



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

menu

TENTATION

du mardi soir au samedi soir

67 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Dos de cabillaud servi comme une brandade
cromesquis de scampis
crème aux herbes relevée à l'ail doux
trait d'une huile de pistaches (2,4,7,8)

ou

Oeuf bio mollet
velouté de potimarrons
chiffonnade de jambon de biche
granola aux cranberries(3,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Blanquette de joues de lottes
jus d'arêtes relevé d'une purée d'estragon
mousseline de choux fleurs, gnocchi
légumes de saison glacés
chips végétales (4,7)

ou

Carré de veau cuit en basse température
servi façon saltimbocca
jus de veau relevé au Marsala
gnocchi de pomme de terre
mini fenouil rôti (1,3,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Tartelette au citron meringuée
marmelade de citron
fraicheur au chocolat blanc
jus citron-vodka (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 22 novembre
au samedi 26 novembre 2022**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 22 novembre

Velouté Dubarry au lait de coco
relevé au gingembre
haddock fumé, pickles de choux fleurs
zestes de citrons verts (4,7)

Râble de lapereau farci aux girolles
jus corsé aux effluves d'estragon
parmentier forestier
mousseline de choux fleurs caramélisés
déclinaison de légumes de saison (7,9)

mercredi 23 novembre

Crème de potimarron à l'orange
ris de veau rôti
knepfle aux herbes
trait d'une huile aromatisée à la truffe blanche (1,3,7)

Filet de bar rôti sur peau
bisque aromatisée à la badiane
butternut rôti
légumes d'automne
noisettes torréfiées (2,4,7,8)

jeudi 24 novembre

Joue de bœuf, confite au thé vert
quinoa rouge
mousseline de carottes
jus de la marinade (7)

Filet de porc ibérique en basse température
jus de cochon relevé à la moutarde à l'ancienne
légumes rôtis
oignons en déclinaison
pomme dauphine (1,3,7,9,10)

vendredi 25 novembre

Foie gras de canard aromatisé au pineau des Charentes
chutney de coing et pomme au gingembre
réduction d'un vieux porto
navette toastée (1,3,7)

Pavé de filet de biche doucement rôti
sauce poivrade
poire pochée au vin rouge
purée au céleri et truffe noire
racine de persil braisée (7,9,12)

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 22 novembre
au vendredi 25 novembre 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**