



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 pitils 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^{er} 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)

Bavette de boeuf black angus Australie, nourri aux grains
poêlé, sauce chimichuri
grosses frites à la graisse de canard
poivrons rôtis
enrubanné de courgettes (7)

vendredi 3 mai

Ceviche 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
mousseline 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