



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 6 décembre
au samedi 10 décembre 2022**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 6 décembre

Déclinaison de lotte en 2 façons
em carpaccio au paprika fumé
et croustillant de kadaïf
émulsion asiatique au beurre de cacahuètes (1,3,4,5)

Bavette de bœuf black angus Etats Unis poêlée
sauce chimichuri
flan de brocolis
fenouil braisé
pommes grenailles rôties (3,7)

mercredi 7 décembre

Déclinaison de charcuteries de gibiers
rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne
confiture d'airelles
pickles acidulé (3,9,10)

Pavé de turbot rôti sur peau
jus de volaille aux épices à pain d'épices
mousseline de châtaignes vanillée
déclinaison de légumes de saison
pommes gaufrettes (4,7,9)

jeudi 8 décembre

Filet de plie meunière
endive farcie aux noix et Gruyère de Comté
compotée de cébette et morilles
sauce crémeuse au Macvin (4,7,8)

Magret de canard doucement rôti
Jus de canard corsé
betteraves en déclinaison
carottes glacées
bouchon de polenta (7,9)

vendredi 9 décembre

Tartare de saumon frais et fumé
aux parfums d'aneth
émulsion aux fruits de la passion
petit cake aux carottes et graines de pavot (1,3,4,7)

Filet de renne poêlé
jus d'un civet infusé aux baies de genièvre
mini poire pochée au vin rouge
gratin à la Brabançonne
choux de Bruxelles rôtis (7,8,9,12)

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 6 décembre
au vendredi 9 décembre 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**