



RESTAURANT  
**POSTKUTSCH**

— depuis 1987 —

*soir*

## DÎNER GOURMAND

mardi, mercredi et jeudi

**97 €**

### 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

**33 €**

## DECOUVERTE

du mardi soir au dimanche midi

**48 €**

### HEURES D'OUVERTURE:

#### DEJEUNER

MERCREDI, JEUDI, VENDREDI et DIMANCHE

arrivée entre 12h et 13h 30

#### DÎNER

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI et SAMEDI

début service à 19 heures/fermeture à minuit



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

T: 54 51 69

restaurantpostkutsch@yahoo.com

[www.postkutsch.lu](http://www.postkutsch.lu)

*menu*

## TENTATION

du mardi soir au dimanche midi

**64 €**

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

### CAP SUR L'ENTREE

Veau mi-cuit en basse température  
vièrge aux petits légumes croquants  
tomates cerises confites  
caprons frits (4,7)

*ou*

Pannequet de saumon fumé à l'extra doux guacamole  
à la chair de crabe et homard  
émulsion au vinaigre de pulpe de fruits de la passion  
ficelle feuilletée aux graines de sarrasin (1,2,4)

*ou*

**Suggestion du Chef**

### CROISEE DES CHEMINS

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

### GRANDE TRAVERSEE

Médaille de queue de lotte cuit en basse température  
fumet crémeux, relevé d'une pointe de Pastis  
compotée de fenouil en lasagne  
farandole de légumes verts  
râpé de brocolis (4,7,9,12)

*ou*

Filet de selle d'agneau cuit en basse température  
jus d'agneau au miel et à la menthe fraîche  
pommes Maxim's  
Tatin de légumes de soleil  
tomates cerises confites (1,7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

### FIN DU VOYAGE

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

*ou*

Crème brûlée au basilic  
biscuit à l'huile d'olive  
gelée de fraises, sorbet citron (1,3))

*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 sésames, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 20 juillet  
au dimanche 25 juillet 2021**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

— • • • —  
**MARDI 20 JUILLET 2021**

Arrancini à la mozzarella  
tomates confites  
fraicheur estivale  
pétales de parmesan (1,3,7)

Suprême de poulet fermier doucement rôti  
crème de volaille au vin jaune du Jura  
fricassée de morilles, bigoudi de tagliolini  
carottes fanes braisées (1,3,7)

**MERCREDI 21 JUILLET 2021**

Nems Ris de veau rôti en croustillant de panko  
Porto bello rissolé au beurre demi-sel  
mouseline de carottes au cumin  
jus de veau Crecy (1,3,7)

Filet de dorade rôti sur peau  
fumet réduit relevé au Martini Blanc  
polenta poêlée, bulbe de fenouil rôti tapenade  
de courgettes (4,7)

**JEUDI 22 JUILLET 2021**

Gambas marinées au épices thai  
tartare de tomates et framboises  
pesto de petits pois aux parfums de menthe nid  
daikon cress (2,7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé  
jus façon Stroganoff  
compotée d'oignons au paprika  
galette de riz aux herbes, légumes de saison (7)

**VENDREDI 23 JUILLET 2021**

Tartare de bœuf coupé au couteau  
à l'huile de truffe et ciboulette  
crémeux de foie gras  
chips de patates douces (7)

Filet de veau cuit en basse température  
jus de veau relevé aux épices douces  
compression de pomme de terre  
variation légumes glacés (1,3,7)

**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 juillet  
au vendredi 23 juillet 2021**

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

**29 €**

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

*ou*  
Plat principal et dessert  
(ou assiette de 6 fromages)

**36 €**

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

**22 €**

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

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