



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 saumon frais et fumé  
rémoulade de choux fleur à la moutarde au poivre vert  
enrubanné de concombre à l'huile d'aneth  
crème d'avocat, perles de citron yuzu (3,4,7,10)

*ou*

Suprême de pigeonneau rôti  
poire pochée au coulis de betteraves rouges  
jus de volaille infusé aux sucres de betteraves  
croustillant de crémeux de foie gras (1,7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

Pause glacée (12)

*ou*

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Filet de dorade rôti sur peau  
crème légère aux haricots tarbais  
mouseline de patates douces  
sommités de brocolis  
chips de salsifis (4,7)

*ou*

Bavette de bœuf black angus 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)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Entremet à la mousse mascarpone vanille  
cerises amarena et griottines de Fougerole fraîcheur  
yaourt  
tuile 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 21 novembre  
au samedi 25 novembre 2023

*midi et soir*

## SUGGESTIONS

### **mardi 21 novembre**

Petit pavé de sandre saisi sur peau  
compotée de côte de blette au lard  
et son vert en velouté  
crème légèrement fouettée à la graine de moutarde (4,7,10)

Magret de canard doucement rôti  
jus de canard relevé à l'infusion de poivre Sichuan  
carottes en déclinaison  
betterave rouge confite  
polenta moelleuse (7,9)

### **mercredi 22 novembre**

Raviole ouverte  
fourrée d'un effiloché de paleron de bœuf  
bouillon de cuisson réduit  
écume de champignons (1,3,7)

Blanc de turbot rôti au beurre demi-sel  
jus d'arrêtes relevé au vin rouge et aux épices  
compotée de choux rouge aux pommes  
spätzle aux herbes  
rutabaga caramélisé au miel (4,7,9)

### **jeudi 23 novembre**

Noix de Saint Jacques snackées  
mousseline de topinambours aux noisettes  
émulsion aux senteurs asiatiques  
tombé shimégis (5,6,7,8,14)

Entrecôte de veau poêlée  
jus de veau corsé  
Cannellonis aux saveurs des sous-bois  
petits légumes rôtis  
tuile de parmesan (1,3,7,9)

### **vendredi 24 novembre**

Terrine de gibiers aux fruits secs  
rémoulade de choux fleurs  
confiture de canneberges  
gelée de glühwein (1,3)

Filet de renne poêlée  
jus de gibier façon grand veneur  
purée de pomme de terre et céleri  
chicon braisé  
écrasé de choux de Bruxelles (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 21 novembre  
au vendredi 24 novembre 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