



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 dimanche
arrivée entre 12h et 13h 30

DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, 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

menu

TENTATION

du mardi soir au dimanche midi

64 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Mousseline de potimarrons
fricassée de petits gris de Bourgogne
jus corsé, crème de pain grillé
chips, herbes frites (1,7,9,14)

ou

Noix de Saint Jacques snackées
crème réduite relevé au jus de persil
navarin de légumes racines
salade de jeunes pousses (7,14)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Filet de biche en cuisson lente
jus de gibier relevé d'une réduction d'un vin chaud
tombée de choux rouge
purée de pomme de terre au céleri
pommes en l'air rôties au lard (7,9,12)

ou

Dos de cabillaud rôti au beurre demi-sel
beurre émulsionné passion-chocolat blanc
riz thaï parfumé au jasmin
carottes laquées au gingembre
enrubanné de courgettes (4,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Gaufre glacée au spéculoos
compotée de poires aux épices
crème fouettée, sirop de Liège (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef



Liste des Ingrédients : (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 12 octobre
au dimanche 17 octobre 2021**

midi et soir
SUGGESTIONS

• • •
MARDI 12 OCTOBRE 2021

Aiguillette de Saint Pierre poêlée au beurre demi-sel
fumet crémé, émulsionné au Champagne
fragola sarda en risotto
vongoles en marinère (1,3,2,4,7)

Suprême de pintade doucement rôti
jus de volaille monté à l'huile de noix
purée de pomme de terre
carottes fondantes
poire caramélisée (7,8,9)

MERCREDI 13 OCTOBRE 2021

Petit pain surprise
aux saveurs périgourdines
filet de caille doucement rôti
velouté de cèpes

Dos de bar rôti au beurre d'herbes
crème légère d'haricots tarbais
mousseline de patate douces
sommité de brocolis
chips de salsifis (4,7)

JEUDI 14 OCTOBRE 2021

Velouté parmentier à la truffe noire
gambas au goût fumé
mousse de Parmesan
tuile de pain (1,2,7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé
jus de veau infusé aux parfums d'origan
polenta poêlée
variation de légumes d'automne
chicon braisé ((7,9)

VENDREDI 15 OCTOBRE 2021

Foie gras aromatisé au pur malt
granola de fruits secs
gelée de 'coca-cola'
navette toastée (1,3,7,8)

Noisette d'agneau en cuisson lente
jus aux agrumes et miel de romarin
gnocchi à la romaine
panais glacé
mini poireaux rôti (1,7,9)

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 12 octobre
au vendredi 15 octobre 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**