



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Oliveto Begrüßen zu dürfen

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 plus Haus geführt und sicherlich nicht nur durch die einzigartige Lage im Herzen Bonns eine der ersten Adressen bleiben.

**Genussvolle Stunden wünsche Ihnen
Marcus Bunzel und Lars Stolzheise**

ANTIPASTO	Vitello Tonnato « Oliveto »		17
VORSPEISE	Rosa Kalbstafelspitz Thunfisch-Tatar Salzkapern		
STARTER	Involtini of veal Tuna Sashimi capers		
	Stoccafisso di Parma		16
	Stockfisch-Creme eingelegte Zitrone / Parmaschinken / Bruschetta		
	Stockfish creme lemon, parma ham bruschetta		
	Capesante con crema al pistacchio		18
	Jacobsmuscheln / Pistaziencreme / Lardo / Kartoffeln		
	Seashell pistachio creme lardo potatoes		
	Mozzarella di Bufala D.O.C	v	14
	Büffel Mozzarella getrocknete Tomaten Pinienkerne Basilikum		
	Buffalo mozzarella dried tomatoes pine nuts basil		
	Cervo Affumicato con Veleriana		17
	Gebeizter Hirschrücken / Feldsalat / Preiselbeervinaigrette	mit Trüffel	27
	Deer-ridge corn salat cranberry-vinaigrette		
	Tartar di manzo		18
	Handgeschnittenes Rindertatar Sardelle Ei Kapern	mit Trüffel	28
	Beef tartar anchovy egg caper		
ZUPPA	Zuppa ai Funghi Porcini	v	12
SUPPE	Steinpilzsuppe Ravioli		
SOUP	Yellow boletuses ravioli		
	Cacciucco Livornese		15 22
	Livorneser Fischsuppe Scampi Calamaretti Fischfilets Muscheln		
	Livorno fish soup prawns squid fishfilet		
INSALATA	Insalata Mista	v	10
SALAT	Frische Salate Balsamico Dressing Parmigiano		
SALAD	Mixed salad homemade-dressing parmigiano cheese		
	Rucola con Straccetti di Manzo con Scampi		22
	Rucolasalat Rinderfiletstreifen oder Wildgarnelen Parmigiano		
	Rocketsalat sliced filet of beef or wild prawns parmigiano cheese		

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

PASTA	Spaghetti Agli Scampi	18 22
PASTA SECCA	Spaghetti Scampi Krustentiersauce Spaghetti prawns shellfish sauce	
	Spaghetti con Pesto al Basilico	v 10 14
	Spaghetti Basilikumpesto Pinienkerne getrocknete Tomaten Spaghetti basil pine nuts dried tomatoes.	
PASTA FRESCA	Ravioli Fichi e Prosciutto	14 18
	Feigen-Schinken-Ravioli Ravioli ham figs	
	Ravioli ai Porcini	v 18 24
	Steinpilz Ravioli schwarzer Wintertrüffel Selleriepüree Yellow boletuses ravioli truffle celeriac puree	
	Acquerello Risotto Agli Asparagi	13 19
	Risotto grüner Spargel Parmaschinken Risotto asparagus parma ham	
Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano		
PRINCIPALE	Merluzzo con Granchio	27
HAUPTGANG	Kabeljau Taschenkrebs grüner Spargel Risotto alla Bottarga di Muggine	
MAIN COURSE	Codfish crab asparagus risotto di bottarga	
	Coda di Rospo con Scampi	29
	Seeteufel Gnocchetti Grochetto Garnelen Miesmuscheln Monkfish gnocchis prawns mussels	
	Guanciale di Maiale	26
	Krosser Bauch geschmortes Bäckchen vom Schwein 48 Std. bei 72 C Karottenpüree Fregola Sarda / Spitzkohl Pork belly and pork cheeks carrot puree fregola sarda cabbage	
	Filetto e Fegato di Vitello di Bologna	32
	Duett von Kalbsfilet und Leber Rotkohl Steckrübenpüree Tramezzini Veal filet and liver with red cabbage turmips puree tramezzini	
	Lombata di Cervo	36
	Zweierlei vom Reh Rosenkohl Speck Piemonteser Haselnüsse Gnocchi Fenchel Saddle of venison hazel nuts gnocchis fennel	

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

DOLCE	Zucca con cioccolato caramellato	v	11
NACHTISCH	Schwarzbroteis /Kürbis /Valrohna Karamelia		
DESSERT	black-bread-ice, pumpkin valrohna caramelia		
	Tiramisu allo Spekulatius	v	9
	Spekulatius Tiramisu /Apfelsorbet /Marzipan		
	Tiramisu apple sorbet marzipan		
	Cassata al Panettone	v	10
	Cassata Mandeleis /Zitronencreme		
	Cassata almond ice lemon		
	Variatione di Sorbetto	v	9
	Sorbetvariation		
	Sorbet variation		

Dessertwein | Digestif

2015	Geisenheimer Rothenberg	5 cl
	Riesling Auslese	
	Weingüter Wegeler	10

GRAPPE NONINO		2cl
	Prosecco Barrique	7
	Chardonnay Barrique	7
	Moscato	7
	Antica Cuvée	8

OBSTBRÄNDE 2cl

	Morand Framboise	7
	Morand Mirabelle	7
	Morand Williamine	7
	Ziegler Alter Apfel	8
	Ziegler Zwetschgenbrand	8

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

MENÜ OLIVETO

Capesante con crema al pistacchio
Jacobsmuscheln | Pistaziencreme | /Lardo /Kartoffeln

Zuppa Di Funghi porcini
Steinpilzsuppe | Ravioli

Risotto al Tartufo
Trüffelrisotto

Coda di Rospo con Scampi
Seeteufel | Gnocchetti Grochetto | Garnelen | Miesmuscheln

Tiramisu di Spekulatius
Spekulatius Tiramisu / Apfelsorbet / Marzipan

3 | Gang Menü | 49

Suppe | Hauptgang | Dessert

4 | Gang Menü | 59

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Dégustations Menü | 5 Gang | 69

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

Weinbegleitung

2016 Weissburgunder

Weingut Trezz Rheingau

Reife Birne, Aprikose und Holunderblüte

2016 Langhe Arnais

Weingut Ceretto Piemont

Angenehm fruchtig, mit erstaunlich viel Körper und milder Säure

2015 Chardonnay

Weingut Cantina Terlan

12 monatige reifung im Eichenholzfass. Intensiv reifer Duft nach Aprikosen und tropischen Früchten mit dezenten Hefe- und Vanillenoten

2015 Riesling Auslese

Weingüter Wegeler

Hochfeine Botrytis, mineralische Noten, am Gaumen nicht breit und fett sondern elegant und filigran

Weinbegleitung

3-Gang 26

4-Gang 30

5-Gang 36

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