



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

Tataki de filet de bœuf
émulsion comme une mayonnaise
aromatisée à l'huile de sésames grillés
pickles de légumes (3,6,7,11)

ou

Petit pavé de bar rôti sur peau
compotée de choux rouge
jus de canard infusé aux quatre épices
condiment pommes-noisettes (4,7,8,9)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Solomio de porc ibérico pata negra
jus de cuisson parfumé aux épices sud-américaines
écrasé de pomme de terre à l'huile fumée
variation de légumes de saison
éclats de cacahuètes (5,7,9)

ou

Cassolette de poissons et crustacés
fumet réduit au vin rouge
purée grand-mère
garniture Bourguignonne
chips de scorsonères (2,4,7,12,14)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet chocolat blanc, cœur crème de marron
biscuit au sucre Ivouloune de Madagascar
sorbet mandarine à la vanille Bourbon (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 26 octobre
au dimanche 31 octobre 2021**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 5 OCTOBRE 2021

Aiguillette de Saint Pierre poêlée au beurre demi-sel
fumet crémé, émulsionné au Champagne
fragola sarda en risotto
vongoles en marinière (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 6 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 7 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 8 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 26 octobre
au vendredi 29 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**