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

Cabillaud en brandade et fumé
oignons en compotée
et en émulsion crémeuse
trait d'une huile d'herbes (4,7)

ou

Foie gras de canard aromatisé au pineau des Charentes
chutney de poires et pommes aux épices
réduction d'un vieux porto
navette toastée (1,3,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Déclinaison de poissons et crustacés
bisque de homards relevée à la badiane
pomme de terre vapeur
tombée de pousses d'épinard au macis
mousseline de choux fleurs (2,4,7)

ou

Filet de veau cuit en basse température
jus de veau relevé à la gelée de piment d'Espelette
gnocchi à la romaine
boutons d'artichaut rôtis
carottes fanes braisées au sirop de Liège (1,3,7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Parfait glacé au sirop d'hibiscus
cœur de sorbet framboises
petits biscuits vanille
crème chantilly à la pistache (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 28 mars
au samedi 1er avril 2023

midi et soir

SUGGESTIONS

mardi 28 mars

Ceviche de dorade royale
aux parfums de cébette et citron vert
rémoulade de choux fleurs
émulsion de gingembre et lait de coco (3,4)

Noisette d'agneau en cuisson lente
jus au citron confit et romarin
gnocchi à la romaine
boutons d'artichauts rôtis
condiment anchois et tomates confites (1,3,7)

mercredi 29 mars

Tartare de filet de bœuf
relevé d'une huile aromatisée à la truffe blanche
crémeux de foie gras
lichette de pain toastée (1,7)

Pavé de turbot rôti sur peau
velouté de fanes de radis
mousseline de patates douces
blancs de poireaux rôtis
pickels de radis multicolores (4,7)

jeudi 30 mars

Nem croustillant de gambas
aux légumes asiatiques
salade de choux blanc
sauce aigre-douce (1,6,11)

Magret de canard doucement rôti
jus de canard relevé d'une gastrique d'orange
duo de mousselines crécy
enrubanné de légumes
pommes noisettes (7,9)

vendredi 31 mars

Pannequets de saumon fumé
guacamole à la chaire de crabe
émulsion aux fruits de la passion
ficelle feuilletée à la graine de pavot (1,2,4,7)

Entrecôte de boeuf poêlée
sauce Bordelaise
écrasé de pomme de terre à l'huile vierge et persil plat
carottes fanes caramélisées au miel
déclinaison de légumes de saison (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 28 mars au vendredi 31 mars 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