



Das zarte Rumpsteak mit Grillgemüse gehört zu den Chartbreakern der Speisekarte. Man genießt es und andere Spezialitäten der Küche gern auch im Wintergarten des „Ritters“.

HOTEL-RESTAURANT ZUM RITTER

MIT LEIDENSCHAFT für die gute Küche

Das Restaurant Zum Ritter kann stolz auf über 250 Jahre Gastronomietradition zurückblicken. Beritt man heute das historische Fachwerkhäus in der Attendorner Innenstadt, so spürt man ihn noch, den „Hauch der Geschichte“. Vor allem die vordere Gaststube präsentiert sich mit typischer Wirtshausgemütlichkeit und großer Theke, die bestimmt schon so manches erlebt hat. Und genau diese besondere Atmosphäre war es, die Eva Kathol so begeisterte, dass sie beschloss, hier beruflich noch einmal durchzustarten. Mit viel Gefühl für die Seele des Hauses renovierte sie die Räumlichkeiten und hauchte der Traditionsadresse neues Leben ein. Und das nicht nur im übertragenen Sinne. Die erfahrene Gastronomin ist das Herz und die Seele des „Ritters“, der sich unter ihrer Leitung sehr schnell zur angesagten kulinarischen Adresse der Stadt entwickelt hat. Wenn sie nicht gerade ihre Gäste unterhält, steht die beherzte Power-Frau selbst am Herd. Am liebsten kocht sie italienisch, sie schaut aber kulinarisch gesehen auch gern mal über den Tellerrand. Dann geht es in der Küche schon mal asiatisch, arabisch oder österreichisch zu. Dabei entpuppen sich ihre Kreationen rund um den Thunfisch – Fisch findet nur dann den Weg in die Küche, wenn die Qua-



Die fröhliche Power-Frau Eva Kathol freut sich, dass ihre Tochter Johanna ihr zur Seite steht und auch Enkelin Klara schon erstes Interesse an der Kochkunst zeigt.

lität überzeugt – als Chartbreaker des wechselnden Speisenangebot. Jetzt im Herbst lockt es mit geschmorten Ochsenbacken oder Ossobuco mit Polenta. Da fällt vor allem Fleischliebhabern die Entscheidung nicht ganz leicht, schließlich ist das original Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat super lecker, genau wie das wunderbar zarte Rumpsteak, beides „Ritter“-Klassiker schlechthin. So lebendig und abwechslungsreich wie die Speisekarte präsentiert sich auch die Weinauswahl, die Tochter Johanna vom Orde und die anderen flotten Servicedamen charmant und kompetent am Tisch erläutern. Nur gut, dass es im „Ritter“ auch fünf gemütliche Hotelzimmer gibt. Die sind vor allem an den regel-

mäßig stattfindenden Veranstaltungsabenden begehrt, z.B. am 7. Oktober 2016 (Rocktor-Festival mit einer Band aus Düsseldorf) oder am 18. November 2016 (Comedy-Abend zum Thema „Leberwurst und Leidenschaft“ mit passendem Menü). ■

Gastgeberin: Eva Kathol
Kölner Straße 33, 57439 Attendorn
Telefon: 0 27 22 / 65 71 91
E-Mail: info@zum-ritter-attendorn.de
Internet: www.zum-ritter-attendorn.de
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Fr. 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr,
Sa. und So. 17.30 – 22.00 Uhr, Ruhetag: keiner
Zimmerpreise: EZ 64 Euro,
DZ 94 Euro inklusive Frühstück
Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte.