



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**

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

*ou*

Terrine de pot au feu de bœuf  
vinaigrette à la graine de moutarde  
condiment cornichons et oignons grelots  
blancs de poireaux frits (7,10)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**CROISEE DES CHEMINS**

Pause glacée (12)

*ou*

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

**GRANDE TRAVERSEE**

Filet de selle de biche poêlé  
jus de gibier relevé au chocolat noir carotte  
noire rôtie  
mini chicon caramélisé  
spätzle au lard (1A,3,7,9)

*ou*

Filet de rouget et scampis poêlés  
beurre blanc à la ciboulette  
choucroute cuisinée dans une bisque  
pommes vapeur  
chips végétales (2,4,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

**FIN DU VOYAGE**

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

*ou*

Crème brûlée au Carambar  
mousse aux parfums de réglisse  
fraicheur barbe à papa  
tuile amandes (1A,3,7,8A)

*ou*

**Suggestion du Chef**



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

du mardi 12 novembre  
au samedi 16 novembre 2024

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

— • • • —  
**mardi 12 novembre**

Mille feuilles de hareng fumé  
mariné aux oignons rouges  
émietté d'œufs durs mayonnaise  
pomme de terre à l'huile, carotte fanes  
bâtonnets de betterave (3,4)

Suprême de poulet cuit en basse température  
velouté de volaille relevé au Riesling  
écrasé de pomme de terre  
légumes glacés  
purée d'herbes (1A,7)

**mercredi 13 novembre**

Epaule de veau laquée aux agrumes  
Jus de veau corsé au grand Marnier  
écrasé de pomme de terre et châtaignes  
rouelles d'oignons frits (1A, 3,7)

Filet de dorade rôti sur peau  
jus végétal aux parfums orientaux  
mousseline de choux fleurs et pois chiches  
boulgour aux herbes  
pois chiche frits aux épices (1 A, 4,7)

**jeudi 14 novembre**

Aile de raie en gelée aux petits légumes  
sauce ravigote aux câpres  
salade de jeunes pousses d'épinards  
chips de pain (1A,10)

Noisette d'agneau en cuisson lente  
jus d'agneau infusé au gingembre  
duo de mousseline Crécy  
pommes gaufrettes  
Trait d'une huile d'argan (7)

**vendredi 15 novembre**

Noix de saint Jacques façon Rossini  
escalopine de foie gras rôtie  
jus au Porto comme un marchand de vin  
toast à l'huile de truffe, salade d'herbes (1A,7,14)

Tournedos de filet de bœuf poêlé  
jus de veau relevé à la poudre de cèpes  
lasagnette de champignons  
courges en déclinaison  
panais rôti au beurre demi-sel (1A,3,7)

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

**du mardi 12 novembre  
au vendredi 15 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