



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 20h30
Mercredi: 12h à 13h30 – 19h à 20h30
Jeudi: 12h à 13h30 – 19h à 21h30
Vendredi: 12h à 13h30 – 19h à 20h30
Samedi: 19h à 20h30
Dimanche: 12h à 13h30



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

Escalopine de foie gras
pressé de poires caramélisées
pickles d'oignons rouges
jus réduit au Poiré (7)

ou

Petit pavé de turbot rôti sur peau
velouté de fanes de radis
taboulé aux agrumes et aux herbes
arlequin de radis (1,4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Pavé de lieu jaune rôti sur peau
beurre blanc relevé à la truffe
choux fleur en déclinaison
navets glacés au beurre demi-sel
polenta rôtie à l'huile de noisette (4,7,8)

ou

Suprême de pintade cuit en basse température
velouté de cèpes à l'huile de noisettes
pleurotes du panicaut grillées
mini poireau rôti
pommes bouchons (7,8)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet gianduja
cœur crémeux passion, fraîcheur mangue
Nameleka dulce (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 20 octobre 2020
au dimanche 25 octobre 2020**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 6 OCTOBRE 2020

Foie gras de canard cuit comme au torchon
aromatisé au porto blan
parfums d'un chutney
brioche toastée (1,3,7)

Pressa ibérique pata negra cuite en basse température
jus brun relevé à la graine de moutarde
embeurré de choux vert
purée grand-mère
carottes confites au beurre demi-sel (7,9,10)

MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

Coeur de veau rôti
tarte fine au butternut et noisettes torréfiées
jus de veau à la liqueur de gingembre
tahoon cress (7,8,9)

Enrubanné de filet de sole de la mer du Nord
infusion de coquillages réduite et crémée
gnocchi aux herbes
tagliatelles de légumes
coulis de persil (1,2,3,4,7)

JEUDI 8 OCTOBRE 2020

Petit pavé de sandre rôti sur peau
jus de volaille corisé au pur arabica
ragoût de lentilles vertes du Puy
crème fouettée aux herbes (4,7,9)

Suprême de poulet label rouge d'Alsace
farci aux écrevisses
sauce bisque relevée au Pasits
bigoudi de tagliolini fraîches
compotée de blancs de poireaux (1,2,3,7,9)

VENDREDI 9 OCTOBRE 2020

Noix de Saint Jacques snackées
mousseline de céleri
brunoise de pomme granny smith
trait d'huile verte (7,9,14)

Entrecôte de bœuf poêlée
jus de veau relevé à la cardamome noire fumée
pommes bouchons farcies
mousseline de panais
chips végétales (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,
(3) graines de sésame, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 13 octobre 2020
au vendredi 16 octobre 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**