



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

Nem de cuisses de canard confites à la coriandre
chutney de mangue relevé au balsamique
salade choux blanc au soja
éclats de sucrine croquante (1,6,7)

ou

Velouté de haricots Tarbais
huîtres pochées
crème fouettée aux graines de caviar
trait d'une huile verte (2,4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

Trilogie de fromages (1A,7,8B,8C,12)

GRANDE TRAVERSEE

Pavé de turbot rôti sur peau
velouté de pousses d'épinards
riz basmati aux petits légumes
mousseline de carottes
râpé de choux fleurs (4,7)

ou

Tournedos de filet de bœuf poêlé
jus de veau corsé
écrasé de pomme de terre à l'huile vierge
déclinaison de légumes de saison
mousseline d'oignons caramélisés (7)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

Chariot de fromages affinés (1A,7,8B,8C,12)

ou

Forêt noire façon Postkutch
mousse mascarpone à la vanille
griottes et Amarena
fraicheur cerises noires (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef



*Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.
Du pain sans gluten vous sera proposé à la demande.*

du mardi 1^{er} octobre
au samedi 5 octobre 2024

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 1^{er} octobre

Blanquette de cabillaud parfumée au curry
velouté de fumet de poissons
tombée de girolles oignons grelots glacés
foin de poireaux (4,7,9)

Couronne de porcelet rôti
jus de cochon aux oignons caramélisés
pomme croquette aux amandes
butternut rôti
confit d'airelles (1 blé,3,7,8 amandes)

mercredi 2 octobre

Aiguillette de filet de poulet cuit en basse température
velouté de volaille à la graine de moutarde
purée de maïs
champignons de Paris rôtis (7,10)

Filet d'omble chevalier rôti sur peau
scampis en tempura
jus de volaille à l'aigre doux
risotto d'orge perlé à la coriandre
légumes rôtis (1,4,7)

jeudi 3 octobre

Poitrine de porc croustillante à la fleur de thym
jus de porc au caramel
salade de choux rouge aux herbes et cacahuètes
pack choy rôti (4,5)

Magret de canard doucement rôti
jus de canard
spaghetti de radis
purée de pommes de terre bleues
gel d'hibiscus (7)

vendredi 4 octobre

Tataki de saumon mariné
à la sauce teriyaki au miel et sésames
mousseline de petits pois
guacamole, pommes paille (4,6,11)

Filet de veau en cuisson lente
jus de veau relevé aux épices tandoori
purée de patates douces
pois croquants, germes de haricots mungo
champignons Enoki (7,9)

*Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.
Du pain sans gluten vous sera proposé à la demande.*

du mardi 1^{er} octobre
au vendredi 4 octobre 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