



RESTAURANT  
**POSTKUTSCH**

— depuis 1987 —

*en soirée*

## DÎNER GOURMAND

mardi, mercredi et jeudi

**103 €**

### 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

**53 €**

...

### 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

**71 €**

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

#### CAP SUR L'ENTREE

Maki de sardine marinée au daschi et agrumes  
radis en gelée et en pickles

toum d'ail doux

rouelles d'oignons panées (1,3,4,6,7,10)

*ou*

Gâteau de foies de volailles au romarin

fondue de tomate et basilic

pesto de cornichons et olives

feuilleté torsadé au parmesan (1,3,7)

*ou*

Suggestion du Chef

#### CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

*ou*

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

#### GRANDE TRAVERSEE

Solomio de porc ibérico pata negra en cuisson lente  
jus de cochon aux senteurs asiatiques

riz façon nasi goreng

mini pack choï

champignons enoki (6,7,9,11)

*ou*

Filet d'omble chevalier rôti sur peau

jus iodée crème

crèmeux pommes en l'air et citron yuzu

asperge rôtie, pommes vapeurs

tartine de coquillages (2,4,7)

*ou*

Suggestion du Chef

#### FIN DU VOYAGE

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

*ou*

Tartelette au pralin de pistaches

confiture et mousse à la fraise

fraicheur rhubarbe

lemon curd (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 16 avril  
au samedi 20 avril 2024

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 16 avril**

Finger de filet de lapereaux  
en croustillant de fruits secs  
sauce au yaourt grec et à la graine de moutarde  
radis croquants, salade d'herbes (1,3,7,8,10)

Entrecôte de veau doucement rôti  
jus de veau infusé à l'ail noir  
croûte de champignons  
pomme bouchons rôtie  
panais braisé au miel (7,9)

**mercredi 17 avril**

Nougat de volaille au foie gras  
relevé aux senteurs des sous-bois  
poêlée de raisins et petits oignons caramélisés  
condiment aux noisettes (7,8)

Pavé de saumon rôti sur peau  
coulis de fenouil à la gelée de piment d'Espelette  
enrubanné de saumon fumé et crème d'avocat  
bouquet de mâche  
oeufs de saumon (4,7)

**jeudi 18 avril**

Filet de bar rôti au beurre d'herbes  
tartelette fine forestière  
mousseline de topinambours  
chips végétales, trait d'une huile de persil (1,4,7)

Selle d'agneau farci aux pruneaux  
jus d'agneau corsé  
carotte fane confite  
purée de pomme de terre  
compotée de fève aux tomates confites (3,7,9)

**vendredi 19 avril**

Duo d'asperges verte et blanches  
royal à l'ail doux  
blinis à la farine de sarrasin  
sauce mousceline au citron (3,7)

Suprême de pintade farci aux morilles  
velouté de volaille au vin Jaune du Jura  
risotto aux noix torréfiées  
mousceline d'artichauts  
croustillant feuilleté à la fleur de sel (1,3,7,8)

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 16 avril  
au vendredi 20 avril 2024

Faites nous savoir votre anniversaire

*Nous allons  
vous gâter!*



*valable pour le Menu Tentation  
et le Dîner Gourmand*

*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

**33€**

**L'ESCALE** (Duo de mises en bouche)  
Entrée et Plat Principal  
*ou*  
Plat principal et dessert  
(ou assiette de 6 fromages)

**39€**

**Facultatif:** apéritif, vins et café  
sur la base  
du forfait boissons Coup de Coeur

**28€**

A l'affût d'une bonne  
idée cadeau ?

**Offrez un plaisir  
gourmand,**

grâce à nos chèques cadeaux