

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

Gambas géante flashée au Grill 28€
vinaigrette condimentée
Giant king prawns flashed on the Grill, seasoned vinaigrette



Homard grillé 49€
beurre à l'ail et câpres aux herbes
Grilled lobster, garlic butter and capers with herbs

LA VIANDE

**Tartare de bœuf Luxembourgeois aux œufs de la ferme Meyris
et moutarde de Luxembourg 200 gr** 22€
*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

**Assiette de fromages de chèvre Bio de la Ferme Baltes,
Stegen confiture et fruits secs** 14€
*Organic goat cheese from Baltes Farm, Stegen
jam and dried fruits*

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

Diekirch Grand Cru	8€
Diekirch 0%	7€
Diekirch Radler Lemon	6€
Stuff Brauerei Revolution IPA	11€
Stuff Brauerei Knights in White Satin	11€
Simon Regal	8€
Simon Triple	9€
Ourdaller Wässen	9€
Battin Gambrinus	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.