



RESTAURANT  
**POSTKUTSCH**

— depuis 1987 —

*soir*  
**DÎNER GOURMAND**  
mardi, mercredi et jeudi

**99 €**

**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

**35 €**

**DECOUVERTE**  
du mardi soir au samedi soir

**51 €**

**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

**67 €**

**EMBARQUEMENT IMMEDIAT**

Duo de mises en bouche

**CAP SUR L'ENTREE**

Petit pavé de saumon label rouge mi-cuit  
compotée de poivrons aux parfums d'un chili  
crémeux d'avocats

tuile de pain à l'encre de seiche (1,4,7)

*ou*

Enrubanné de viandes des Grisons  
fourré d'une mousse de chèvre frais  
coiffé de fruits secs et moelleux  
lit d'une focaccia toastée (1,7,8)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Filet royal de cabillaud rôti sur peau  
velouté de poissons relevé au Martini blanc  
écrasé de pomme de terre aux herbes fiens  
variation de légumes de saison  
trait d'une huile verte (4,7)

*ou*

Entrecôte de bœuf black angus Uruguay grainfed  
poêlée, sauce Bordelaise  
tartine toastée à la moelle de bœuf  
tomates cerise confites  
pommes rissolées (1,7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Tatin d'abricots aux parfums de romarin  
crème légère à la vanille Bourbon  
fraicheur madeleine, gavotte croustillante (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 9 août  
au samedi 13 août 2022**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 9 août 2022**

Ceiche de dorade aux oignons rouges  
leche de tigre  
éclats de papaye  
popcorn de gambas (1,2,4)

Magret canard de la maison Lafitte doucement rôti  
jus de canard aux parfums d'un tajine  
boulgour aux figues moelleuses  
aubergine rôtie aux épices  
figues fraîches (1,7,9)

**mercredi 10 août 2022**

Panna cotta aux pousses d'épinards et ricotta  
crumble 'bacon et amandes'  
coulis à la Florentine  
salade d'herbe folles (1,7,8)

Pauv d'ombrine rôti au beurre demi-sel  
jus d'une marinière crémée  
raviole ouverte  
de coquillages et petits légumes  
minis poireaux rôtis (1,2,3,4,7)

**jeudi 11 août 2022**

Bruschetta toastée au pesto  
carpaccio de tomates  
cerises de mozzarella, billes de melon  
effiloché de bressaola et Jambon de parme (1,7)

Solomio de porc ibérico pata negra  
jus de cochon relevé au chorizo  
écrasé de pomme de terre à l'huile fuméep  
poivrons rôtis  
pétales d'oignons en pickles (7,9)

**vendredi 12 août 2022**

Foie gras de canard marbré à la mangue  
aromatisé au gingembre  
gelée de fruit exotiques  
pain au lait toasté (1,3,7)

Carré de veau cuit en basse température  
jus de veau corsé  
boutons d'artichaut rôtis  
pommes Maxim's  
coeur de sucrine braisée (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 9 août  
au vendredi 12 août 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

**30 €**

**L'ESCALE** (Duo de mises en bouche)  
Entrée et Plat Principal

*ou*

Plat principal et dessert  
(ou assiette de 6 fromages)

**38 €**

**Facultatif:** apéritif, vins et café  
sur la base  
du forfait boissons Coup de Coeur

**24 €**

**A l'affût d'une  
bonne idée cadeau?**

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