



## ANTIPASTI

## VORSPEISEN

## STARTERS

<b>Vitello Tonnato «Oliveto Style»</b> <b>Rosa Kalbrücken   Thunfischtatar   Pinienkerne   Kapern</b> Veal filet tuna tatar pine nuts caper		<b>19</b>
<b>Mozzarella di Bufala</b> <b>Mousse vom Büffelmozzarella   geschmorte Spitzpaprika   Tomateneis   Kräutersud   alter Balsamico</b> Mozzarella mousse braised red pepper tomato ice herb stock balsamic		<b>17</b>
<b>Cuori de lattuga arrosto</b> <b>Geröstete Salatherzen   Parmaschinken   Grana Padano   Graubrot   Eigelb</b> Roasted lettuce hearts parma ham bread egg yolk		<b>17</b>
<b>Involtini dal Sella di coniglio</b> <b>Involtini vom Kaninchenrücken   Tramezzini   Erbse   Egerlinge   junge Möhre   Spargel</b> Involtini from the back of rabbit white bread peas mushrooms asparagus		<b>19   25</b>
<b>Insalata di asparagi verdi e ravanelli</b> <b>Salat von grünem Spargel   Radieschen   Pesto Rosso   Pinienkerne   Rucola</b> Salad of green asparagus radish pesto rosso pine nuts rocket salad	<b>v</b>	<b>14</b>
<b>Wahlweise  </b> optionale with:		
<b>Garnele pro Stück</b> Prawns apiece		<b>4</b>
<b>Parmaschinken   Bresaola   Grana Padano</b> Parma ham bresaola grana padano		<b>9</b>

## ZUPPA

## SUPPEN

## SOUPS

<b>Cacciucco Livornese</b> <b>Hummeressenz   Scampi   Seeteufel   Wurzelgemüse   Muscheln</b> Lobster essence prawns monkfish root vegetable mussels		<b>18   24</b>
<b>Zuppa di verdure fredda</b> <b>Geeiste mediterrane Gemüsesuppe   Eis vom grünen Spargel   Parmesanschaum</b> Cold vegetable soup green asparagus ice crem parmesan foam	<b>v</b>	<b>10</b>

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT

**PASTA**

**PASTA**

**PASTA**

**Mezzelune ripiene di fegato di vitello**

**Mezzelune gefüllt mit Kalbsleber | Granny Smith | Tropea Zwiebel | Tomate** **21 | 27**  
 Mezzelune filled with veal liver |granny Smith|tropea onion|tomato

**Tagliarini con scampi, cozze e verdure**

**Tagliarini | Scampi | Muscheln | Staudenselleri | Rote Zwiebeln | Krustentiersauce** **18 | 24**  
 Tagliarini|scampi|mussels|celery|red onions|shellfish sauce

**Ravioli agli asparagi verdi**

**Spargel Ravioli | Ragout vom grünem Spargel |** **17 | 23**  
**Ochsenherztomate | Pinienkerne** **Aufpreis Trüffel 6**  
 Ravioli with asparagus |ragout from green asparagus|ox heart tomato

**Mafaldine alla cabonara**

**Mafaldine «Cabonara» | Pancetta | Eigelb | Grana Padano** **18 | 24**  
 Mafaldine «Cabonara»|pancetta|egg yolk|grana padano

**Cavatelli alla puttanesca**

**Cavatelli Puttanesca | gebackene Sardelle | Peperoncini |** **15 | 21** **vegetarisch**  
**Taggiasca Olive | Kapern | buntes Tomatensugo** **17 | 23**  
 Cavatelli Puttanesca|baked anchovy|peperoncini|taggiasca olive|caper|colorful tomato sauce

**Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano**  
 We serve freshly grated parmigiano to each pasta dish

**PRINCIPALE**

**HAUPTGÄNGE**

**MAIN COURSES**

**Zampone e quantiale di maile**

**Zampone und Bäckchen vom Toskanischen Schwein | Coco Bohnen |** **29**  
**Wurzelgemüse | Basilikumpesto**  
 Zampone and cheeks from tuscan pork|coco beans|Root vegetables|basil pesto

**Saltimbocca di filetto di vitello**

**Saltimbocca vom Kalbsfilet | Parmaschinken | Salbei | Spargelgemüse | neue Kartoffeln** **35**  
 Veal filet saltimbocca|parma ham|sage|asparagus|new potatoes

**Trota frita con polenta**

**Ganze Forelle aus dem Oberbergischen | cremige Polenta | Zuckerschoten | Gremolata** **27**  
 Whole trout from Oberbergisch | creamy polenta |sugar snap peas | gremolata

**Pesce lupo e gamberi selvatici**

**Seeteufel | Wildgarnele | Blattspinat | Gnocchetti | Parmesanschaum |**  
**Nusscrunch** **33**  
 Monkfish|wild prawns|spinach|gnocchetti|Parmesan foam|nut crunch

**Turbino di verdure mediterranee**

**Strudel von mediterranem Gemüse | Sellerie | Basilikum | Trüffel | Vinaigrette** **v 19**  
 Mediterranean vegetable strudel|celery|basil|truffle|vinaigrette

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE  
 FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
 OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT

**DOLCE**

**NACHTISCH**

DESSERT

**Tiramisù alle amarena**

**Tiramisu mit Italienischen Herzkirschen | Mascarponecreme | Kirschsorbet | Schokocrumble** **13**

Tiramisu with Italian heart cherries|mascarpone cream|cherry sorbet | chocolalte crumble

**Torta al limone**

**Zitronentarte | Schokoladensorbet | Brombeeren** **9**

Lemon cake |chocolate sorbet|blackberries

**Lasagne ai lampoi**

**Himbeerlasagne «Oliveto Style»**

**Vanille Panna Cotta | karamellisierter Strudelteig | Himbeersorbet** **10**

Raspberry Lasagne «Oliveto Style»

Vanilla panna cotta|caramelized strudel dough|raspberry sorbet

**Dessertwein | Digestif**

**2015 Geisenheimer Rothenberg**

**5cl**

**10**

Riesling Auslese  
Weingut Wegeler

**2016 Brauneberger Juffer Sonnenuhr**

**5cl**

**10**

Riesling Auslese  
Weingut Fritz Haag

**GRAPPE NONINO**

**2cl**

Prosecco Barrique **7**  
Chardonnay Barrique **7**  
Moscato **7**  
Merlot **7**  
Antica Cuvée **8**

**OBSTBRÄNDE**

**2cl**

Etter Framboise **7**  
Etter Williams **7**  
Etter Haselnüssli **8**  
Etter Viellie Orange **8**  
Etter Viellie Prune **8**  
Etter Fruchtbaum **12**

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE

FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR

OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE



## Königshof Historie

1872 wurde das Grandhotel Royal an der Koblenzer Strasse, jetzt Adenauerallee, 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 wieder aufgebaut 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.

**GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTEN**  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLERGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT