

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
hotell & spisesteder

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

Forrettar

Gulrot- og rosmarinsuppe med grønne erter og furuskudd olje, liten
Inneheld:

Kr. 165

Krema fiskesuppe med fennikel og estragonolje, liten
Inneheld: laktose, skalldyr

Kr. 195

Skagenrøre servert på vårt eige surdeigsbrød med nøtter, lokal salat frå Bøverdalen
Inneheld: gluten, laktose, skalldyr, egg, nøtter

Kr. 205

Tartar av okse med svart kvitlauksmajones trøffel- og rosmarinolje, grilla brioche.
Inneheld: gluten, sennep, egg

Kr. 245

Hovudrettar

Gulrot- og rosmarinsuppe med grønne erter og furuskudd olje, stor
Inneheld:

Kr. 245

Krema fiskesuppe med fennikel og estragonolje, stor
Inneheld: laktose, skalldyr

Kr. 285

Elgpølse frå Dølakjøtt med potetmos, steikt kål, grilla laukolje og sennepssaus
Inneheld: sennep, laktose

Kr. 365

Reinsdyrgryte med potetmos og grilla laukolje.
Inneheld: laktose

Kr. 425

Indrefilét av storfe med raudvinssaus, artisjokkpuré, ramslaukolje og bakte poteter
Inneheld: laktose

Kr. 545

Fjellaure bakt i bananblad, salat frå Bøverdalen, linser i rømme og ramslaukolje.
Delingsrett for 2 personar (800/900 gram)
Inneheld: laktose, fisk

Kr. 675

Kveite med krema fiskesaus, estragonolje, bakte poteter
Inneheld: laktose

Kr. 545

Vegetar hovudrett
spør servitøren om dagens vegetar

Kr. 405

Dessert

Sjokoladetrøffelnake med heimelaga heggeblomst-is.
Inneheld: egg, laktose, gluten

Kr. 185

Smuldrepai med lokale epler og rabarbra, servert med solbær- og urtesorbet.
Inneheld: laktose, gluten

Kr. 175

Kjøkenet si anbefaling

Fossheim 3-retter Kr. 775

Til maten kan vi tilby
vinpakker tilpassa dei ulike rettane:

God vinpakke:

1 glas vin kr 135 /
2 glas vin kr 270 / 3 glas vin kr 405

Enda betre vinpakke:

1 glas vin kr 185
2 glas vin kr 370 / 3 glas vin kr 555

Glas dessertvin kr 105

Vin kan innehalde sulfittar.

Som alkoholfritt alternativ vil vi foreslå

Eplejuice frå Røyse
0,33 l 65 kr

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

Barnemeny

Pannekaker med sukker og syltetøy

Inneheld: kveitemjøl, mjølk
175 kr

½ porsjon av vaksen porsjon frå menyen
til halv pris

Heimelaga is eller sorbet

Inneheld: egg, mjølk
75 kr per kule



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

