

## Selskapsmeny Atlungstad Brenneri 2023

### Kjøkkensjefens anbefalte 3-retters meny

Sukkersaltet ørret-akevittemulsjon-grillet kamskjell-blåskjells-kum-rugsmuler-salat  
Krydderbestøvet Norsk indrefilet-pomme Anna-pastinakk-spinat-confitert løk-rødvinsaus  
Sitrus pai servert med brent karvemarengs bringebær

### Meskerens meny

Tronfjellcarpaccio servert med karvemajones og tomatsalat, ruccula, focaccia og vaktelegg  
Kalveknoke servert med mandelpotetpure, rotgrønnsaker og rødvinsaus  
Stjerneanisparfait servert med karvemarengs, jordbærsaus og mynteolje.

### Brennerimesterns 3 retters meny

Blåskjell med focaccia og potetaioli  
Grillet svinenakke med lokale grønnsaker, pomme anna og akevittholandaise  
Jordbærmousse og pasjonsfrukt

### Brennerifruens aftensmåltid

Ørretpastrami servert med soyakryddersjy, akevitttemulsjon, og marinerte rotgrønnsaker  
Flekksteinbit servert med småpotet, gulrotpure, akevittsmørsaus, spinat og ørretrogn  
Sjokoladeostekake med Baileys og akevitt servert med bringebær.