



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

Ris de veau en croustillant de pate filo
écrasé de choux de Bruxelles
jus de légumes rôtis
salade d'herbes (1,7,9)

ou

Petit pavé d'omble chevalier snacké
mousseline de panais aux éclats de noisettes
huitres pochées
jus de coquillage crémé (2,4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Meilleur du veau fermier en cuisson lente
jus de veau corsé
condiment d'ail noire
gnocchi aux herbes
tian de légumes (1,3,7,9)

ou

Blanc de turbot rôti sur peau
vierge aux arilles de grenade
polenta poêlée
mousseline de maïs
basilic frit (4,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Cheese cake à la vanille bourbon
poires caramélisées, biscuit crumble
glace au pain d'épices (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 19 octobre
au dimanche 24 octobre 2021**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 19 OCTOBRE 2021

Médailillon de sole de la mer du Nord
poêlé en croustillant de panko
velouté de topinambours
tombée de champignons asiatiques (1,3,4,7)

Longe de porc ibérico parta negra en cuisson lente
jus de cuisson réduit relevé à la moutarde à l'ancienne
pomme Darphin
mousseline de courges spaghettis
blancs de poireaux rôtis (7,9)

MERCREDI 20 OCTOBRE 2021

Choucroute confite flambée à la mirabelle
sur un sablé fin aux noisettes
coiffé de son escalopine de foie gras poêlée
chutney de pomme en l'air (1,3,7,8,12)

Dos de sandre rôti sur peau
jus d'arrêtes au vin rouge
risotto de céleri
déclinaison de légumes de saison
croustillant aux céréales (4,7,9)

JEUDI 21 OCTOBRE 2021

Compression Parmentière aux oignons rouges
boudin blanc truffé
crème de veau
croustille de pain grillé (1,3,7)

Filet de marcassin en basse température
jus aux zestes d'oranges lié au chocolat noir
mousseline de châtaignes
cannelloni aux saveurs des sous-bois
choux de Bruxelles rôtis (1,3,7,9)

VENDREDI 22 OCTOBRE 2021

Carpaccio de cerf
émulsion façon grand veneur
butternut en déclinaison
bouquet de tahoon cress

Entrecôte de bœuf poêlée
mayonnaise relevée d'une réduction de vin rouge
grosses frites campagnardes
chicon braisé
mille feuilles de légumes oubliés (3,7,10)

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 19 octobre
au vendredi 22 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**