

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!



Christian Hahn
- Küchenchef -



Claudia Lenko
- Restaurantleiterin -

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

APERITIF

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

ALKOHOLFREI

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

SCHAUMWEIN ^{0,1l}

Riesling Sekt brut (Weingut Schloss Ortenberg Baden)	9,5
---	-----

Fragen Sie gerne nach dem
Aperitif des Monats!

ANTIPASTI

VORSPEISEN

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto Style » **17**
Kalbssemmerrolle | Thunfischcreme | Kapern
Veal | tuna | capers

Frittata di Spaghetti | knusprig gebratene Spaghetti mit Ei **15**
Ei | Scarmozza | Lauchzwiebeln | Tomaten Ricotta | Parmaschinken
Fried spaghetti | egg | scarmozza | spring onions | ricotta | ham

Insalata Caprese | Tomato-Mozzarella **15**
Büffelmozzarella | sonnengereifte Tomaten | gereifter Balsamico
Tomato | mozzarella | aged balsamic vinegar

Tatare di Gamberi | Tatar von der gebratenen Garnele **17**
Garnele | gegrilltes mariniertes Gemüse | Avocado | Aioli | Pinienkerne
Scampi tatar | grilled vegetables | avocado | aioli | pine nuts

Insalata Mista | Gemischter Salat **12**
Junger Blattsalat | Balsamico Vinaigrette | geröstete Kürbiskerne | Grissini
Leaf lettuce | balsamic vinaigrette | roasted pumpkin seeds | grissini

Wahlweise mit:

Additional with:

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

ZUPPA

SUPPEN

SOUPS

Zuppa pomodoro arrostito | geröstete Tomatensuppe **10**
San Marzano Tomato | Tramezzini Hippe | Basilikum | Aioli
San Marzano tomato | tramezzini | basil | aioli

Consommé di funghi | Pilzconsommée **12**
Pilzravioli | Gemüserauten
Mushroom consommée | root vegetables | mushroom ravioli

PASTA

PASTA

PASTA

Ravioli di zucca / Kürbisravioli **19**
Kürbis | Salbei | wilder Brokkoli | Orange | Haselnuss
Pumpkin ravioli | sage | broccoli | orange | hazelnut

***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 tomato | italian fish sauce | clams | shrimps

Risotto tri colore / Risotto dreifarbig **20**
Tomatenrisotto | Mozzarellacreme | Basilikum Pesto
Tomato risotto | mozzarella creme | basil pesto

Pasta alla Norma / Pasta alla Norma **20**
Strozzapreti | Tomaten Sugo | knusprige Aubergine | Pecorino
Strozzapreti | tomato sauce | eggplants | Pecorino

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

PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Trota frita intera / Im Ganzen gebratene Forelle **26**

Rosmarinkartoffeln | Spinat | mediterrane Vinaigrette | Zitrone

Whole trout | rosemary potatoes | spinach | mediterranean vinaigrette | lemon

Sgombro alla pizzaiola / Makrele « alla pizzaiola » **26**

Kirschtomaten | Taggiasca Oliven | Kapern | Chili | Gnocchi

Mackerel | tomato | olives | capers | chili | gnocchi |

Fegato veneziano / Kalbsleber venezianischer Art **27**

Balsamico Jus | Polenta | Borettane Zwiebel | Salbei

Calf`s liver | balsamic jus | borettane onion | sage

Involtini di pollo / Involtini von der Maispoularde **28**

Mozzarella | Basilikum | wilder Brokkoli | pappa al pomodoro

Chicken involtini | mozzarella | wild broccoli | pappa al pomodoro

Preso di maiale / Preso vom Eifler Glücksschwein **27**

Schulterstück vom Schwein | Süßkartoffel | junger Mais | Salsa Verde

Pork | sweet potato | corn | salsa verde

Tagliata di Manzo / Flanksteak (300g) **30**

Rucola | Parmesan | Kirschtomaten

Flank steak | arugula | parmesan | cherry tomatos

Wahlweise mit | additional with:

Amazingfries | fries 5

Aioli | aioli 3

Jus | jus 4

Grillgemüse | grilled vegetables 5

DOLCE

NACHSPEISE

DESSERT

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

Cannoli

Gefülltes süßes Gebäck | Ricotta Creme | Zitrone | Pistazien | Pflaumensorbet

Sweet pastry | ricotta cream | lemon | pistachios | plum sorbet

10

Scarmozza / geräucherter Mozzarella

Tomatenconfit | Borettane Zwiebel | pikante Oliven | Focaccia

Smoked mozzarella | tomato confit | borettane onion | olives | focaccia

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.