



RESTAURANT
POSTKUTSCH

— depuis 1987 —

soir
DÎNER GOURMAND
mardi, mercredi et jeudi

88 €

TENTATION

‘TOUT INCLUS’

(pause glacée, chariot de fromages et dessert)

et

BOISSONS DECOUVERTE

forfaits
BOISSONS
(apéritif, vins et café)

COUP DE COEUR
du mardi soir au vendredi soir
30 €

DECOUVERTE
du mardi soir au dimanche midi
45 €

...

HEURES D'OUVERTURE:

Mardi: 19h à 21h30
Mercredi: 12h à 14h – 19h à 21h30
Jeudi: 12h à 14h – 19h à 21h30
Vendredi: 12h à 14h – 19h à 21h30
Samedi: 19h à 21h30
Dimanche: 12h à 14h



8 Rue Xavier Brasseur L-4040 Esch-sur-Alzette

T 54 51 69 • postkutsch@pt.lu

www.postkutsch.lu

menu

TENTATION

du mardi soir au dimanche midi

58 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Nem croustillant de petits gris de Bourgogne
compotée d'oignons rouges au sirop de framboises
crème fouettée à l'ail doux
coulis de persil plat (1,7,14)

ou

Petit pavé de turbot rôti au beurre citronné
velouté de topinambours parfumé à l'huile de truffe
gnocchi de pomme de terre aux herbes
condiment de mandarines (1,3,4,7,12)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12) *ou* **Trilogie** de fromages (1,7,8,12)

GRANDE TRAVERSEE

Dos de sandre rôti sur peau
beurre émulsionné au vin rouge
Tatin de carottes caramélisées
coulis de betteraves rouges
navets boules d'or glacés (1,4,7,9)

ou

Suprême de pintade farci au foie gras
piqué de sa brochette de caille
velouté de cèpes
risotto au vin rouge
panais laqués au sirop de Liège (7,9,12)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

Chariot de fromages affinés (1,7,8,12)

ou

Tartelette sablé façon Mont-Blanc
meringuette au cacao
fraicheur au thé matcha
crème légère aux épices (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef



Liste des ingrédients allergènes : (1) céréales,
(2) crustacés, (3) oeufs, (4) poissons, (5) arachides, (6) soja,
(7) lait, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde,
(11) graines de sésame, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 17 mars 2020
au dimanche 22 mars 2020**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 17 MARS 2020

Filet de dorade saisi sur peau
pastilla aux poivrons confits
beurre tiède aux fruits secs mendiants
houmous de lentilles corail (1,4,8)

Couronne d'agneau cuite en basse température
et sa lasagnette d'épaule
jus d'agneau relevé à la moutarde
mousseline Crecy
oignons grelos glacés (1,3,7,8,9,10,12)

MERCREDI 18 MARS 2020

Ravioles de Royan parfumées à la truffe
velouté de volaille au Porto Blanc
grillons de ris de veau
pointes d'asperges blanches de Camargue (1,3,7,12)

Omble Chevalier rôti aux aromates
beurre émulsionné au curry et au vin Jaune du Jura
risotto de céleri aux noix
mousseline de choux fleurs
croustille de pain (1,4,7,8,9,12)

JEUDI 19 MARS 2020

Smeus Ostendais
purée de pomme de terre à la ciboulette
oeuf poché
bouquet de crevettes grises (2,3,7)

Filet de guanaco doucement rôti
jus relevé au Bbanyuls
ragout de morilles
pomme Maxim's
mini pâtisson aux épices (7,9,12)

VENDREDI 20 MARS 2020

Escalopine de foie gras poêlée
jus de canard aigre doux au pamplemousse
brioche façon pain perdu
éclats d'orangettes confites (1,3,7,9,12)

Tournedos de filet de boeuf poêlé
jus de veau à la bière brune adouci au miel
choucroute au lard grillé
écrasé de pomme de terre
déclinaison de légumes du moment (7,9,12)



Liste des ingrédients allergènes : (1) céréales,
(2) crustacés, (3) oeufs, (4) poissons, (5) arachides, (6) soja,
(7) lait, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde,
(11) graines de sésame, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 17 mars 2020
au dimanche 22 mars 2020**

Faites nous savoir
votre anniversaire...

*Nous allons
vous gâter!*



midi
MALIN

mercredi, jeudi et vendredi



à composer sur la base du

MENU TENTATION

et des

SUGGESTIONS



L'INSTANT (Duo de mises en bouche)
Plat Principal et Café Gourmand

28€



L'ESCALE (Duo de mises en bouche)
Entrée et Plat Principal

ou

Plat principal et dessert
(ou assiette de 6 fromages)

33€

Facultatif : apéritif, vins et café
sur la base
du forfait boissons Coup de Coeur

20€

**A l'affût d'une
bonne idée cadeau?**



**Offrez un plaisir
gourmand,
grâce à nos chèques cadeaux**