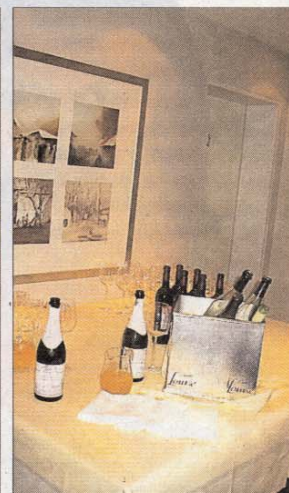




Hotel-Restaurant
Zum Spessarttor
 63628 Bad Soden-Salmünster • Stadtteil Hausen • Spessartstraße 44



Thomas Karuth (Mitte) mit seinen Eltern Anna-Maria und Hans-Joachim Karuth (rechts) sowie Bruder Thorsten und Schwägerin Ewa Karuth präsentierte am offiziellen Eröffnungstag das renovierte Restaurant „Zum Spessarttor“.

Auch bei festlichen Anlässen ist der Gast im „Spessarttor“ gut aufgehoben.

„Zum Spessarttor“ strahlt in neuem Glanz

Inhaber Thomas Karuth bewirbt seine Gäste mit regionaler, saisonaler und bodenständiger Küche

Bad Soden-Salmünster (pk). Das Hotel-Restaurant „Zum Spessarttor“ in Salmünster/Hausen präsentiert sich in neuem Gewand. Wände und Möbel in hellen und freundlichen Farben, einladend gedeckte Tische und schicke Lampen vermitteln ein rundum gastfreundliches Ambiente.

Geschmackvoll und gemütlich hat Thomas Karuth Bierstube, Restaurant und die sechs Gästezimmer gestalten lassen. Sieben Wochen blieb das Restaurant für die Umbau- und Sanierungsarbeiten geschlossen, nun bewirbt der neue Inhaber Thomas Karuth seine Gäste nach bewährter Art im schmucken „Spessarttor“.

Die Bierstube ist komplett neu

eingerrichtet, ebenso das Restaurant, das sich durch flexible Trennelemente in zwei Einheiten separieren lässt.

Ein umgestalteter Eingang, neue Fenster, neu eingerichtete Gästezimmer mit erneuerten Bädern und etliche Überraschungseffekte markieren die Neuerungen im Hause. Die Bierstube hält für die Gäste 30 Plätze, das Restaurant insgesamt 80 Plätze und der idyllisch gelegene Biergarten auf der Gartenterrasse 60 Plätze bereit.

Die beliebten Gerichte des Spessartortes behält Thomas Karuth bei. Die Gäste finden sie auf der Speisekarte unter der Rubrik „Unsere Spessarttor-Klassiker“. Neue Gerichte fügte der Inhaber dem bishe-

rigen Angebot unter dem Titel „Frisch vom Markt“ hinzu. Hier fehlt neben Fischgerichten auch Thomas Karuths Lieblingsspeise „Riesencurrywurst mit selbst gemachter Currysoße“ nicht.

„Wir legen Wert auf regionale, saisonale, bodenständige Küche“, betonte der neue Spessarttor-Chef. Jeden zweiten Monat plant er ein Event-Menü.

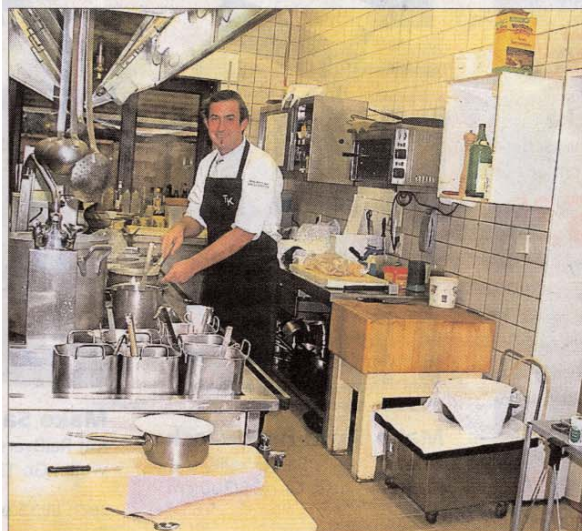
Am 1. Mai hat Thomas Karuth das Hotel-Restaurant „Zum Spessarttor“ von seinen Eltern Hans-Joachim und Anna-Maria Karuth übernommen, die das Haus 34 Jahre lang führten.

Zuvor hat er einiges in seinem Metier gelernt. Seine Ausbildung als Koch absolvierte er im Restaurant

„Erbprinz“ in Ettlingen. Nach der Bundeswehrzeit – er arbeitete er in seinem Beruf im Offiziersheim – führten ihn seine beruflichen Stationen in Häuser der Spitzengastronomie, vom Restaurant von Jörg Müller in Westerland auf Sylt, nach Bad Neuenahr/Ahrweiler zu Hans Stefan Steinheuer, wo er mit den acht besten Köchen Deutschlands arbeitete.

Von seiner letzten Position als Chefkoch in der Villa Hammerschmiede in Pfingztal kehrte er ins heimische Spessarttor zurück.

Am offiziellen Eröffnungstag gratulierten zahlreiche Gäste, darunter Bürgermeister der Kurstadt, Lothar Büttner, der ausdrücklich das Engagement des jungen Unternehmers lobte.



In der Küche des Restaurants „Zum Spessarttor“ ist Thomas Karuth in seinem Element.

Bürgermeister Büttner (rechts) überbrachte zur Wiedereröffnung des Hotel-Restaurants „Zum Spessarttor“ die Glückwünsche der Stadt.