



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

arrivée entre 19h et 20h 30

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 samedi soir

64 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Tataki de faux filet de bœuf dry aged
julienne de légumes croquants
relevée d'une vinaigrette thaï aux sésames
bouquet d'énoki (6,7,11)

ou

Filet de rouget barbet snacké
vierge aux pignons de pins
rhubarbe en déclinaison
en compotée et en pickles (4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Dos de cabillaud poêlé au beurre demi-sel
jus de légumes rôti
conchiglie farcie d'une mousse de Saint Jacques
mini poireaux
velouté d'épinards (1,3,4,7,14)

ou

Noisettes d'agneau doucement rôties
jus d'agneau relevé d'une tombée de tomates
compotée de légumes du soleil
écrasé de pomme de terre à l'huile vierge
boutons d'artichauts (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Profiteroles au craquelin cacao
glace vanille, chocolat chaud
crème fouettée au mascarpone (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 17 mai
au samedi 21 mai 2022**

midi et soir
SUGGESTIONS

• • •
mardi 17 mai 2022

Pavé de truite saumonée rôti au beurre demi-sel
tombée de poivrons façon piperade
éclats d'olives taggiasches
tuile de parmesan (4,7)

Filet de coucou de Malines doucement rôti
jus de volaille parfumé à l'origan
gnocchi à la romaine
oignons nouveaux rôtis
tomates cerise confites (1,3,7,9)

mercredi 18 mai 2022

Toast aux grillons de ris de veau
morilles et petits pois
jus de veau infusé aux herbes fraîches
mousseline de petits pois (1,7,9)

Filet de bar rôti sur peau
bouillon daschi
tombée de légumes de saison
pommes vapeurs
bouquet de champignons asiatiques (4,7)

jeudi 19 mai 2022

Raviole de crabe, homard et ricotta
velouté d'asperges blanches
pointes d'asperges vertes
trait d'une huile de homard (1,2,3,7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé
jus de veau corsé au Vieux Malt
écrasé de pomme de terre à l'huile vierge
farandole de légumes de saison
mousseline d'oignons caramélisés (7,9)

vendredi 20 mai 2022

Foie gras de canard mi-cuit
aromatisé au rhum vanillé
chutney d'ananas
navette toastée (1,3,7)

Filet de veau cuit en basse température
jus de veau relevé d'une gastrique à l'orange
compotée de fenouil
minis navets braisés
polenta moelleuse au Parmesan (7)

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 17 mai
au vendredi 20 mai 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**