



KULINARISCHER

KALENDER

50

**JAHRE
SPESSARTTOR**





50
JAHRE
SPESARTTOR

50 JAHRE GASTRONOMIE AUF HÖCHSTEM NIVEAU.



Mit den besten Grüßen

Ihr Thomas Karuth
HOTEL RESTAURANT ZUM SPESARTTOR

Liebe Gäste, liebe Freunde unseres Hauses,

50 Jahre Spessarttor – das sind fünf Jahrzehnte voller Begegnungen, Genussmomente und gelebter Gastfreundschaft hier in Bad Soden-Salmünster. *Als meine Eltern **Anni und Hans Karuth** vor 50 Jahren zum ersten Mal die Türen unseres Hauses öffneten, legten sie den Grundstein für etwas, das weit über ein Restaurant und Hotel hinausgeht: einen Ort, an dem man sich willkommen, zu Hause und rundum gut aufgehoben fühlt.*

Vor 16 Jahren durfte ich das Spessarttor in zweiter Generation übernehmen. Als Spitzenkoch und Gastronom mit Leib und Seele ist es mir eine Herzensangelegenheit, die Tradition unseres Hauses zu bewahren und gleichzeitig mit neuen Ideen weiterzuführen. Qualität, Regionalität und echte Handwerkskunst in der Küche stehen für mich ebenso im Mittelpunkt wie die persönliche Nähe zu unseren Gästen.

Dabei bin ich nicht allein: Meine Frau Heike unterstützt mich mit großem Engagement im täglichen Miteinander, und auch meine Eltern sind bis heute ein wertvoller Teil unseres Betriebs. *Gemeinsam leben wir das, was das Spessarttor seit jeher ausmacht – ehrliche Gastfreundschaft, familiären Zusammenhalt und die Freude daran, Menschen eine gute Zeit zu bereiten.*

Genießen und Erholen kennen bei uns keine Grenzen. Ob zu zweit oder mit der Familie, mit guten Freunden oder Geschäftspartnern: Im Hotel-Restaurant Zum Spessarttor ist das Leben purer Genuss. Lassen Sie sich ein wenig von uns verwöhnen und sagen Sie uns jederzeit, was wir tun können, um Ihren Aufenthalt rundum angenehm zu gestalten.

OSTERFREUDEN

Karfreitag
mittags und
abends
tolle Fischkarte



© adbestock.com / Photocase.de/Beiträge

OSTERSPECIALS

3. APRIL 2026 – MITTAGS, ABENDS

5. APRIL 2026 – MITTAGS, ABENDS

6. APRIL 2026 – MITTAGS, ABENDS

Karfreitag: Große Fischauswahl mittags und abends. **Am Ostersonntag und Ostermontag** haben wir zu unseren regulären Zeiten geöffnet – mittags und abends – und servieren Ihnen unsere Speisen und Getränke ganz entspannt à la carte. **Natürlich haben wir auch am Samstag für Sie geöffnet!**

KARFREITAG – GROSSE FISCHAUSWAHL

OSTERSONNTAG – À LA CARTE

OSTERMONTAG – À LA CARTE

FISCHMENÜ

11. JULI 2026 – 18.00 UHR

Ein sommerliches Jubiläums-Fischmenü in vier Gängen. Inspiriert von 50 Jahren Küchentradition. Leichtigkeit trifft Raffinesse. Kreative Fischvariationen erwarten Sie mit maritimen Genussmomenten in toller Atmosphäre.

MENÜ IN VIER GÄNGEN

PREIS PRO PERSON: 49,00 EUR

NUR MIT RESERVIERUNG!

Einlass um 18.00 Uhr

Menübeginn um 18.30 Uhr

FISCH LIEBT FEINSINN.



Exquisite
sommerliche
Fischgerichte

KÜCHENPARTY

8. AUGUST 2026 – 18.00 UHR

Probieren Sie Rot- und Weißweine, genießen Sie kulinarische Highlights aus unserer Küche – inklusive Wein, Wasser und Kaffee.

Ein Genussabend zusammen mit Heiko Wilhelm von Main Wein.

Köstlichkeiten in „Tapasgröße“ serviert inkl. Weinverkostung, Wasser, Kaffee

PREIS PRO PERSON: 99,00 EUR

NUR MIT RESERVIERUNG!

Einlass um 18.00 Uhr

Menübeginn um 18.30 Uhr



HUMMERMENÜ II

6. SEPTEMBER 2026 – 18.00 UHR

Weil unser Klassiker so beliebt ist, gibt es das Hummermenü an zwei Tagen: am 5. oder am 6. September 2026. Und wer Lust hat, kann natürlich auch an beiden Tagen reservieren.

IN VIER GÄNGEN SERVIERT

PREIS PRO PERSON: 79,00 EUR

NUR MIT RESERVIERUNG!

Einlass um 18.00 Uhr

Menübeginn um 18.30 Uhr



DER HUMMER IST ZURÜCK!



HUMMERMENÜ I

5. SEPTEMBER 2026 – 18.00 UHR

Nach vier Jahren Pause: Unser legendäres Hummermenü feiert sein Comeback im Jubiläumsjahr. Genießen Sie Hummer auf die besondere Art.

IN VIER GÄNGEN SERVIERT

PREIS PRO PERSON: 79,00 EUR

NUR MIT RESERVIERUNG!

Einlass um 18.00 Uhr

Menübeginn um 18.30 Uhr



RHEINGAUMENÜ

17. OKTOBER 2026 – 18.00 UHR

Ausgewählte Spitzenweine aus einer der renommiertesten Weinregionen Deutschlands begleiten ein festliches Fünf-Gänge-Menü aus unserer Jubiläumsküche.

Fünf Gänge und fünf große Gewächse inklusive.

IN FÜNF GÄNGEN SERVIERT

PREIS PRO PERSON: 99,00 EUR

NUR MIT RESERVIERUNG!

Einlass um 18.00 Uhr

Menübeginn um 18.30 Uhr

GANS ODER GAR NICHT.



50
JAHRE
SPESSARTTOR

EINE GANZE GANS

4. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER

Der perfekte Wintermoment für Familie und Freunde. (Nur auf Vorbestellung)
Knusprig. Klassisch. Zum Teilen. Eine ganze Gans für vier Personen – serviert mit allem, was dazugehört.

Inklusive reichhaltiger Beilagen und Füllung.

**EINE GANZE GANS FÜR VIER PERSONEN
PREIS PRO GANS: 160,00 EUR
NUR MIT RESERVIERUNG!**

SILVESTERMENÜ

31. DEZEMBER 2026 – 18.30 UHR

Zum großen Jubiläumsabschluss präsentieren wir die beliebtesten Gerichte der letzten Jahre – neu interpretiert. Genießen Sie den Jahresausklang mit dem 50-Jahre-Jubiläums-Menü.

Sechs Gänge zum Feiern.

**SECHS GÄNGE SILVESTERMENÜ
PREIS PRO PERSON: 99,00 EUR
NUR MIT RESERVIERUNG!**
Einlass um 18.30 Uhr
Menübeginn um 19.00 Uhr

ABSCHLUSS DES JUBI-JAHRES.



50
JAHRE
SPESSARTTOR

HEILIGABENDGANS

24. DEZEMBER 2026

Warum sich zuhause den Stress machen?
Einfach eine ganze Gans für Heiligabend bestellen und bis 13.00 Uhr abholen.

**EINE GANZE GANS INKLUSIVE BEILAGEN
UND FÜLLUNG ZUM ABHOLEN
PREIS PRO GANS: 140,00 EUR
NUR MIT VORBESTELLUNG MÖGLICH!**

Abholung am 24.12.2026 bis 13 Uhr

HEILIGABEND GANS ENTSPANNT.





ZUM SPESSARTTOR

HOTEL RESTAURANT

**AN DEN OSTERTAGEN SOWIE AM 1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG
HABEN WIR JEWEILS MITTAGS UND ABENDS FÜR SIE GEÖFFNET.**

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

**MI-SA 11.30-14.00 UHR UND 17.00-21.00 UHR | SO 11.30-14.00 UHR UND 17.00-20.30 UHR | MO + DI GESCHLOSSEN
(AUSSER AN FEIERTAGEN). DAS HOTEL HAT DURCHGEHEND GEÖFFNET.**

RESERVIERUNGEN PER MAIL: INFO@ZUM-SPESSARTTOR.DE ODER PER TELEFON: 06056 1592

**SPESSARTSTRASSE 44 | 63628 BAD SODEN-SALMÜNSTER | TELEFON: 06056 1592 | E-MAIL: INFO@ZUM-SPESSARTTOR.DE
WWW.ZUM-SPESSARTTOR.DE**

