


THIERRY SCHWARTZ - TABLE NATURELLE

Obernai



 03 88 49 90 41

@ Kontakt

 thierry-schwartz.fr/ <https://www.facebook.com/Thier...>
<https://www.instagram.com/chef...>

**35 rue de Sélestat
67210 Obernai**

+ Beschreibung

Wenn Sie die Tür von Thierry Schwartz - Table Naturelle öffnen, laden Sie sich selbst zu einer anderen Erfahrung ein. In diesem Restaurant ist das Credo die natürliche Küche ohne Chemie. Thierry Schwartz ist Officier du Mérite agricole und kocht zu 95 % mit Produkten, die in einem kurzen Umkreis von weniger als 50 Kilometern angebaut werden und größtenteils biodynamisch angebaut sind. Entdecken Sie einen Weinkeller mit über 1700 Referenzen lebendiger Weine und eine Sammlung von Chartreuses. Der Guide Michelin spricht von einer "Küche mit großer Finesse". Die Küche des Küchenchefs Thierry Schwartz ist eine energetische, gesellige und naturverbundene Küche. Ein wunderbares Erlebnis.

Ein roter und ein grüner Stern im Guide Michelin

Horaire(s) d'ouverture

Période du 01/01/2025 au 31/12/2025

Mardi de 19:15 à 21:00

Mercredi de 12:00 à 13:30 et de 19:15 à 21:00

Jeudi de 12:00 à 13:30 et de 19:15 à 21:00

Vendredi de 12:00 à 13:30 et de 19:15 à 21:00

Samedi de 12:00 à 13:30 et de 19:15 à 21:00

Geöffnet während der Weihnachtssaison/Jahresende 2025/2026

24. Dezember mittags

24. Dezember abends

31. Dezember abends

Essen Label

restaurant de qualité par le collège culinaire français

+ Preise

Preise nicht verfügbar