



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 midi

35 €

DECOUVERTE
midi et soir, du mardi au samedi

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

menu

TENTATION
du mardi soir au samedi soir

67€

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Rumsteck de veau mi cuit
mayonnaise émulsionnée au thon
crème d'anchois, olives de kalamata
pousses de moutarde frisée (3,4,7)

ou

Filet de rouget barbet snacké à l'unilatéral
tartare d'huitres au citron et coriandre
vierge de courgettes
passe pierre (2,4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Filet de bar rôti sur peau
jus de légumes rôti
boulgour aux petits légumes
condiment fenouil-tomate au paprika fumé
mini poireau rôti (1,4,7)

ou

Noisette d'agneau doucement rôti
jus d'agneau corsé, infusé au romarin
écrasé de pomme de terre
boutons d'artichauts rôtis
aubergines rôties (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Parfait glacé speculoos citron vert
Lemon curd, Madeleine aux agrumes
tuile 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 27 septembre
au samedi 1^{er} octobre 2022**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 27 septembre 2022

Maraichère de crabe
guacamole relevé au gingembre
chiffonnade d'iceberg
mayonnaise à la coriandre (2,3)

Suprême de pintade doucement rôti
jus de volaille relevé à l'huile de noix
embeurré de choux frisée
écrasé de pomme de terre
carottes en déclinaison (7,8)

mercredi 28 septembre 2022

Ris de veau rôti
servi en croute de pistache
mousseline de pomme de terre bleu
jus de veau corsé (7,8,9)

Pavé de dorade royale rôti au beurre demi-sel
jus d'arrêtes crémé
tagliatelles de légumes
pickles de fenouil
trait d'une huile d'estragon (4,7)

jeudi 29 septembre 2022

Carpaccio de radis noir
truite fumée, copeaux de Parmesan
pickles de radis
émulsion aux graines de sésames

Solomillo de porc ibérico pata negra
jus de cochon aux herbes fraîches
gnocchi à la Romaine
oignons rôtis
mousseline de choux fleurs (7,9)

vendredi 30 septembre 2022

Petit pavé de maigre rôti
navet confit puis rôti
émulsion de pain grillé
cresson en jus et en salade (1,4,7)

Entrecôte de bœuf poêlée
jus de veau relevé au poivre maniguette
pommes grenailles rôties
déclinaison de légumes de saison
sucrine caramélisée (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 27 septembre
au vendredi 30 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**