

Her kan du lese om fleire av våre lokale leverandørar og samarbeidspartnarar:



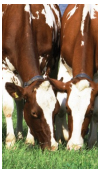
Bøverdalen Veksthågå er ein liten markedshage i Lom, som dyrkar usprøytt grønsaker og blomar for salg lokalt.



Nordgard Aukrust forsyner oss med gode urter, salatar og te. Bio-dynamisk dyrking med Demeter godkjenning.



Gudbrandsdalsmat er eit andelslag med lokalprodusentar der vi kjøper blant anna flatbrød, bær og grønnsaker



Brimi Sæter, Valbjør, Snertingdal, Gangstad og fleire har mange spennande ostar du får smake hjå oss. Gardsysteria er basert på upasteurisert fersk mjølk, direkte frå fjøset til ysting.



Fisk frå Tesse vatnet i Lom. Av og til er vi heldige og får fersk fjell-aure levert av lokale fiskarar. Spør oss gjerne om historia om Tesse og Olav den Heilage!



Lom Tamreinlag starta i 1926 og har produsert kvalitetskjøtt i snart 100 år! Eitt av kun fire tamreinlag utanom samiske beitedistrikt



Dølakjøtt byr på kortreiste kjøttvarer frå fjellbeite og kulturmark - toppa med vilt i sesong. Dei foredlar kjøtt med kjærleik til handverket og har høge krav til kvalitet frå fjell til fjøl



Nordigard Ramstad har knallfine egg! Vi har og deira berømte glutenfrie Gudbrandsdalskaku på lager



Morten Schakenda kom til Lom med ein draum om å byggje bakeri, og det fekk han jammen til! Brødet smakar du på frukosten.

Her på Fossheim freistar vi å lage enkel og ærleg mat, gjerne frå lokale produsentar.

Vi vonar du får eit smakeleg måltid!

Velbekomme!



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

.....
Handverk, kreativitet og lidenskap
gjev store smaksopplevingar
.....

Forrettar

Skagen røre på varm brioche med lokal salat

Kr. 195

Inneheld: egg, gluten, laktose, skalldyr

Tartar av rein og røykt fjellaure, svart kvitlauksmajones, sylta sopp, brioche

Kr. 225

Inneheld: fisk, sennep, egg, gluten

Lita krema fiskesuppe

Kr. 195

Inneheld: fisk, laktose, skalldyr

Søtpotetsuppe

Kr. 195

Inneheld: laktose

Hovudrettar

Stor krema fiskesuppe

Kr. 285

Inneheld: fisk, laktose, skalldyr

Fossheim pølse av hjort, rein og svin

Laga av Dølakjøtt

Kr. 325

servert med potetstappe og krema purrelauk

Inneheld: sennep, laktose

Indrefilét av okse

Kr. 495

servert med artisjokkhjerte-purée, raudvinssaus, estragon olje og ovnsbakte poteter

Inneheld: laktose

Langtidssteikt svinenakke

Kr. 425

servert med jordskokkpuré, lokale grønnsaker, urteolje, krema sennepssaus og poteter

Inneheld: laktose, sennep

Ovnsbakt kveite

Kr. 495

servert med erstepuré, lokale grønnsaker, krema fiskesaus med chorizo og poteter

Inneheld: fisk, laktose, skalldyr

Steikt Fjellaure servert i bananblad

Kr. 465

servert med frisk lokal salat, kikerter, honning, sitronjuice og rømme

Inneheld: fisk, laktose

Vegetar hovudrett,

Kr. 350

spør servitøren om dagens vegetar

Dessertar

Sjokoladetrøffeltake med heimelaga

Kr. 165

mint - og stracciatella is, sesam knekk

Inneheld; egg, laktose, gluten, sesam

Rabarbra, crumble, crème anglaise

Kr. 145

heggeblomst- og vaniljeis, granskotolje

Inneheld; egg, laktose, gluten

Lokale bær med jordbær- og granskot-sorbèt

Kr. 125

Til maten kan vi tilby
vinpakker tilpassa dei ulike rettane;

God vinpakke:

1 glas vin kr 130 /

2 glas vin kr 260 / 3 glas vin kr 390

Enda betre vinpakke:

1 glas vin kr 170

2 glas vin kr 340 / 3 glas vin kr 510

Glas dessertvin 105 kr

Vin kan innehalde sulfittar.

Som alkoholfritt alternativ vil vi foreslå

Eplejuice frå Røyse

0,33 l 60 kr

Sjå drikkekartet for meir god drikke,
mellom anna lokalt brygga øl.

Barnemeny

Pannekaker med sukker og syltetøy

Inneheld: hvet, mjølk

165 kr

½ porsjon av vaksen porsjon frå menyen
til halv pris

Heimelaga is eller sorbèt

Inneheld: egg, mjølk

75 kr



DE HISTORISKE
hotel & spisensteder

Kjøkenet si anbefaling;

Fossheim 3-retter

Kr. 720