

Plats luxembourgeois

Bien que la cuisine luxembourgeoise soit ouverte aux goûts internationaux, la cuisine locale a une origine rurale et paysanne forte.

- **Bouneschlupp**: une soupe préparée avec des haricots verts, du lard, de la saucisse et des pommes de terre mangée principalement en hiver



- **Boxemännesch**: brioche sucrée en forme de bonhomme que l'on trouve uniquement pendant la période de Noël



- **Fueskichelcher** : pâtisserie avec de la confiture de prunes à l'intérieur mangée pendant la période de Carnaval



- **Gromperekichelcher:** galettes de pomme de terre frites aux œufs



- **Wäinzossis:** saucisse avec de la sauce à la moutarde souvent mangée avec de la purée de pommes de terres et des petits pois



- **Pangescher:** crêpes luxembourgeoises



- **Kniddelen:** une sorte de petites quenelles au lard et sauce blanche cuites dans l'eau bouillante



- **Judd mat Gaardebounen:** collet de porc fumé avec des fèves et des pommes de terre sautées



- **Pastéitscht:** bouchée à la reine ; poulet avec champignons préparé dans une sauce béchamel, servi dans un vol-au-vent



- **Quetschentaart:** tarte aux prunes, mangée en automne, à la récolte des prunes

