

GRILL  
DE FEIERWON  
KIRCHBERG

# LES ENTRÉES

**Geessekéis Salat (Salade de chèvre Bio chaud) 16€**

au fromage de la ferme Bio Baltes

*Geessekéis Salat (Warm goat organic cheese salad)  
with cheese from the organic Baltes farmhouse*



**Schankenmark - Os à moelle 12€**

à la fleur de sel et poivre de Lampong

*with Fine sea salt and Lampong pepper*



**Cassolette de légumes grillés de « Chez Sandrine » à partager 25€**

*Grilled vegetables "Cassolette" to share sourced by "Chez Sandrine"*

**Forellen mit Riesling (Truite de nos régions fumée par nos soins) 18€**

fenouil bio Luxembourgeois au Riesling

*Forellen mit Riesling (Local smoked trout by our cares)  
Luxemburgish organic fennel with Riesling*

## LE GRILL

**Teres Major de boeuf Luxembourgeois, Lux Terroir 250gr** 27€

boucherie Steffen - Maturation 28 jours

*Luxembourgish Shoulder Tender, Lux Terroir 250 gr*

*Steffen Butcher - Maturaton 28 days*

**Carré de porc du Luxembourg, Eislecker Luxembourg 300gr** 22€

boucherie Steffen

*Luxembourgish pork rack, Eislecker Luxembourg 300gr*

*Steffen Butcher*



**Châteaubriand Luxembourgeois « Charolais » 200gr** 36€

boucherie Guy Kirsch - Maturation 35 jours

*Luxembourgish Châteaubriand "Charolais" 200gr*

*Guy Kirsch Butcher - Maturation 35 days*

**Paleron de boeuf Luxembourgeois, Lux Terroir 350gr** 26€

*Luxembourgish beef Flat iron, Lux Terroir, 350 gr*



**Tomahawk de veau Luxembourgeois 500gr** 48€

boucherie Steffen

*Luxembourgish veal tomahawk 500gr*

*Steffen Butcher*

**Rib eye Argentin 300gr** 36€

maturation 28 jours

*Argentinian Rib eye 300gr*

*maturaton 28 days*

**Picanha Black Angus Irlandais 250gr** 31€

boucherie Steffen

*Irish Picanha Black Angus Picanha 250gr*

*Steffen Butcher*

## LE POISSON

**Dos de saumon au romarin flashé au Grill** 25€  
*Salmon steak and rosemary flashed at the Grill*

## LA VIANDE

**Tartare de bœuf Luxembourgeois aux œufs de la ferme Meyris** 22€  
**et moutarde de Luxembourg 200 gr**  
*Luxembourgish beef tartar with eggs from the Meyris farm  
and Luxembourg mustard 200 gr*

**De Feierwon Burger, 200 gr** 26€  
**bœuf Luxembourgeois - Maturation 21 jours**  
*De Feierwon Burger, 200 gr*  
*Luxembourgish beef - Maturation 21 days*



# LES GARNITURES

## **Frites Maison à la graisse de bœuf**

*Homemade French-fries in beef fat*

## **Mesclun de salade**

*Mixed green salad*

## **Chicon au miel de notre toit**

*Chicory braised with honey from our roof*

## **Pommes Duchesse truffées Maison**

*Homemade Duchess Potatoes with truffle*

## **Sauté de champignons à l'échalote**

*Sautéed Mushrooms and Shallots*

## PRINTEMPS

# LES SAUCES



## **« FeierSauce »**

Sauce au poivre noir fumé de Sarawak et Bourbon

*“FeierSauce”*

*Smoked Sarawak black pepper and Bourbon Sauce*

## **« Kandéiert Schalotten »**

Confit d'échalotes au Pinot Noir Luxembourgeois

*“Kandéiert Schalotten”*

*Shallot confit with Luxemburgish Pinot Noir wine*

## **Classique sauce Champignons à la crème**

*Classic mushroom and cream sauce*

## **Béarnaise traditionnelle maison**

*Traditional Homemade Bearnaise*

# LES DESSERTS

**Tarte du jour** 9€  
*Pie of the day*



**Parfait glacé à la poire du « Clos de Fourschenhaff »** 10€  
*Iced parfait with "Clos de Fourschenhaff" pear*

**Feier crème à la vanille** 11€  
*Vanilla Feier Creme*

# LES BOISSONS



**BERNARD ~ MASSARD**

MAISON FONDÉE

**1 9 2 1**

Entreprise familiale depuis 5 générations, leur vocation est de créer des cuvées d'une qualité irréprochable, dans le respect des traditions tout en s'ouvrant constamment au progrès social, environnemental et qualitatif. Leurs équipes œuvrent chaque jour dans les vignes comme dans les caves avec une seule volonté : offrir aux dégustateurs de nos produits un moment de plaisir.

À presque 100 ans d'existence, ils sont restés fidèles aux valeurs et à l'esprit d'entreprise de leurs fondateurs. C'est avec passion et dans une constante recherche qualitative que leur équipe de 85 personnes élabore et commercialise chaque année de belles cuvées et de grands vins du Luxembourg.

Aujourd'hui, la société est le 1er producteur familial de vins tranquilles et effervescents du Luxembourg avec une production totale de près 3.500.000 bouteilles.

La notoriété de Bernard-Massard dépasse largement nos petites frontières. Fervents ambassadeurs de notre pays à l'étranger, ils exportent leurs vins dans plus de 20 pays, avec une présence en Belgique depuis sa fondation mais aussi dans bien d'autres marchés comme la Finlande, le Canada, la Grande Bretagne pour ne citer que ceux-là. Les nombreuses récompenses reçues lors de concours internationaux ne font que témoigner de la qualité des produits Bernard-Massard.

## LES APÉRITIFS

	15cl	75cl
Crémant de Luxembourg Bernard Massard Millésimé	15€	65€
Crémant de Luxembourg Bernard Massard Cuvée 1921		70€
Crémant de Luxembourg Clos des Rochers Rosé	16€	75€
Crémant de Luxembourg Thill « Victor Hugo »		70€

## LES EAUX

	50cl	1l
Lodyss Plate	6€	8€
Lodyss Gazeuse	6€	8€

## LES BIÈRES

	15cl	75cl
Bière pression - <i>Draft beer</i>		
Diekirch, Premium, Pilsener	5€	7€
Franziskaner, Weissbier	6€	9€
Bière bouteille - <i>Bottle of beer</i>		33cl
Battin Gambrinus, Pilsener		7€
Diekirch Grand Cru, Lager ambré		8€
Diekirch 0,0% , Sans alcool		7€



# LES VINS

## LES BLANCS

15cl | 75cl

Prélude de Nanami, Mathis Bastian, Luxembourg	11€		45€
Auxerrois, Château de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg, 2019	9€		40€
Chardonnay, Petite Fleur des Rochers, Clos des Rochers, Luxembourg, 2019	14€		65€
Riesling, Wormeldange Nussbaum, Clos des Rochers, Luxembourg, 2018			45€
Pinot Gris, Château de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg, 2018	13€		60€
Gewürztraminer Moelleux, Clos des Rochers, Luxembourg, 2018			50cl - 75€

## LES ROUGES

15cl | 75cl

Saint Laurent, Domaine Krier, Luxembourg	12€		55€
Pinot Noir, Petite Fleur des Rochers, Clos des Rochers, Luxembourg, 2018	14€		65€
Pinot Noir en barrique, Clos des Rochers, Luxembourg, 2015			90€
Saint Georges, Château La Tour du Pas, Bordeaux	13€		60€
Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Faiveley, Bourgogne			90€
Beaumes de Venise, Domaine Les Goubert, Vallée du Rhône	12€		55€
Bourgueil Jour De Soif, Domaine Bel Air, Vallée de la Loire			55€
Cabernet Sauvignon Reserve, Torres Santa Digna, Chili			45€
Tampranillo, Torres Altos Ibericos Crianza, Espagne	9€		40€

## LES ROSÉS

15cl | 75cl

Clos Mon Vieux Moulin Duhr Frères, Luxembourg, 2020	13€		60€
-----------------------------------------------------	-----	--	-----

# LES EAUX DE VIE

**Eau de vie Luxembourgeoise 8€**

*Luxembourgish brandy*

Coing | Framboise | Golden Delicious | Mirabelle | Neelchesbir |  
Poire Williams | Quetsch

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.  
Nous vous informons que toutes les mesures sanitaires liées au COVID-19 sont en place pour la préparation de votre repas.

*Prices are mentioned in Euro, including current legal VAT and service.*

*In accordance with the EU allergen legislation, allergen guide is available upon request.*

*We inform you that all health measures related to COVID-19 are in place for the preparation of your meal.*