



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

Filet de canette au beurre de yuzu et poiurons
taboulé de boulgour aux agrumes
éclats d'olives vertes
chips d'oranges sanguines (1,7)

ou

Aile de raie poêlée Meunière
fumet de poisson créme relevé au curry
tapenade de câpres et anchois
mousseline de carottes (4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

Suprême de pintade doucement rôti
sauce Gaston Gérard
grosse asperge rôtie
pomme dauphine
chapelure de jambon (1,3,7)

ou

Médailles de lotte juste snackés
bouillon aux parfums asiatiques
légumes croquants
lentins de chêne
tofu fumé, champignons énokei (4,6,7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet façon 'Forêt Noire'
mousse mascarpone vanillée
confit de cerises amarena
fraicheur griottes (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 23 avril
au samedi 27 avril 2024

midi et soir
SUGGESTIONS

• • •
mardi 23 avril

Tartare de dorade au citron et mascarpone
crème de lard fumé
jaune d'œuf confit à l'huile d'olive
bâtonnets de granny smith, œufs de hareng (3,4,7)

Agneau en déclinaison : *noisette en cuisson lente*
carré rôti au beurre d'herbes
confit de souris en paccherri
jus d'agneau relevé au raz el hanout
panisse à la fleur de thym (1,3,7,9)

mercredi 24 avril

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

Pavé de sandre rôti sur peau
jus de volaille relevé au curry Jaipur
carottes des sables glacées
riz basmati
chutney de mangue (4,7)

jeudi 25 avril

Gambas marinées au paprika fumé, rôties
asperges verte tièdes
vinaigrette Crécy acidulée
crème de citron au piment d'Espelette (2,7)

Solomillo de porc ibérique mariné au Gin
jus de cochon au sirop d'érable
pommes croustis-fondantes
enrubanné de légumes de saison
condiment poire-topinambour (7,9)

vendredi 26 avril

Nem de poireaux aux crevettes, crabe et chèvre frais
sauce aigre douce,
salade de pousses de soja au miso blanc et noix de cajou
tuiles aux sésames noirs (1,2,3,7,6,8,11)

Bavette de bœuf poêlée
jus de veau infusé aux baies de poivre maniguette
déclinaison de légume rôtis
mousseline de pommes de terre
rouelles d'oignons frits (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 23 avril
au vendredi 26 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