



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**

Aile de raie façon grenobloise, toastée  
écume de citron

condiment de citron confit  
coulis de persil plat (1,4,7)

*ou*

Croustillant de petits gris de Bourgogne  
lit d'une compotée de fenouil tomate  
crème réduite à l'ail doux  
trait d'un coulis de persil (1,7,14)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Médailon de lotte au gout fumé  
coulis d'épinards au Chaource de Champagne  
riz basmati  
artichaut rôti  
noisettes torréfiées (4,7,8)

*ou*

Meilleur du veau doucement rôti  
jus d'un osso bucco réduit  
pappardelles relevées au pesto et courgettes  
mini légumes glacés  
pafums d'une gremolata (1,3,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Entremet gianduja  
cœur coulant praliné  
fraicheur passion  
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 20 septembre  
au samedi 24 septembre 2022**

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 20 septembre 2022**

Petit pavé de turbot rôti  
mousseline de potimarron  
jus de volaille relevé à l'origan  
graines de courges grillées (4,7,9)

Suprême de poulet label rouge doucement rôti  
bouillon aux parfums asiatiques  
tombée de shimégis  
choux pack choi, nouille de riz  
bouquet d'énoki (6,7)

**mercredi 21 septembre 2022**

Ile flottante salée  
velouté de cèpes, éclats de pleurotes  
jaune d'œuf confit  
tuile de parmesan (3,7)

Dos de sandre cuit au jus de coquillages  
mousseline de brocolis  
gnocchi aux zestes de citrons  
courgettes et tomates cerises  
coulis de persil (1,2,3,4,7)

**jeudi 22 septembre 2022**

Tartare de truite saumonée  
parfums de concombre et agrumes  
mayonnaise à la coriandre  
chips végétales (3,7)

Tomahawk de cochon ibérique  
jus de cuisson corsé  
écrasé de pommes de terre  
déclinaison de légumes de saison  
condiments capre et anchois (4,7)

**vendredi 23 septembre 2022**

Foie gras de canard  
mariné dans un jus de betterave et cassis  
compoté de figues  
brioche toastée (1,3,7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé  
jus d'un Bourguignon  
pommes de terre braisées au jus  
carottes, petits oignons glacés  
lardons rôtis (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 20 septembre  
au vendredi 23 septembre 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**