



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