



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

39 €

DECOUVERTE

du mardi soir au dimanche midi

51 €



HEURES D'OUVERTURE:

DEJEUNER

mercredi, jeudi, vendredi

arrivée entre 12 heures et 13 heures 30/fermeture à 16 heures

DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi

arrivée entre 19 heures et 20 heures 30/fermeture à minuit



8 Rue Xavier Brasseur L-4040 Esch-sur-Alzette

T: 54 51 69

postkutsch@pt.lu

www.postkutsch.lu

menu

TENTATION

du mardi soir au samedi soir

67 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Pavé de bar rôti sur peau
rémoulade de choux fleur aux parfums d'aneth
crème de roquette
daikon cress (3,4,7)

ou

Enrubanné de carpaccio de bœuf
farce de poivrons, ricotta et asperges vertes
maki de pomme de terre
pommes pailles (7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

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

GRANDE TRAVERSEE

Médailon de lotte rôti au beurre demi-sel
sauce armoricaine
pommes vapeurs safranées
carottes en déclinaison
foin de poireaux (2,4,7)

ou

Pluma de porc ibérique cuit en basse température
sauce barbecue
écrasé de pomme de terre à l'huile vierge
enrubanné de courgettes
mousseline crécy (7)

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Douceur mangue et son cœur crémeux passion
fraicheur gingembre
tuile coco (1,3,4,7,8)

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 30 mai
au samedi 3 juin 2023**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 30 mai

Compotée de fenouil tomate
gambas rôtis marinés au paprika fumé
houmous de betteraves
coulis de feuilles d'orties (2,7,11)

Duo de volaille, suprême de pintade aux giroles
filet de pigeonneau doucement rôti
risotto au vin rouge
sucrine braisée
asperges vertes

mercredi 31 mai

Paleron de bœuf braisé
aligot à la tomme fraîche
mini navet glacé
jus de veau à la myrtille (7)

Filet dorade rôti sur peau
tombée de tomates cerise au basilic
courgette rôtie à l'huile vierge
gratin de pappardelle
pétales de parmesan (1,3,4,7)

jeudi 1er juin

Tartare de maigre et tomates cerises
champignons à la grecque
émulsion à l'huile de noisette
sablé parmesan-noisettes (4,7,8)

Bavette de bœuf grainfed d'Australie poêlée
jus de veau aux sucres de champignons
julienne de pleurotes du panicaut
écus de pomme de terre
déclinaison de légumes de saison (7,9)

vendredi 2 juin

Pavé de thon saisi en aller-retour
tombée de pousse de haricots mungo
bouillon végétale relevé au curry Jaipur
condiment ananas coriandre, écume de lait de coco (4,6,7)

Carré de veau cuit en basse température
velouté de veau relevé d'un coulis d'herbes
tartelette maraîchère
mousseline de choux rave
chips de patates douces (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 30 mai
au vendredi 2 juin 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