

the cellar



latour
restaurant

maison f.e. trimbach 400-year anniversary
five-course wine pairing dinner
saturday, october 24, 2026

one

pike & lobster sausage black trumpet, leek fondue, beurre blanc

pinot gris réserve 2018

pinot gris réserve personnelle 2018

two

marrow flan speck, brussels sprout, consommé

riesling réserve 2023

riesling Frédéric Émile 2019

three

wild boar spätzle, red cabbage, chestnut

100th anniversary riesling grand cru clos ste. hune 2019

pinot noir réserve 2022

four

munster quince, cumin

gewürztraminer seigneurs de ribeaupierre 2016

five

streuselkuchen hazelnuts, plum, cinnamon

gewürztraminer vendange tardive 2018