

ANTIPASTI

VORSPEISEN

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto Style » **16**
Kalbssemmerrolle | Thunfischsoße | Pinienkerne | Kapern
Veal | tuna sauce | pine nuts | capers

Tris di Bruschetta/ Dreierlei Bruschetta (vegi) **14**
Tomate | Burrata | Kichererbse | Granatapfel
Tomato | burrata | chickpeas | pomegranate

Insalata Caprese / Tomate-Mozzarella **15**
Büffelmozzarella | Tomatencarpaccio | Olivenöl | gereifter Balsamico
Tomato | olive oil | mozzarella | aged balsamic vinegar

Insalata Mista / Gemischter Salat **14**
Junger Blattsalat | Balsamicodressing | Gemüse | Kerne | Croûtons
Leaf lettuce | balsamic dressing | vegetables | cores | croûtons

Wahlweise mit:
Additional with:

Rinderfiletstreifen oder gebratenen Gambas **25**
Fillet of beef stripes or fried scampis

ZUPPA

SUPPEN

SOUPS

Minestrone / Minestrone **10**
Gemüserauten | Fregola Sarde | Safran | Ciabatta
Root vegetables | fregola sarde | saffron | ciabatta

Pappa al Pomodoro / Toskanische Tomaten-Brotsuppe **10**
Mozzarella | Basilikum | Tomate | Orange
Mozzarella | basil | tomato | orange

PASTA

PASTA

PASTA

Spaghetti Genovese / Spaghetti Basilikumpesto **19**
Gemörsertes Basilikum | Pinienkerne | Parmesan | Olivenöl
Basil | pine nuts | parmesan | olive oil

***Tagliatelle al Ragù bianco di Cinghiale /
Tagliatelle Wildschweinragout*** **24**
Tagliatelle | Wildschwein | Pancetta | Soffritto | Milch
Tagliatelle | wild boar shoulder | pancetta | soffritto | milk

Spaghetti Colatura di Alici / Spaghetti mit sizilianischer Fischsoße **22**
Petersilie | Kirschtomate | Colatura di Alici | Muscheln | Garnelen
Parsley | cherry tomatoe | italian fish sauce | clams | shrimps

Risotto alla milanese / Safranrisotto **20**
Aquarellorisotto | Safran | Parmesan
Aquarello risotto | saffron | parmesan

Gnocchi Arrabiata / pikante Gnocchi **18**
Tomaten Sugo | Burrata | Paprika | Chili | Pinienkerne
Tomato sugo | Burrata | bell pepper | chili | pine nuts

Alle Pastagerichte servieren wir auch als Zwischengang **- 4**
We also serve all pasta dishes as an intermediate course

PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Piccata « milanese » / Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle **27**

Fregola Sarda | Zitronen-Kapernvinaigrette | mini Auberginen
fregola sarda | lemon-capturevinaigrette | mini eggplant

Saltimbocca di Pollo / Saltimbocca vom Maishänchen **29**

Parmaschinken | Salbei | lauwarmen Zucchini Salat | Safranrisotto
Parma ham | sage | lukewarm zucchini salad | saffron risotto

Porchetta « Oliveto Style » / Schweinefilet « Oliveto Style » **27**

Schweinefilet | Pancetta | Caponata | Kalbs-Polpette
Pork tenderloin | pancetta | caponata | minced veal

Pesce / Adlerfisch **29**

Adlerfischfilet | Sardellen-Knoblauch-Zitronenkruste | Kartoffel-Olivenstampf
Meagre | Anchovy-garlic-lemoncrust | potato-olivemash

Tonno / Thunfischsteak **32**

Fenchel | mediterrane Vinaigrette | Orange | Focaccia
Tuna | mediterranean vinaigrette | orange | focaccia

Paprika Ripine / gefüllte Spitzpaprika (vegan) **22**

Kräuter Panade | Sonnenweizen | Oatly Cheese | rauchiges Tomaten Sugo
Bell Pepper | herb breading | sun wheat | oatly cheese | smoked tomato sugo

Bistecca / Rindersteak 300g **25**

Roastbeef von der Eifler Färse (300g)
Roast beef heifer (300g)

Wahlweise mit / Additional with:

Amazingfries 5

Trüffelmayonnaise / truffle mayonnaise 4

Jus / Jus 3,5

Grillgemüse / grilled vegetables 5

DOLCE

NACHSPEISE

DESSERT

Tiramisù / Tiramisù

Mascarpone | Amaretto | Espresso

Mascarpone | Amaretto | espresso

10

Cappuccino / Oliveto

Mousse aus der gerösteten Espressobohne | Nougateis | Milchschaum

Espresso bean mousse | nougat ice cream | milk foam

10

Maritozzi / Maritozzi

Süßes Hefengebäck | Sahne | Orangen-Safransorbet

Yeast pastry | cream | orange-saffran sorbet

10

Gorgonzola Piccante / Gorgonzola

Tomatenmarmelade | Röstbrot | rote Zwiebel

Tomato jam | roasted bread | red onion

11



KÖNIGSHOF HISTORIE

1872 wurde das Grandhotel Royal 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.