



RESTAURANT
POSTKUTSCH

— depuis 1987 —

soir

DÎNER GOURMAND

mardi, mercredi et jeudi

97 €

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 soir

33 €

DECOUVERTE

du mardi soir au dimanche midi

48 €

HEURES D'OUVERTURE:

Mardi: 18h30 à 20h

Mercredi: 12h à 13h30 – 18h30 à 20h

Jeudi: 12h à 13h30 – 18h30 à 20h

Vendredi: 12h à 13h30 – 18h30 à 20h

Samedi: 18h30 à 20h

Dimanche: 12h à 13h30



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 dimanche midi

64 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Maraîchère de crabe aux herbes
enrubanné de saumon fumé
mayonnaise émulsionnée à l'huile de sésames
perles de citron caviar, coulis de livèche (3,2,4,11)

ou

Oeuf bio en cuisson parfaite à 64°
jus au vin rouge façon meurette
oignons grelots glacés, croûtons briochés
pétales de foie gras terrine (1,3,7,12)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12) *ou* Trilogie de fromages (1,7,8,12)

GRANDE TRAVERSEE

Dos de sandre rôti sur peau
sauce aigre douce relevée au sambal oelek
nouilles chinoises aux parfums de coriandre
choux pack choï étuvé
bouquet de champignons enoki (1,3,4,7,11)

ou

Filet de canette de Challans en basse température
jus de canard à la fragolina
compotée de rhubarbe à la fleur d'hibiscus
variation de légumes du moment
écus de pomme de terre rôtis (7,12)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Tartelette Tatin pommes-poires
biscuit crumble noisettes au muscovado
sorbet yaourt, crémeux vanille (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef



Liste des ingrédients allergènes: (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 18 mai
au dimanche 23 mai 2021**

midi et soir
SUGGESTIONS

MARDI 18 MAI 2021

Scampis marinés au gingembre et citron vert
carpaccio de concombre
mayonnaise légère à la coriandre
bouquet de daikon cress (3,4)

Noisette d'agneau cuit en basse température
crème d'ail au persil plat
mousseline de flageolets
polenta rôtie
petits légumes glacés (7)

MERCREDI 19 MAI 2021

Petit burger de boeuf black angus
fricassée de champignons
crèmeux de foie gras de canard
jus corsé au porto (1,7,12)

Fricassée de la mer
velouté d'arêtes à la crème d'Isigny
marinière de coquillages
carotte fondante
pommes vapeur (4,7,14)

JEUDI 20 MAI 2021

Dos de cabillaud confit à l'huile vierge et aromates
mousseline de pomme de terre
à la fleur de thym et pointe de citron
émulsion aux saveurs iodée (4,14)

Bavette de boeuf black angus Uruguay
marinée façon thaï, poêlée
sauce aigre douce au gingembre
tombée de légumes asiatiques
nouilles au sarrasin, bouquet de shimeji (1,3,6,7)

VENDREDI 21 MAI 2021

Foie gras de canard mariné au glühwein
chutney d'oranges aux épices douces
réduction de la marinade
navette toastée (1,3,7,12)

Filet de veau fermier cuit en basse température
jus de veau relevé d'une compotée de tomates
rissolettes d'asperges vertes
pacheri farci
compotée de légumes du soleil (7,9,12)

Liste des ingrédients allergènes: (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 sésames, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques.

du mardi 18 mai
au vendredi 21 mai 2021

Faites nous savoir
votre anniversaire...

*Nous allons
vous gâter!*



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

29 €

L'ESCALE (Duo de mises en bouche)
Entrée et Plat Principal

ou
Plat principal et dessert
(ou assiette de 6 fromages)

36 €

Facultatif: apéritif, vins et café
sur la base
du forfait boissons Coup de Coeur

22 €

A l'affût d'une
bonne idée cadeau?

Offrez un plaisir
gourmand,
du mardi 18 mai
au vendredi 21 mai 2021
au grâce à nos chèques cadeaux