



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

Raviole ouverte de noix de Saint Jacques
fumet crémé infusé aux herbes fraîches
risotto de légumes anciens
émulsion citronnée (2,4,7,14)

ou

Parmentier de patates douces
effiloché d'un gigot d'agneau de lait
jus de cuisson réduit
chips végétales (7,11)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Suprême de pintade farci aux marrons
jus de volaille relevé au Banyuls
pomme darphin
butternut rôti
mini poireaux glacés (7,9)

ou

Pavé de saumon rôti au beurre vanillé
velouté de butternut
paccheri farci à la florentine
râpé de choux fleur
condiment noisettes et citron confit (1,3,4,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Profiteroles au craquelin cacao
glace vanille, pralin noisette amande
crème chantilly au gianduja
sauce chocolat chaud (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 31 janvier
au samedi 4 février 2023**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 31 janvier 2023

Tataki de thon
salade de légumes croquants
émulsion à l'ail frit
trait d'une huile de sésames grillés (4,6,11)

Entrecôte de bœuf black angus Uruguay poêlée
sauce choron
pommes pont neuf
carottes fanes rôties au miel
déclinaison de légumes de saison (3,7)

mercredi 2 février 2023

Carpaccio de veau juste saisi
tartare d'huitres relevé à la laitue de mer
émulsion à l'huile vierge et au balsamique
tuile de sarrasin (1,3,2,7)

Filet de bar rôti sur peau
crème réduite au beurre de cacahuètes
embeurré de choux pack choï
riz basmati parfumé aux épices
mousseline de topinambour au gingembre (4,7)

jeudi 3 février 2023

Tartare de saumon
émulsion sauce soja et sirop d'érable
mousse d'avocat, mayonnaise au citron
chips végétales (3,4,6,10)

Filet de coucou de Maline doucement rôti
jus de volaille relevé à la bière brune
chicon rôti au sirop de Liège
steomp de pomme de terre
portobello au beurre d'herbes (7,9)

vendredi 4 février 2023

Foie gras de canard
mariné au glühwein
chutney de pomme en l'air aux airelles
brioche toastée (1,3,7,12)

Carré de veau cuit en basse température
jus de veau corsé aux petits légumes
polenta moelleuse au Comté
mousseline de potimarrons
blanc de poireau rôti (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 31 janvier
au vendredi 3 février 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**