

**DAS OLIVETO** ist kein Italiener wie jeder andere. Dafür sprechen nicht nur fantastische Ausblicke auf den Rhein, die Sie im Restaurant und auf unserer Terrasse genießen, sondern auch ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.

„Zurück zu den Wurzeln“ - das ist der Leitgedanke unseres Küchen-Teams. So bildet die authentische italienische Küche die Grundlage unserer Kreationen, die mit wenigen, dafür ausgewählten Zutaten, auskommt.

Mit dem Anspruch, die Reinheit und Unverfälschtheit der einzelnen Aromen hervorzuheben, macht unsere Küchenbrigade traditionelle italienische Gerichte neu erlebbar: Vertraut und doch überraschend anders.

Schön, dass Sie da sind!

.....EIN **AUSZUG** AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

**APERITIF**

|  |    |
|--|----|
| <b>Aperol-Spritz</b> (Aperol   Prosecco   Orange)                            | 10 |
| <b>Limoncello-Spritz</b> (Suorello Limoncello   Prosecco   Zitrone)          | 10 |
| <b>Fiero-Spritz</b> (Martini® Fiero   Prosecco   Orange)                     | 10 |
| <b>Italicus-Spritz</b> (Italicus Rosolio di Bergamotto   Prosecco   Zitrone) | 10 |
| <b>Königshof Negroni</b>   | 13 |
| Vermouth   Bitter   Gin   Orange   |    |

**ALKOHOLFREI**

|  |    |
|--|----|
| <b>Martini® Floreale</b> (Martini alkoholfrei   Tonic Water   Zitrone) | 9  |
| <b>Martini® Vibrante</b> (Martini alkoholfrei   Wild Berry Tonic)      | 9  |
| <b>Kolonne\Null</b> - Rosé Prickelnd - « Flasche à 0,375 »             | 19 |

**SCHAUMWEIN** <sup>0,1l</sup>

|   |     |
|---|-----|
| <b>Riesling Sekt brut</b> (Weingut Schloss Ortenberg   Baden) | 9,5 |
|---|-----|

*Fragen Sie gerne nach dem  
Aperitif des Monats!*

## **ANTIPASTI**

VORSPEISEN

STARTERS

***Vitello Tonnato « Oliveto Style »*** **19**  
Kalbssemmerrolle | Thunfischcreme | Kapern  
Veal | tuna | capers

***Acciughe | Sardellen in Zitronensaft gegart*** **17**  
Salsa verde | gebratene Garnele | Aioli | Cristallbrot  
Anchovies | lemon | salsa verde | shrimps | aioli | crystal bread

***Variazione di barbabietola | Variation von der Bete (v, vg)*** **15**  
Rote Bete Tatar | gelbe Betecreme | karamellierter Oatly-Cheese  
Selection of beetroot | caramelized Oatly cheese

***Insalata di spinaci | Spinatsalat (v)*** **13**  
Rotweinessig-Vinaigrette | Schafskäse | Orange | Walnuss | Mangold  
Spinach salad | red wine vinegar | sheep's milk cheese | orange |  
walnut | chard

Zusätzlich mit | additional with

**Gebratene Garnelen / fried scampis** **25**

## **ZUPPA**

SUPPEN

SOUPS

***Zuppa pomodoro arrostito | geröstete Tomatensuppe (v)*** **10**  
San Marzano Tomate | Tramezzini Hippe | Basilikum | Aioli  
San Marzano tomato | tramezzini | basil | aioli

***Consommé di manzo | Rinderconsommée*** **11**  
Kleine Rindfleischravioli | Gemüserauten  
Beef consommée | root vegetables | beef ravioli

## **PASTA**

PASTA

PASTA

### ***Spaghettoni alla Carbonara*** **17**

Ausgelassener Guanciale | Eigelbsauce | Parmesan

Spaghettoni alla Carbonara | guanciale | egg yolk sauce | parmesan

### ***Fettuccine al limone con salmone | Fettuccine mit Zitrone und Lachs*** **22**

Fettuccine | Zitronenrahm | gebratener Lachs | Basilikum

Fettuccine | lemon | fried salmon | basil

### ***Lasagne di manzo aperta | offene Lasagne vom Rind*** **21**

Rinderbolognese | Thymian- Béchamelsauce | Perlzwiebel | Karotte | Sellerie

Open beef lasagne | thyme béchamel sauce | pearl onion | carrot | celery

### ***Fagotti | gefüllte Fagotti (v)*** **18**

Teigtasche aus Maismehl | Gemüsefüllung | Avocadosalsa | geschmolzene

Kirschtomate

Filled fagottini | vegetables | avocado salsa | cherry tomatoes

### **Alle Pastagerichte servieren wir auch als Zwischengang** **- 4**

We also serve all pasta dishes as an intermediate course

### **Alle Pastagerichte servieren wir zusätzlich mit Burrata** **+5**

We also serve all pasta dishes additional with burrata

## PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

### ***Capesante e gamberi | Jakobsmuschel und Garnele*** **27**

Zitronenrisotto | karamellisierte Zitronenzesten | gebackener Rucola |  
 Crème de Bresse

Scallop and shrimp | lemon risotto | caramelized lemon zest | arugula |  
 crème de Bresse

### ***Filetto di merluzzo | Kabeljaufilet*** **25**

Belugalinsen | Kartoffel | Wurzelgemüse | Pernodschaumsauce

Filet of cod | lentil | potato | root vegetable | Pernod sauce

### ***Scaloppine di maiale | Scaloppine vom Eifler Glücksschwein*** **25**

Schweinerücken | Weißweinsauce | Kräuter | Verjus Karotten | Gnocchi

Saddle of pork | white wine sauce | herbs | carrots | gnocchi

### ***Petto di pollo al mais fritto | Gebratene Maispularde (am Knochen)*** **26**

Tomatenrahm | Mediterranes Kartoffelpüree | Büffelmozzarella | Babygemüse

Fried corn chicken (with bone) | mediterranean mashed potatoes |  
 buffalo mozzarella | young vegetables

### ***Gnocchi all'arrabbiata (v, vg)*** **21**

Gnocchi mit pikanter Tomatensauce | mediterrane Vinaigrette | Salsa Verde

Gnocchi with spicy tomato sauce | mediterranean vinaigrette | salsa verde

### ***Bistecca di scamone | Rumpsteak von der Eifler Färse (250g)*** **30**

Rucola | Parmesan | Kirschtomate

Rumpsteak | arugula | parmesan | cherry tomato

Wahlweise mit | additional with:

Amazingfries | fries **5**

Grillgemüse | grilled vegetables **5**

Aioli | aioli **4**

Jus | jus **4**

## **DOLCE**

NACHSPEISE

DESSERT

### ***Tiramisu***

**11**

Mascarpone | Löffelbiskuit | Amaretto | Kakao

Mascarpone | Amaretto | biscuit | cocoa

### ***Cappuccino Oliveto***

**10**

Mousse aus der gerösteten Espresso Bohne | Nougateis | Milchschaum

Espresso bean mousse | nougat ice cream | milk foam

### ***Spumoni Semifredo / Pistazienparfait***

**12**

Pistazienparfait | Amarenakirsche | weiße Schokolade

Parfait of pistachios | cherry | white chocolate

### ***Sorbetto / hausgemachtes Sorbet***

wahlweise | seletion:

Zitrone | lemon

**4**

Himbeere | raspberry

**4**

Erdbeere | strawberry

**4**



## **Willkommen im AMERON Bonn Hotel Königshof**

„Entdecken Sie die faszinierende Geschichte und zeitlose Eleganz unseres Hotels. Wir sind ein geschichtsträchtiges Juwel des in Köln ansässigen, inhabergeführten Familienunternehmens Althoff Hotels, direkt am Rheinufer im Herzen Bonns. Gegründet 1872 als Grandhotel Royal und entworfen vom renommierten Bonner Architekten Ermekeil, avancierte unser Haus schnell zum führenden Hotel am Rhein. In seinen Blütejahren war es der bevorzugte Treffpunkt für die Söhne der großen deutschen Adelsfamilien, darunter die prominente Prinzessin Viktoria.

Mit der Übernahme durch W.O. König im Jahr 1902 wurde unser Hotel zu einem Ort kaiserlicher Besuche. Im Zweiten Weltkrieg diente es als Lazarett, bevor es 1944 zerstört wurde. Doch die Geschichte unseres Hauses fand ihren Fortgang. Zwischen 1947 und 1956 erlebten wir als Petit Hotel Royal einen erneuten Aufschwung und spielten eine zentrale Rolle bei der Gründung der Bundesrepublik Deutschland.

Der Wiederaufbau 1955/56 markierte den Beginn einer neuen Ära. Der Königshof wurde zum zentralen Ort für Veranstaltungen und Staatsbesuche in Bonn, ein Status, den wir bis 1971 behielten.

Unter der Führung der Althoff Hotelgruppe erstrahlen wir seit Januar 2003 als AMERON Bonn Hotel Königshof in neuem Glanz.

Heute bieten wir Ihnen lichtdurchflutete Räumlichkeiten und traumhafte Terrassen, die sowohl für unvergessliche private Anlässe als auch für inspirierende Business-Momente ideal sind. Als Teil der Althoff Hotels bleiben wir der Salon der Stadt, ein gesellschaftlicher Mittelpunkt, der kulinarischen Genuss mit leidenschaftlicher Gastfreundschaft vereint. Erleben Sie ein Stück Geschichte in einem Ambiente, das Tradition und Moderne harmonisch verbindet, und genießen Sie die unvergleichliche Gastfreundschaft der Althoff Hotels.

Mit freundlichen Grüßen,  
Florian Pick  
General Manager