



**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**

<b>ANTIPASTO</b>	<b>Vitello Tonnato « Oliveto »</b>		<b>17</b>
<b>VORSPEISE</b>	<b>Rosa Kalbstafelspitz   Thunfisch-Tatar   Salzkapern</b>		
STARTER	Involtini of veal   Tuna Sashimi   capers		
	<b>Sardina d'annata</b>		<b>16</b>
	<b>Jahrgangssardine   Artischocken   Focaccia   Dinkelsalat</b>		
	Sardine   artichokes   focaccia   spelt salad		
	<b>Risotto di seppia con capesante</b>		<b>21</b>
	<b>Jacobsmuscheln   Sepia Risotto   Chioggia Bete</b>		
	Seashell   sepia risotto   beetroot		
	<b>Scarmoza di Bufala D.O.C</b>	<b>v</b>	<b>17</b>
	<b>Geräucherter Büffel Mozzarella   Bunte Tomaten   Pinienkerne   Basilikum</b>		
	Buffalo mozzarella   colorful tomatoes   pine nuts   basil		
	<b>Giallo sgombi fin con Pepperotta</b>		<b>19</b>
	<b>Roh Marinierte Gelbflossenmakrele   Paprika   Avocado</b>		
	Rare marinated bluefin trevally   paprika   avocado		
	<b>Tartar di manzo</b>		<b>18</b>
	<b>Handgeschnittenes Rindertatar   Sardelle   Ei   Kapern</b>	<b>mit Trüffel</b>	<b>28</b>
	Handmade beef tartar   anchovy   egg   caper		
<b>ZUPPA</b>	<b>Minestrone « Oliveto »</b>	<b>v</b>	<b>10</b>
<b>SUPPE</b>	<b>Gemüse Italiens   Pesto   Parmigiano</b>		
SOUP	Italian vegetables   pesto   parmigiano cheese		
	<b>Cacciucco Livornese</b>		<b>15   22</b>
	<b>Livorneser Fischsuppe   Scampi   Calamaretti   Fischfilets   Muscheln</b>		
	Livorno fish soup   prawns   squid   fishfilet   musels		
<b>INSALATA</b>	<b>Insalata Mista</b>	<b>v</b>	<b>10</b>
<b>SALAT</b>	<b>Frische Salate   Balsamico Dressing   Parmigiano</b>		
SALAD	Mixed salad   balsamico-dressing   parmigiano cheese		
	<b>Erbe selvatiche con Straccetti di Manzo   con Scampi</b>		<b>22</b>
	<b>Wildkräuter   Rinderfiletstreifen oder Wildgarnelen   Parmigiano</b>		
	Edible wild herbs   sliced filet of beef or wild prawns   parmigiano cheese		

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

<b>PASTA</b>	<b>Tagliarini Agli Scampi</b>	<b>18   22</b>
<b>PASTA SECCA</b>	<b>Tagliarini   Scampi   Krustentiersauce</b> Tagliarini   prawns   shellfish sauce	
	<b>Tagliarini con Pecorino Peperotta</b>	<b>v 14   18</b>
	<b>Tagliarini   Paprika Pesto   Pinienkerne   Pecorino</b> Tagliarini   paprika pesto   pine nuts   pecorino	
<b>PASTA FRESCA</b>	<b>Tortelli con Cime di Rappa</b>	<b>15   19</b>
	<b>Ravioli mit Salsiccia und Scarmorza   Parmegiano</b> Ravioli with italian sausage   parmigiano cheese	
	<b>Gnocchi con Nduja (pikant)</b>	<b>14   18</b>
	<b>Gnocchi   Olive   geschmolzene Nduja Wurst</b> Gnocchi   olives   dried tomatoes	
	<b>Acquerello Risotto con Tartufo</b>	<b>v 19   26</b>
	<b>Aquarello Risotto   Trüffel</b> Risotto   truffle	
	<b>Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano</b>	
<b>PRINCIPALE</b>	<b>Magro con Patate</b>	<b>27</b>
<b>HAUPTGANG</b>	<b>Adlerfisch   vitelotte Kartoffel   Aubergine</b>	
<b>MAIN COURSE</b>	croaker   purple potato   aubergine	
	<b>Orata con verdure verdi</b>	<b>29</b>
	<b>Dorade   Erbsen   Grüner Spargel   Spinat   Beluga Linsen</b> gilthead   peas   green asparagus   spinach   lenses	
	<b>Osso Bucco di Vitello</b>	<b>27</b>
	<b>Kalb   Wurzelgemüse   Romanesco-Risotto   Praline vom Osso Bucco</b> calf   root vegetable   romanesco risotto   choc of osso buco	
	<b>Punta di Petto</b>	<b>31</b>
	<b>48h bei 67°C gegartes US- Brisket   Schwarze Bohnen   Bohnen-Cassoulet   mediteranes Kompott</b> US brisket   black beans   been-cassoulet   mediterranean compote	
	<b>Carré di agnello</b>	<b>36</b>
	<b>Lammrücken   Kartoffelkuchen   Grüne Bohnen   Zucchini   Tomaten  </b> Saddle of lamb   potato cake   green beans   zucchini   tomatoes	

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

Alle Preise sind in Euro inkl. Mwst.

<b>DOLCE</b>	<b>Sono con Giotto</b>	<b>v</b>	<b>11</b>
<b>NACHTISCH</b>	<b>Haselnuß   Nougat   Weiße Schokolade   Mandel</b>		
DESSERT	hazelnut   nougat   white chocolate   almond		
	<b>Tiramisu alla Cafeteria</b>	<b>v</b>	<b>9</b>
	<b>Espresso   Aprikose   Pistazie</b>		
	espresso   apricot   pistachio		
	<b>Sorbetto con Limoncello</b>	<b>v</b>	<b>9</b>
	<b>Limoncello   Zitronsorbet   Sabayone</b>		
	Limoncello   lemonsorbet   sabayon		
	<b>mit Limoncello Aufguß</b>		<b>12</b>
	<b>Piatto di formaggi</b>		<b>18</b>
	<b>Mit Grappa affinierter Gorgonzola   Käseauswahl   Früchtebrot   Tomaten Grissini</b>		
	Gorgonzola affinated with grappa   goatcheese   fruitcake   tomatoe grissini		

### Dessertwein | Digestif

<b>2015</b>	<b>Geisenheimer Rothenberg</b>	<b>5 cl</b>
	Riesling Auslese	
	Weingüter Wegeler	<b>10</b>

<b>GRAPPE NONINO</b>	<b>2cl</b>
Prosecco Barrique	<b>7</b>
Chardonnay Barrique	<b>7</b>
Moscato	<b>7</b>
Antica Cuvée	<b>8</b>

### OBSTBRÄNDE 2cl

Morand Framboise	<b>7</b>
Morand Mirabelle	<b>7</b>
Morand Williamine	<b>7</b>
Ziegler Zwetschgenbrand	<b>8</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

**MENÜ OLIVETO**

**Risotto di Seppia con Capesante**  
Jacobsmuscheln | Sepia Risotto | Chioggia Bete

\*\*\*

**Minestrone « Oliveto »**  
Gemüse Italiens | Pesto | Parmegiano

\*\*\*

**Tortelli con Cime di Rappa**  
Ravioli mit Salsiccia und Scarmoza | Parmegiano

\*\*\*

**Orata con verdure verdi**  
Dorade | Erbsen | Grüner Spargel | Spinat | Beluga Linsen

\*\*\*

**Sono con Giotto**  
Haselnuß | Nougat | Weiße Schokolade | Mandel

**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 ALLERGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE



## **Weinbegleitung**

### **2016 Sauvignon Blanc**

#### **Weingut Künstler**

*Jugendlichen Frucht von Kiwi und Stachelbeere. Die Säure ist sehr elegant und zart.*

### **2016 Pinot Grigio**

#### **Weingut L'Elfo**

*Herrlich fruchtige Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melonen und Feige.*

### **2015 Verdejo**

#### **Weingut José Pariente**

*Intensiv-vollmundige und doch leichte exotische Frucht..*

### **2016 Chardonnay**

#### **Weingut Ellermann-Spiegel**

*Zarte Würze und schöne Frucht von Ananas und Grapefruit, ohne Holzfass.*

### **2015 Messidor Beerenauslese**

#### **Weingüter Gunderloch**

*Elegante reife Beerennote mit feiner Restsüße. Der ideale Begleiter zu Hartkäse und Dessert.*

## **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 ALLERGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.