



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 samedi soir

48 €

HEURES D'OUVERTURE:

DEJEUNER

mercredi, jeudi, vendredi
arrivée entre 12h et 13h 30

DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi
début service à 19 heures / fermeture à 23 heures



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 samedi soir

64 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Foie gras de canard mariné au glühwein
chutney de poires aux épices
réduction de la marinade
brioche toastée (1,3,7,12)

ou

Médaille de lotte doucement rôtie
mousseline de butternut aux éclats de chorizo
jus de poulet aux épices à paella
trait d'une huile fumée aux poivrons rouges (4,7,9)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Déclinaison de poissons et crustacés
bisque crémeuse relevée aux parfums de badiane
mousseline de céleri rave caramélisé
pommes vapeur
carottes en déclinaisons (2,4,9,14)

ou

Tournedos de filet de bœuf
jus d'une queue de bœuf façon Bordelaise
mille-feuilles de légume en Parmentier
compotée d'oignons au thym
panais glacés (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Tartelette façon Mont-blanc
mousse mascarpone à la vanille
confiture d'ananas, crème de marrons
sorbet marrons vanillé (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 18 janvier soir
au samedi 22 janvier 2022**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 18 JANVIER 2021

Salpicon de ris de veau et foie gras
en croustillant de pâte filo
salade tiède de lentilles
cuisson réduite légèrement crémée (1,7)

Pavé de carré de veau rôti
jus de veau relevé à l'huile de truffe blanche
gnocchi à la romaine
butternut rôti
chicon caramélisé (1,3,7)

MERCREDI 19 JANVIER 2022

Suprême de pigeon fermier doucement rôti
tombée de chou pack choï
aux parfums de sésames grillés
jus de cuisson déglacé à la sauce soja (6,7,11)

Dos de cabillaud rôti au beurre d'herbes
fumet crémé à l'ail doux
écrasé de pomme de terre au persil plat
mini poireaux rôtis
carottes fondantes (4,7)

JEUDI 20 JANVIER 2022

Sashimi de saumon en croustillant de panko
sauce gribiche à la coriandre
effeuillé de frisée fine
gingembre confit (1,3,4,7)

Filet de canette de Challans cuit en basse température
Jus de canard au citron confit
boulgour au herbes fraîches
navet glacé au miel
datte medjoul en tempura (1,3,7,9)

VENDREDI 21 JANVIER 2022

Panna cotta de choux fleurs
saumon et anguille fumés
éclats de pomme granny
crème légèrement montée au caviar (4,7)

Duo d'agneau
noisette de selle doucement rôti
Parmentier de souris confite
jus de cuisson aux parfums de badiane
légumes de saison (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 18 janvier
au vendredi 21 janvier 2022**

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**