag og kvalitet tages med i betragtningen. Smørrebrødet står til 55 kr. stk., sandwich koster 65 kr., og pizzaerne får du fra 90 kr..

LÆS OGSÅ:

[Guiden til frokostordninger i Aarhus](#)