



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

Buchette de chèvre frais
au miel et piment d'Espelette, en habit de Bresaola
focaccia à la feleur de thym citronné
pesto de basilic et pistaches (1,7,8)

ou

Cévice de saumon et langoustines
tartare d'ananas à la coriandre
émulsion au yuzu
chiffonnade d'iceberg (2,4)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Dos de bar rôti aux aromates
sauce vierge aux capres et au lime
pappardelle de légumes
cubes de pain de mie dorés au beurre demi-sel
bouquet de persil frit (1,3,4,7)

ou

Noisette d'agneau d'Irlande en basse température
jus d'un couscous réduit, relevé au merken
légumes en compotée
semoule aux fruits secs
aubergine grillée (1,7,8,9,12)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet fraises- rhubarbe
crème mascarpone fouettée à la vanille
meringuettes et guimauve
fraicheur chocolat blanc (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 31 mars 2020
au dimanche 5 avril 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**