



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

Dos de turbot poêlé au beurre demi-sel
asperges blanches rôties
crème de crustacés relevée au vieux malt
quenelle d'une crème fouettée au caviar (2,4,7)

ou

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

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

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

ou

Pluma de porc en cuisson lente
Parmentier de joues de porc ibérique braisées
jus de braisage réduit
bouchon de polenta
variation de légumes de saison (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Gros choux craquelin
confiture et fraises fraîches
crème chantilly au mascarpone
fraicheur yaourt (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 21 mai
au samedi 25 mai 2024

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 21 mai

Parmentier de coquillages
filet de rouget snacké
bisque d'écrevisses relevé à la badiane
écume de fenouil, petits pois (2,4,6,7)

Magret de canard doucement rôti
jus relevé aux sucs de tomates et à l'origan
mille feuilles de courgettes au Parmesan
légumes de saison
condiment tomates roquette (1,3,7)

mercredi 22 mai

Tajine de jarret de veau aux pruneaux et pistils de safran
fèves des marais au beurre
amandes torréfiées
tuile d'herbes aux olives (1,3,7,8)

Filet de bar rôti sur peau
beurre blanc à la ciboulette
poireaux en déclinaison
mousseline de pomme de terre
trait d'une huile verte (4,7)

jeudi 23 mai

Gravelax de saumon label rouge
crème de fromage frais échalotes et ciboulette
gel de concombre, radis croquants
asperges sauvages (4,7)

Noisette d'agneau en cuisson lente
Jus d'agneau infusé à la badiane
cœur d'artichaut rôti
polenta au Comté
pesto de petits pois à la menthe (7,9)

vendredi 24 mai

Filet de pigeon laqué au jus de raisin et miel
jus au Madère relevé d'une pointe de cacao
purée de betteraves
pommes gaufrettes (7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé
jus de veau corsé
cannelloni aux morilles
carottes fondantes
mousseline d'oignons caramélisés (1,3,7)

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 21 mai
au vendredi 25 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