



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

Coeur de ris de veau rôti au beurre
sauce grenobloise
embeurré de choux kale
mousseline d'artichauts (1A,7)

ou

Cannelloni de saumon fumé
farci d'une crème citronnée à l'aneth
mousse d'avocat, oeuf de saumon
gelée de concombre (4,7)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

ou

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

GRANDE TRAVERSEE

Noisette d'agneau doucement rôti
jus d'agneau aux saveurs asiatiques
gyosa de jarrets aux petits légumes
condiment radis blanc-graines de sésames
carotte glacée à la sauce soja (1A,6,7,11)

ou

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)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

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

ou

Tartelette à la mangue caramélisée
crèmeux au chocolat
Namelaka dulcey
fraicheur passion (1A, 3,7,8A)

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 29 octobre
au samedi 2 novembre 2024

midi et soir

SUGGESTIONS

— • • • —

mardi 29 octobre

Gnocchi à la parisienne gratinés au Beaufort
béchamel aux trompettes de la mort
relevé à la truffe
copeaux de champignons brun frais (1A,3,7)

Suprême de pintade farci aux scampis
bisque crémée relevé au Noilly Prat
risotto aux herbes
mousseline de topinambour
butternut rôti (2,7)

mercredi 30 octobre

Filet de lapin pané à la graine de courges
sauce tartare parfumée à l'estragon
taboulé aux herbes et aux pois chiches
enrubanné de courgettes jaunes (1A,3,7)

Pavé de saumon rôti sur peau
fumet crémé relevé aux œufs de saumon
mousseline de choux fleurs caramélisés
billes de légumes
trait d'une huile verte (4,7)

jeudi 31 octobre

Queue de lotte rôti au lard
jus de porc relevé au Porto
risotto vénéré, chips de chorizo
pousses de radis (4,7)

Pluma de porc ibérique en cuisson lente
jus de porc relevé aux baies de genièvre
choucroute au lard flambée à l'eau de vie de mirabelle
Pomme de terre rissolées
Carottes glacées (7)

vendredi 1^{er} novembre

Tartare de bavette de bœuf
relevé aux câpres et à la cébette
halloumi pané au panko, sorbet moutarde
huile de balsamique, pousses de betteraves (1A,3,7,10)

Filet de veau cuit en basse température
velouté d'une blanquette
riz pilaf aux amandes
petits oignons glacés, pousses d'épinards
enrubanné de carottes (7,8 A)

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

du mardi 29 octobre
au vendredi 1^{er} novembre 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