



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

Confit de souris d'agneau au citron confit
en panure de panko
taboulé au concombre et à la menthe
jus d'agneau épicé (1,3,7)

ou

Oeuf mimosa en habit de cannelloni
farci d'une crème aux herbes et aux algues
mayonnaise au wasabi
tartare de crevettes roses (1,2,3,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

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)

ou

Bavette de bœuf poêlée
jus de veau infusé aux baies de poivre maniguette
déclinaison de légume rôtis
mouseline de pommes de terre
rouelles d'oignons frit (1,3,7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Entremet à la mangue
cœur crémeux aux fruits de la passion
biscuit croustillant à la noix de coco
fraicheur litchis (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 14 mai
au samedi 18 mai 2024

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 14 mai

Asperges blanches rôties
viège de petits pois et pignons de pin
chiffonnade de bressaola
lamelles de gouda à la truffe (7)

Suprême de pintade farci au foie gras et morilles
cuit en basse température
jus de volaille relevé d'une réduction de Banyuls
bouchons de légumes
carotte fondante (3,7,9)

mercredi 15 mai

Filet de canette doucement rôti
sauce bigarade
risotto de petit épeautre au Parmesan
minis légumes glacés (7,9)

Médaille de lotte rôti au beurre demi-sel
sauce armoricaine
tombée de légumes verts
duo de mousseline Crécy
pappardelle au Parmesan (2,4,7)

jeudi 16 mai

Carpaccio de Saint Jacques au poivre Timut
moutabal de potimarron à l'orange
crumble de pistaches
chips de pomelo (1,7,8,14)

Agneau en déclinaison
noisette piqué à la purée d'ail noir
carré rôti au beurre d'herbes
jus d'agneau corsé
écrasé de pomme de terre à l'huile d'argan (7,8,9)

vendredi 17 mai

Foie gras mi-cuit aromatisé à la Fragolina
chutney rhubarbe et fraises
gelée de fraises
pain au lait toasté (1,3,7)

Sollomillo de porc Ibérique en basse température
jus de cochon aux parfums de chorizo
riz safrané façon paella
gambas rôti
compotée de poivrons (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 14 mai
au vendredi 17 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