



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

fermeture à 16 heures

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

Filet de rouget snacké
Maxim's de légumes au beurre d'algues
coulis de topinambours
trait d'huile d'argan (4,7,8,9)

ou

Suprême de caille doucement rôti
écrasé de potimarrons aux éclats de châtaignes
poire pochée au cidre et sa cuisson réduite
granola aux fruits secs (7,8)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Dos de sandre rôti sur peau
velouté de poissons relevé au Martini blanc
écrasé de pomme de terre aux herbes fines
déclinaison de légumes de saison
trait d'une huile verte (4,12)

ou

Bavette de bœuf black angus poêlée
jus de veau corsé, compotée d'échalotes
os à moelle rôti
chicon caramélisé
pommes grenailles rissolées (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet mascarpone aux parfums de litchis
cœur framboise-citron vert
fraicheur chocolat blanc
tuile croustillante framboises (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 24 janvier
au samedi 28 janvier 2023**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 24 janvier 2023

Petit pavé de truite saumonée rôti
gnocchi aux câpres et persil
sauce grenobloise
caprons frits (1,3,4,7)

Filet de porc ibérique pata negra
mariné au sirop d'érable et au gin
marinade réduite
écrasé de pomme de terre
choux de Bruxelles rôtis (7)

mercredi 25 janvier 2023

Œuf bio en cuisson mollet
velouté de roquette aux pignons de pin
crème légèrement montée au chèvre frais
chiffonnade de jambon de parme (3,7)

Blanc de turbot rôti au beurre de cacao
fumet réduit au vin rouge
quinoa aux épices
mouseline de choux fleurs
blanc de poireaux confit (4,7)

jeudi 26 janvier 2023

Tarte fine aux pommes
foie gras en déclinaison
- Poêlé en escalopine, - en crémeux'
- mi-cuit au Pineau des Charentes (1,7)

Suprême de pintade farci
façon florentine
crème de parmesan
risotto au porto rouge
déclinaison de légumes de saison (3,7)

vendredi 27 janvier 2023

Chantilly d'avocat et œuf durs
montés en mille-feuilles, chair de crabe
mayonnaise au citron vert
toast grillé (1,2,3,7)

Noisette d'agneau en basse température
jus corsé à l'origan
compotée de souris d'agneau
dressée en brick croustillante
boulgour aux petits légumes (1,7,9)

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 24 janvier
au vendredi 27 janvier 2023

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