



ANTIPASTI

VORSPEISEN

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto Style »

24

Kalbssemerrolle | Thunfisch | Kapern | Salzzitrone

Veal semi roll | tuna fish | capers | salty lemon

Ceviche Orata | Ceviche von der Dorade

19

Sellerie | Gurke | Blaubeere | Olivenöl | Dill

Ceviche of sea bream | cellery | cucumber | blueberry | oliveoil | dill

Insalate Cesare | Ceasar Salat

17 | 26

Parmesandressing | Croutons | Kapern | Parmaschinken

Ceasar salad | parmesan dressing | roasted bread | capers | parma ham

ZUPPA

SUPPEN

SOUPS

Zuppa di Zucca | Kürbiscremesuppe

V 12

Orange | Kernöl | Kürbiskerngranola | Mascarpone

Orange | pumpkin oil | pumpkin granola | mascarpone



PASTA

PASTA

PASTA

Raviolo agli spinaci | Spinatravioli

V 29

Büffel-Ricotta | Salbei | Haselnuss | Kürbis

Spinach ravioli | buffalo ricotta | sage | hazelnut | pumpkin

Trofie Pasta | Trofie Nudeln

27

Salsiccia | Spitzpaprika | Taggiasca Oliven | Tomaten

Salsiccia | bellpepper | taggiasca olives | tomato

Pappardelle Ragù | Pappardelle Ragout

Eifler Kaninchen | Zitrone | Wurzelgemüse | rote Zwiebel | Maronen

Ragout of rabbit | lemon | root vegetables | red onion | chestnut

Alle Pastagerichte servieren wir auf Wunsch auch als Zwischengang (-6)

All pasta dishes can also be served as an intermediate course on request (-6)

Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano

We serve freshly grated parmigiano for every pasta dish

PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Filetto di Orata e acqua sale | Doradenfilet

29

Acqua Sale | Bohnen | Fregola Sarda | halbdgetrocknete Kirschtomate | Safran

Sea bream | Acqua Sale | beans | Fregola sarda | semi-dried cherry tomato | saffron

Trota salmonata | Westerwälder Lachsforelle

Tomaten-Ciabattasugo | Fenchel | Basilikumschaum | Wilder Brokkoli

Fillet of salmon trout | tomato-ciabattasugo | fennel | basilfoam | wild broccoli

Guance di Maiale | Schweinebäckchen

31

Geschmorter Bäckchen vom Eifler Glücksschwein | Sellerie | Kürbisgnocchi | Salbei

Braised pork cheek | cellery | pumpkin gnocchi | sage

Lasagne di verdure aperte | Offene Gemüselasagne

vegan

27

Zucchini | Aubergine | Süßkartoffel | Tomatenschaum | Pinienkerne

Open lasagne | zucchini | eggplant | sweet potato | tomatofoam | pine nuts

DOLCE

NACHSPEISE

DESSERT

Tiramisù « Oliveto Style »

13

Mascarpone | Pflaume | Mirto | Zimt

Mascarpone | plum | mirto | cinnamon

Crostata al Limone | Zitronentarte

14

Amalfi Zitrone | Joghurt-Olivenöleis | Basilikum | Baiser

Amalfi lemon | yoghurt-oliveoil icecream | basil | meringue

Vino da dessert & digestivo | Dessertwein & Digestif

2020 Brauneberger Juffer Sonnenuhr

5 cl

10

Riesling Auslese

Weingut Fritz Haag

GRAPPE NONINO

2 cl

7

Prosecco Barrique

Chardonnay Barrique

Moscato

Merlot

Antica Cuvée



Königshof Historie

1872 wurde das Grandhotel Roya I an der Koblenzer Straße jetzt Adenauer Allee vom bekannten Bonner Architekten Ermekeil erbaut. Es war während seiner Blütejahre das führende Hotel am gesamten Rhein.

Das Hotel wurde als Aktiengesellschaft geführt.

Anfang des 20. Jahrhunderts verkehrten im Grandhotel Royal die in Bonn studierenden Söhne aller großen deutschen Adelsfamilien; Prinzessin Viktoria war eine der prominentesten Gäste des Hotels zur damaligen Zeit.

1902 übernahm der aus dem Kölner Domhotel kommende W.O. König die Aktienmehrheit und Leitung des Hauses. In dieser Zeit wohnte der deutsche Kaiser anlässlich eines Besuches in den Fürstenzimmern des Hotels.

Im zweiten Weltkrieg wurde das Royal in ein Lazarett umgewandelt und in der Nacht zum 18. Oktober 1944 bei einem Luftangriff völlig zerstört.

Von 1947 bis 1956 führte man das Haus an der Koblenzer Straße 7 als Petit Hotel Royal in kleinem Stil weiter.

Anlässlich der Gründung der Bundesrepublik Deutschland in den Sälen des Museum König und dem anschließenden Festakt auf Schloss Brühl wurde die gesamte gastronomische Betreuung vom „Petit Hotel Royal“ durchgeführt.

1955– 56 wurde das heutige Haus als Hotel Königshof wiederaufgebaut und im November 1956 mit dem Besuch des italienischen Staatspräsidenten neu eröffnet.

Als das erste Haus in Bonn war nun das Hotel Königshof der Mittelpunkt aller damaligen Veranstaltungen, Empfänge und Staatsbesuche.

Bis 1971 wurden alle Veranstaltungen des Bundeskanzleramtes vom Königshof ausgerichtet.

Seit Januar 2003 wird das Hotel Königshof von der Hotelgruppe Althoff Hotels betrieben. Das Hotel Königshof wird weiter als 4-Sterne Haus geführt und sicherlich nicht nur durch die einzigartige Lage im Herzen Bonns, eine der ersten Adressen bleiben.