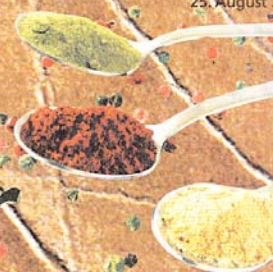




Hotel - Restaurant Zum Spessarttor



Tradition trifft Innovation

- Anzeige -

Thomas Karuth übernimmt die Leitung des Restaurants „Zum Spessarttor“

Knapp 15 Jahre lang erlernte Thomas Karuth das Handwerk des Kochs bei namhaften Meistern seiner Zunft in der Fremde. In diesem Jahr kehrte er in seinen Heimatort Bad Soden-Salmünster-Hausen zurück und übernahm das elterliche Hotel und Restaurant „Zum Spessarttor“ von Hans-Joachim und Anna-Maria Karuth.

Die Klassiker der Speisekarte behält Thomas Karuth bei. „Kontinuität ist mir wichtig!“, erklärt der neue Chef des Hauses. Und so bietet er unter anderem eine Riesencurrywurst mit hausgemachter Currytomatensauce, als sein persönliches Lieblingsgericht an. Unter dem Motto „frisch vom Markt“ erwarten frische Gerichte mit regionalen Akzenten aus regionalen Produkten die Gäste des Restaurants.

Mit besonderen Events über das Jahr hinweg, will Thomas Karuth das Angebot seines Restaurants erweitern. So werde er seine Gäste beispielsweise zum Valentinstag mit einer roten Rose und einem Vier-Gänge-Menü überraschen. Oder wenn die Spargelsaison locke, plane er ein spezielles Vier-Gänge-Menü rund um das köstliche Gemüse.

Modern, geradlinig, hell und gemütlich präsentieren sich die neu gestalteten Gasträume, bieten in der Bierstube 30 Plätze sowie zweimal 40 Plätze im Restaurant. Auf der großen, ruhigen und idyllisch gelegenen Gartenterrasse stehen den Gästen 60 Plätze zur Verfügung. Frisch renoviert und neu gestaltet präsentieren sich auch die sechs Doppelzimmer des Hotels. Sieben Wochen lang hatte Tho-

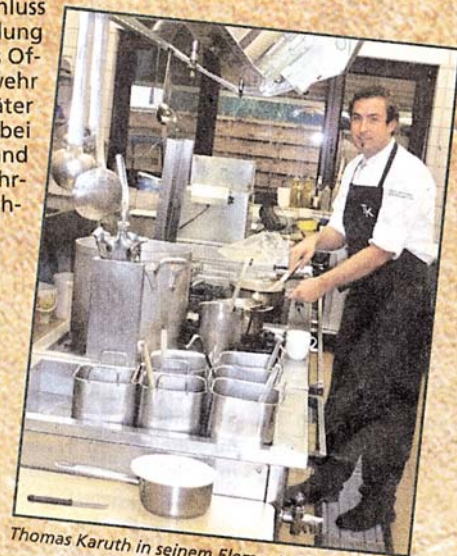
mas Karuth Gasträume und Restaurant sowie die Gästezimmer renovieren und neu gestalten lassen und investierte rund eine viertel Million Euro.

In den vergangenen Jahrzehnten hatten Hans Joachim und Anna Maria Karuth 34 Jahre lang das gastliche Haus geführt und die klassische, bodenständige Küche über die Grenzen der Stadt bekannt gemacht.

Thomas Karuth erlernte das Kochhandwerk im Hotel Erbprinz in Ettlingen. Im Anschluss an seine Grundausbildung wirkte er in der Küche des Offiziersheims der Bundeswehr in Horb am Neckar. Später kochte er zwei Jahre lang bei Jörg Müller in Westerland auf Sylt. Anschließend führte es ihn für knapp drei Jah-

re in die Küche von Hans-Stefan Steinheuser nach Bad Neuenahr-Ahrweiler. Die vergangenen fünf Jahre kochte er in der Villa Hammerschmiede am Rande des Schwarzwaldes.

Familie Karuth dankt allen Geschäftspartnern und Baufirmen für die tatkräftige Unterstützung und die gelungene Neugestaltung. Allen Gästen ein herzliches Willkommen in gepflegter Atmosphäre bei allerlei kulinari-schen Köstlichkeiten.



Thomas Karuth in seinem Element – der Küche.