



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

Pressé de saumon fumé et poireaux  
vinaigrette de sauce soja et sésames  
chantilly de fromage frais à la ciboulette  
foin de poireaux (4,6,7,11)

*ou*

Cœur de ris de veau  
laqué d'un caramel d'oignons et bière  
risotto aux pisitts de safran,  
éclats de lomo ibérique, chips de Parmesan (7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

#### CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

*ou*

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

#### GRANDE TRAVERSEE

Agneau en déclinaison  
*noisette rôti au beurre d'ail*  
*couronne en cuisson lente*  
mélange gourmand aux petits légumes  
carotte fane rôtie au miel (7,9)

*ou*

Filet de dorade rôti sur peau  
jus d'arrêtes relevé d'un coulis de fanes de radis  
mousseline de pomme de terre  
radis rôti  
chips végétales (4,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

#### FIN DU VOYAGE

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

*ou*

Tartelette meringuée  
compotée de rhubarbe vanillée  
fraicheur fraises  
gel de fruits rouges (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 30 avril  
au samedi 4 mai 2024

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 30 avril**

Asperge vertes moelleuses  
velouté à l'ail des ours  
maraîchère de crabe  
chips de gruyère de Comté (2,7)

Suprême de poulet rôti  
jus de poulet infusé aux herbes fraîches  
Parmentier de lentilles vertes du Puy  
carotte fane braisée  
éclats de noisettes grillées (7,8)

**mercredi 1<sup>er</sup> mai**

Terrine de tête de veau en gelée  
sauce gribiche  
oignons grelot caramélisés  
petits croustillants de seigle

Pavé de turbot rôti sur peau  
bouillon de volaille à l'huile de noix  
tombée de gnocchi aux morilles  
asperge pourpre caramélisée  
persil frit (1,3,4,7,8)

**jeudi 2 mai**

Variation autour du thon : *en carpaccio,*  
*juste saisi aux épices nordiques,*  
*en mousse façon vitello tonato*  
mayonnaise à la menthe, caprons frits (3,4,7)

Faux filet de bœuf poêlé  
sauce chimichuri  
grosses frites à la graisse de canard  
poivrons rôtis  
enrubanné de courgettes (7)

**vendredi 3 mai**

Ceuche de maigre comme un carpaccio  
relevé aux fruits de la passion et coriandre  
vinaigrette exotique au lait de coco  
craquant d'asperge, pickles d'oignons rouges (4)

Carré de veau en cuisson lente  
velouté d'une blanquette aux effluves de vanille  
mouseline Crécy  
oignons caramélisés  
pommes rissolées (1,7)

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 30 avril  
au vendredi 3 mai 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