



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

Carpaccio de thon
vinaigrette au citron yuzu
purée de maïs, pois gourmands croquants
mousse d'avocats citronnée (4)

ou

Pressé de foie gras de canard mi-cuit
gelée de carottes à l'orange
carottes fanes en pickles
chips d'orange (1A,3,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

Pavé de truite saumonée rôti sur peau
fumet crémé, tranché d'un pesto
gnocchi aux herbes
macédoine de légumes de saisons
coquillages (1A2,3,4,7)

ou

Pressa de porc ibérico pata negra en cuisson de 7h
jus de cochon relevé au Vieux Porto
mousseline de petits pois
radis glaçon rôti
polenta au pur arabica (7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Crème cuite à la pistache
coulis de fruits rouges
déclinaison de fruits rouges
fraicheur yaourt (1A, 3,7,8G)

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 30 juillet
au samedi 3 août 2024**

midi et soir
SUGGESTIONS

• • •
mardi 30 juillet

Tartare de tomates au basilic
fleur de courgettes en tempura
caviar d'aubergines
pesto au pecorino et noisettes grillées (1A, 7,8B)

Entrecôte de bœuf poêlée
sauce Choron
écrasé de pomme de terre au persil plat
petits légumes glacés
condiment d'ail doux (7)

mercredi 31 juillet

Croustillant de ris de veau
écrasé de pomme de terre violettes à l'huile de noisettes
jus aux noisettes et à la fève de tonka
échalotes confites à l'huile vierge (7,8B)

Pavé de bar confit à l'huile d'olives
sauce vierge au tomates cerise
déclinaison de légumes et fruits de saison en chaud-froid
quinoa rouge aux épices
feuilles de capucine (4)

jeudi 1^{er} août 2024

Aiguillette de Saint Pierre rôti
émulsion à l'ail noire
tombée de légumes verts
salicorne, purée d'anchois (4,7)

Suprême de pintade farci aux girolles
jus de volaille aromatisé au Mac Vin
mouseline de choux fleurs
tartelette aux parfums des sous-bois
affila cress (1A,3,7)

vendredi 2 août 2024

Croquette de crevettes grises
panna cotta de choux fleurs et persil plat mayonnaise
au citron vert
pickles de légumes (1,2,3,7)

Filet de veau en basse température
jus de veau relevé d'une gastrique à l'orange compotée
de fenouil
mini navet braisé
polenta moelleuse au Parmesan (7)

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

**du mardi 30 juillet
au vendredi 2 août 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