



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

*menu*

**TENTATION**

du mardi soir au samedi soir

**64 €**

**EMBARQUEMENT IMMEDIAT**

Duo de mises en bouche

**CAP SUR L'ENTREE**

Pavé de sandre rôti sur peau  
jus végétal relevé d'un pointe de pastis  
tombée de fenouil aux tomates cerises  
caviar d'aubergines (4,7,12)

*ou*

focaccia à la fleur de thym et aux olives  
coiffé de sa chiffonnade de jambon San Daniel  
trait d'un pesto de roquette  
enrubanné de courgettes, billes de mozzarella (7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Filet de dorade rôti sur peau  
velouté de poisson lié d'une compotée d'herbes  
bâtonnets de légumes glacés  
purée de pommes de terre  
mouseline de carottes (4,7,9)

*ou*

Carré de veau doucement rôti  
jus de veau infusé à la fève de tonka  
paccherie farcis  
mouseline de choux fleurs  
chips de vitelotte (1,3,7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Tartelette chocolat, et son crémeux chocolat  
crème mascarpone café  
fraicheur vanille, gavotte croustillante (1,3,7,8)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**a**

**a**



**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 28 juin  
au samedi 2 juillet 2022**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 28 juin 2022**

Effiloché de cuisse de canard braisée  
et fricassée de champignons en croustillant de pate filo  
jus de cuisson relevé à la cardamome  
salade d'herbes (1,7,9)

Noisette d'agneau cuite en basse température  
crème de Parmesan  
parfums d'une tapenade  
paccherri farci d'une compotée d'aubergines aux épices  
chips de jambon de Parme (1,3,7,9)

**mercredi 29 juin 2022**

Carpaccio de veau  
mousse de chèvre frais à la gelée de piment d'Espelette  
perle de tomates, croustille de pain  
émulsion à l'huile vierge et aux herbes (1,7)

Médaille de lotte piqué au chorizo  
jus de volaille légèrement safrané  
riz d'une paella  
marinière de moules  
poivrons rôtis (2,4,7,9)

**jeudi 30 juin 2022**

Tataki de thon  
salade croquante de légumes  
éclat de radis et mangue  
crème de carottes acidulée (4,6,7,11)

Bavette de bœuf poêlée  
jus de veau corsé  
Tatin d'échalotes compotées au vin rouge  
pommes grenailles rissolées  
légumes glacés (7,9)

**vendredi 1<sup>er</sup> juillet 2022**

Filet de rouget mariné au citron  
juste snacké, servi froid  
tartare de légume au basilic  
mayonnaise montée aux herbes et citron vert (3,4,7)

Filet de coucou de Malines doucement rôti  
jus de cuisson corsé au Banyuls  
pommes Maxim's  
cromesquis de champignons  
déclinaison de légumes de saison (1,7,9)

**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 28 juin  
au vendredi 1<sup>er</sup> juillet 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**