



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**

**Tataki** de thon rouge aux sésames grillés  
crème de haricots Tarbais relevée au wasabi  
mesclun de jeunes pousses  
éclats de pomme granny smith (4,7,11)

*ou*

**Petit** Parmentier de canard  
purée de patates douces  
coiffé de son escalopine de foie gras poêlée  
jus corsé au Vieux porto (7,9,12)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

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

**GRANDE TRAVERSEE**

**Enrubanné** de sole de la mer du Nord  
jus de canard au curry madras  
lit d'un écrasé de choux de Bruxelles  
lasagnette de pousses d'épinards  
mousseline Crecy (1,3,4,7,9,12)

*ou*

**Meilleur** du veau en basse température  
bouillon d'une blanquette lié au Gruyère de Comté  
mousseline de butternut  
oignons grelots caramélisés  
écrasé de pomme de terre au persil plat (7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

**Vacherin** glacé vanille-fraises  
soupe de fraises gariguettes au Champagne  
espuma pistaches  
tuile croustillante aux amandes (1,3,7,8,12)

*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 24 mars 2020  
au dimanche 29 mars 2020**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**MARDI 24 SEPTEMBRE 2019**

**Dos** de barbue rôti sur peau  
beurre blanc aux fruits de la passion  
mousseline de panais  
croustillant de pain (1,4,7)

**Pressa** de porc pata negra cuite en basse température  
jus infusé à la citronnelle  
ris basmati  
tombée de légumes relevée à la sauce soja  
chips de carottes (6,7,9,12)

**MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2019**

**Carpaccio** de bœuf  
émulsion à l'huile de basilic  
aromates provençaux  
focaccia toastée (1)

**Dos** de cabillaud rôti aux aromates  
coulis de tomates Peretti  
blinis aux épices  
crème d'avocats au citron vert  
asperges vertes rôties (1,3,4,7)

**JEUDI 26 SEPTEMBRE 2019**

**Raviole** ouverte fourrée à la chair de homard  
velouté de crustacés  
mikado de petits légumes  
lichette de pain tartiné de sa rouille (1,2,3,7)

**Meilleur** du veau doucement rôti  
jus de veau au Vieux Porto relevé au raifort  
pommes de terre 'bouchon'  
potimarron rôti  
mousseline de céleri (7,9,12)

**VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2019**

**Terrine** de foie gras aux figues moelleuses  
chutney de mirabelles, figue fraîche  
réduction Balsamique à la framboise  
brioche au gros sucre toastée (1,3,7,12)

**Suprême** de pintade farci aux girolles  
jus de cuisson corsé  
manchon rôti au sirop d'érable  
gnocchi de pommes de terre  
déclinaison de légumes de saison (1,3,7,9,12)



**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 11 février 2020  
au dimanche 16 février 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**