



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**

Nem croustillant aux petits gris de Bourgogne  
crème réduite, émulsionnée au beurre d'herbes  
nid de mâche  
éclats de granny smith

*ou*

Noix de saint Jacques poêlées  
paccheri farcis d'une fondue de tomates  
émulsion verveine-citron  
dentelle croustillante de pain (1,3,7,14)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Entrecôte de bœuf poêlée  
jus relevé au Vieux Malt et baies de poivre maniguette  
échalote confite au vin rouge  
mille feuilles de légumes  
pommes rissolées (7,9,12)

*ou*

Filet royal de cabillaud rôti sur peau  
jus de coquillagescrémé  
couteau au beurre d'herbes  
écrasé de pomme de terre au persil plat  
variation de légumes de saison (2,4,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Nougat glacé aux fruit confits  
crumble aux noisettes caramélisées  
confit de fraises, meringuettes et chamallow (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 sésames, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 27 juillet  
au dimanche 1er août 2021**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**MARDI 27 JUILLET 2021**

Chiffonnade de jambon San Daniel  
fraicheur de melon charentais  
croustilles de pain à l'huile vierge  
feuille à feuilles de roquette (1)

Magret de canard cuit en basse température  
jus de canard corsé  
écrasé de pomme de terre au vert de céleri  
variation de légumes de saison  
bouton d'artichaut rôti (7,9)

**MERCREDI 28 JUILLET 2021**

Suprême de pigeon doucement rôti  
compotée de légumes du soleil  
jus de cuisson légèrement lié  
perles de tomates (7)

Pavé de saumon mariné aux sucs de betterave  
velouté de brocolis  
raviole ouverte aux légumes braisés  
tombée de shimegi  
épices pharao dukka (1,3,4,7,11)

**JEUDI 29 JUILLET 2021**

Petit pavé de turbot rôti sur peau  
houmous de pois chiches  
pickles de légumes  
huile de sésames grillés (4,7,11)

Noisette d'agneau en basse température  
jus d'agneau à l'aigre doux  
mijotée d'épaule d'agneau en Parmentier  
minis légumes glacés  
éclats d'abricots moelleux (7)

**VENDREDI 30 JUILLET 2021**

Terrine de fole gras de canard  
aromatisé à la liqueur de cerises  
confit de cerises relevé d'une pointe de piment d'Espelette  
brioche toastée (1,3,7)

Plume de porc ibérique 'pata negra' en cuisson lente  
jus de cochon aux parfums de chorizo  
risotto façon paella  
arlequin de poivrons grillés  
tomates cerises confites (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 27 juillet  
au vendredi 30 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