



RESTAURANT
POSTKUTSCH

— depuis 1987 —

en soirée

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 midi

39 €

DECOUVERTE

du mardi soir au samedi soir

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

Tartare de thon relevé au épices nordiques
tomates confites, avocats
gaspacho de courgettes
toast au fromage frais (1,4,7)

ou

Bavarois d'aubergines
sablé au Parmesan et à la pistache
chiffonnade de jambon fumé
zaalouk à la coriandre (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

Trilogie de fromages (1,7,8,12)

GRANDE TRAVERSEE

Filet de porc ibérique pata negra en cuisson lente
jus d'une piperade
comptée de poirons
courgette rôtie
polenta à l'Ossau Iraty (7)

ou

Filet de bar rôti sur peau
jus de légumes rôti
boulgour aux petits légumes
mini poireau rôti
condiment fenouil-tomate au paprika fumé (1,4,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Tartelette au citron meringuée
crème légère au limoncello
fraicheur framboises gavotte croustillante
(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 26 septembre
au samedi 30 septembre 2023

midi et soir

SUGGESTIONS

mardi 26 septembre

Filet de poulet jaune
farci au bleu de chèvre et épinards
macaron de champignons de paris
velouté de volaille au vin Jaune (7)

Entrecôte de bœuf black Angus poêlée
sauce Béarnaise
tartine de moelle en persillade
carotte fane braisée
pommes gaufrettes (1,3,7)

mercredi 27 septembre

Suprême de pigeonneau rôti
poire pochée au jus de betteraves rouges
jus de cuisson réduit
croustillant de crémeux de foie gras (1,7,9)

Enrubanné de filet de sole
fourré façon Florentine aux crevettes grises
jus d'arrêtes façon Dugléré
déclinaison de choux
purée de truffe de chine (2,4,7)

jeudi 28 septembre

Mousse de brochet
choucroute au vin blanc et petits légumes
sauce homardine
chips de riz soufflé (1,2,3,4,7)

Filet de veau cuit en basse température
jus d'une blanquette infusé au macis
riz aux champignons
petits oignons glacés
enrubanné de carottes (7)

vendredi 29 septembre

Brandade de cabillaud
gambas en croustillant de panko
jus de coquillages aux herbes fines
chips végétales (1,2,3,7)

Filet de canette doucement rôti
laqué au sirop de liège
jus de volaille à la bière brune
chicon caramélisé
gnocchi de pomme de terre (1,3,7)

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 26 septembre
au vendredi 29 septembre 2023

Faites nous savoir
votre anniversaire...

*Nous allons
vous gâter!*



à 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