



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

Carpaccio de cerf
émulsion façon grand veneur
pépité de foie gras de canard
butternut en déclinaison, tahoon cress

ou

Petit pavé de turbot poêlé au beurre demi-sel
fumet crémeux émulsionné au Champagne
fragola sarda en risotto
vongoles en marinière (1,3,2,4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Carré de veau cuit en basse température
bouillon aux parfums d'une blanquette
purée grand-mère
petits oignons caramélisés
navets glacés, eringy (3,7)

ou

Pavé de sandre rôti sur peau
velouté de poisson relevé d'un pesto de roquette
lasagnette de fenouil
blanc de poireau confit au beurre demi-sel
mousseline de choux fleurs (1,3,4,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Crème cuite panais-chocolat blanc
gelée de mandarine, fraîcheur à la clémentine Corse
tuile croustillante aux sésames (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 30 novembre
au dimanche 5 décembre 2021**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 30 NOVEMBRE 2021

Tartelette sablée à la mousseline de patate douce
Salmigondis de coquillages
Crevettes rouges d'argentine
Jus de coquillage, écume iodée (1,2,3,7,14)

Filet de canette de Challans doucement rôti
Jus corsé à l'arabica
Polenta au parmesan
Mousseline de topinambour
Navet glacé (7,9)

MERCREDI 1er DECEMBRE 2021

Chou farci
effiloché de paleron de bœuf
escalopine de foie gras
jus de braisage réduit (7,9)

Dos de cabillaud rôti au beurre demi-sel
jus brun aux parfums de chorizo
mousseline de choux fleurs
grenailles rissolées à l'huile vierge
croustis fumés (4,7,9)

JEUDI 2 DECEMBRE 2021

Filet d'omble chevalier rôti sur peau
carbonara de céleri rave au lard de colonatta
vert de céleri frit
pignons de pin (4,7,9)

Filet de marcassin en cuisson lente
Jus de gibier adouci d'une compotée de figue
Pomme darphin aux noisettes torréfiées
Chicon braisé
Panais glacé au sirop de liège (7,8,9)

VENDREDI 3 DECEMBRE 2021

Velouté de volaille au vin jaune
ris de veau croustillant de panko
jus de persil
lamelles de truffe (1,3,7,9)

Entrecôte de bœuf poêlée
condiment chimichuri
pommes rissolées
courges de déclinaison
fleurettes de romanesco (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 30 novembre
au vendredi 3 décembre 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**