



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

*menu*

## TENTATION

du mardi soir au dimanche midi

**64 €**

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

### CAP SUR L'ENTREE

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

*ou*

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

*ou*

**Suggestion du Chef**

### CROISEE DES CHEMINS

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

### GRANDE TRAVERSEE

Palet de lotte infusé aux agrumes  
beurre blanc au pineau des Charentes  
arlequin de carottes glacées  
gnocchi de pomme de terre  
foin de poireaux (1,3,4,7)

*ou*

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

*ou*

**Suggestion du Chef**

### FIN DU VOYAGE

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

*ou*

Choux craquelin façon Paris Brest  
crème mousseline au pralin noisette  
Sorbet au lait et au sirop d'orgeat (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 sésame, (12) sulfites,  
(13) lupin, (14) mollusques.

**du mardi 23 novembre  
au dimanche 28 novembre 2021**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**MARDI 23 NOVEMBRE 2021**

Pavé de bar rôti sur peau  
chicon braisé au jus d'orange  
émulsion thaï au beurre de cacahuètes  
dentelle à l'encre de seiche (4,5,6,7)

Filet de renne doucement rôti  
jus de gibier à la fève de tonka et poivre maniguette  
purée au céleri aux arômes de truffe  
panais braisé au sirop de Liège  
grué de cacao (7,9)

**MERCREDI 24 NOVEMBRE 2021**

Paccherri farcis  
fourrés d'une compotée d'épaulle d'agneau et féta  
jus de braisage relevé à la coriandre  
tapenade de poivrons (1,3,7)

Filet de dorade rôti sur peau  
jus de volaille relevé au sérundeng  
mousseline de patates douces violettes  
légumes glacés  
mini poireaux (4,7,9)

**JEUDI 25 NOVEMBRE 2021**

Noix de Saint Jacques poêlées  
stoemp aux brocolis  
cappuccino de choux fleurs  
crème fouettée au caviar (4,7,14)

Faux filet de bœuf snacké à la plancha  
jus de veau aux parfums d'oignons rôtis  
Tartare aux câpres, anchois et olives vertes  
légumes de saison  
palet de pomme de terre (4,7,9)

**VENDREDI 26 NOVEMBRE 2021**

Tataki de saumon label rouge  
mariné au jus de betterave  
carpaccio de daikon à la sauce soja  
condiment acidulé (4,6,7)

Noisette d'agneau cuite en basse température  
jus de cuisson infusé au gingembre  
butternut rôti à l'huile d'argan  
bouchons de pomme de terre  
carottes fondantes (7,8,9)

**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 23 novembre  
au vendredi 26 novembre 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 €**

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