



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

Petit filet royal de cabillaud rôti
mousseline de brocolis
fleurettes de choux fleurs et algues wakamé

émulsion au beurre de pur arabica (4,7)

ou

Tataki de veau façon tonato
rigatoni farci d'un condiment
scarole, anchois, pignons de pin et olives Petits
pickles de légumes (3,4,7,10)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

Pavé de bar rôti au beurre demi-sel
jus d'une bouillabaisse crémée
mousseline de carottes aux agrumes
foin de poireaux
marinière de vongoles (2,4,7)

ou

Magret de canard doucement rôti
jus de canard relevé au miel de fleurs d'oranger
pomme bouchon
petits enrubannés farcis
pommes en l'air et fruits secs (7,8,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Crème brûlée passion-chocolat blanc
salade d'ananas au Malibu, fraîcheur noix de coco
tuile croustillante à l'orange (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 3 octobre
au samedi 7 octobre 2023**

midi et soir

SUGGESTIONS

mardi 3 octobre

Gambas rôtis flambés au Pastis
maki de coeur de palmier au fromage frais anisé
vinaigrette au citron vert
chips dentelle (2,7)

Râble de lapin relevé à la moutarde à l'estragon
crème de parmesan
choux de Bruxelles rôtis et en feuille à feuille
polenta moelleuse
blanc de poireaux confit au beurre demi-sel (7)

mercredi 4 octobre

Ris de veau croustillant
écrasé de pomme de terre violettes à l'huile de noisettes
jus aux noisettes et à la fève de tonka
échalotes confites à l'huile vierge (7,8)

Pavé de sandre rôti sur peau
velouté de poissons émulsionné d'un coulis de roquette
risotto aux herbes fraîches
billes de légumes
pomme allumettes (4,7)

jeudi 5 octobre

Tartelette tatin de figues au miel
filets de caille rôtis
jus de volaille au vin de noix
bouquet de salade croustillante (1,7,8,9)

Bavette de bœuf poêlée
Jus de veau corsé au vin rouge
compotée d'oignons rouges au thym
gratin de pomme de terre en croustillant de pâte filo
déclinaison de légumes de saison (1,7)

vendredi 6 octobre

Foie gras de canard mi-cuit
aromatisé au grand Marnier
marmelade de kumquat
brioche toastée (1,3,7)

Entrecôte de veau doucement rôtie
jus de veau relevé au Banyuls
lasagnette au saveurs des sous-bois
cœur d'artichaut rôti
mousseline de brocolis (1,3,7,9)

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 3 octobre
au vendredi 6 octobre 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