



**GETRÄNKEKARTE**

## APERITIF

### Spritz' mit Prosecco

<b>Aperol Spritz</b>	9,5
Aperol   Prosecco   Soda   Orange	
<b>Italian Spritz</b>	10,5
Nonino L'Aperitivo   Prosecco   Soda   Zitrone	
<b>Hugo «2.0»</b>	10
Prosecco   St. Germain   Soda   Minze	
<b>Fiero Spritz</b>	9
Martini ® Fiero   Prosecco   Orange	

### Erfrischende Alternativen ohne Prosecco

<b>Fiero-Tonic</b>	9
Martini ® Fiero   Tonic Water   Zitrone	
<b>Lillet Vive</b>	10,5
Lillet Blanc   Tonic Water   Limette   Gurke	
<b>Träublein &amp; Gin</b>	10
Schloss Vaux Träublein   Oxley Gin   Zitrone	
<b>Rubino-Orange</b>	9,5
Martini ® Riserva Speciale Rubino   Orangensaft	

## ALKOHOLFREI

<b>Martini® Vibrante</b> <sup>oder</sup> <b>Floreale</b>	8
Mit Soda   Orange <sup>oder</sup> Tonic Water   Ginger Ale	
<b>Schloss Vaux Träublein</b> <sup>0,0%</sup>	7,5
<b>Kolonne\Null - Rosé Prickelnd</b> - « 0,375 »	19

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

<b>Borgo Molino Prosecco</b> <sup>Millesimato</sup>	9
<b>Champagne Louis Roederer</b> <sup>Collection 244</sup>	17
<b>Riesling Sekt brut</b> <sup>Weingut Schloss Ortenberg   Baden</sup>	9,5

## MINERALWASSER

Gerolsteiner medium   naturell <sup>0,25l</sup>	3,9
Gerolsteiner medium   naturell <sup>0,75l</sup>	8,9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE <sup>0,2l</sup>

Coca-Cola   -Zero   Fanta   Sprite   Mezzo Mix	3,9
Thomas Henry: Tonic   Ginger Ale   Bitter Lemon	
Gerolsteiner Apfelschorle	

## VAIHINGER SÄFTE <sup>0,2l</sup>

Orange   Apfel   Maracuja	3,9
Als Schorle mit Gerolsteiner <sup>0,25l</sup> zum Selbermischen	+2

## BIERE

### VOM FASS

König Pilsner <sup>0,3l</sup>	4
Dom Kölsch <sup>0,2l</sup>	3
<i>FLASCHE <sup>0,5l</sup></i>	
Benediktiner [ <i>Hefe   Dunkel   Alkoholfrei</i> ]	5,5
<i>FLASCHE <sup>0,33l</sup></i>	
König Pilsner alkoholfrei	4

## HEISSGETRÄNKE

Espresso   Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso	5
Latte Macchiato	5,5
Milchkaffee	5
Cappuccino	4,5
Café Crème	4
Glas Tee [ <i>diverse Sorten</i> ]	4
Kakao [ <i>mit Sahne: +0,5</i> ]	4

## OFFENE WEINE

### WEINKULTUR seit 1407 WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG



## Weingut Schloss Ortenberg

### **Riesling Sekt brut** <sup>0,1l</sup> 9,5

*Ein prickelnder Riesling nach klassischer Flaschengärmethode hergestellt. In der Nase umweht sie ein Hauch von Zitrusfrüchten und Anklängen von frischem Brioche, während er am Gaumen mit einer Balance von erfrischender Säure und cremiger Fülle begeistert.*

### **Riesling «Granit» trocken** | 0,15l 7,5

*Der Klassiker aus der Ortenau schlechthin und ein Riesling, wie er sein soll. Schon in der Nase besticht er durch seine Aromen, welche an gelbfleischige Früchte und Weinbergkräuter erinnern. Im Geschmack zeigt er eine wunderbare Balance aus Kraft und Fruchtigkeit und einen nachhaltenden Abgang.*

### **Scheurebe «Gutswein»** feinfruchtig | 0,15l 7

*Die Scheurebe ist, wie der Name vermuten lässt, nicht so häufig in deutschen Weinbergen anzutreffen. Sie gedeiht besonders gut, wo auch der Riesling sich wohl fühlt. Dieser Wein betört sie mit seinen intensiven Aromen von Cassis und Holunder. Durch seine dem Riesling ähnliche Säure harmoniert er wunderbar mit einer feinen Restsüße, welche die Fruchtigkeit dieses Weines noch verstärkt.*

### **Merlot «Granit» trocken** | 0,15l 9

*Ein dunkelroter Wein mit Aromen von Pflaumen, Wachholder und mediterranen Gewürzen. Im Mund zeigt er noch eine kernig, würzige Art, welche sich mit der Flaschenreife noch weiter einbinden wird.*

**WEISSWEIN** trocken | 0,15l

**Grauburgunder** 6,5

Weingut Georg Gustav Huff | Rheinhessen

**Trebbiano di Lugana** 8

Rossetti | Torre il Cerreto | Venetien

**Chardonnay** 9

Weingut Tomaresca | Antinori | Apulien

**Weißweinschorle** <sup>0,2l</sup> 6

Grauburgunder | Weingut Georg Gustav Huff | Soda

**ROSÉWEIN** trocken | 0,15l

**KRosé** [Merlot | Cabernet | Lagrein | Blauburgunder] 8

Kellerei Kaltern | Südtirol & Trentino

**Drei Brüder Rosé** [Spätburgunder | Cabernet | Merlot] 7,5

Weingut Burggarten | Ahr

**ROTWEIN** trocken | 0,15l

**Spätburgunder** 7,5

Weingut Nelles | Ahr

**Primitivo** 8,5

Cantine da Castello Monaci | Pilúna | Apulien

**Chianti Classico** [Sangiovese | Merlot | Canaiolo] 10

Rocca delle Macie | Famiglia Zingarelli | Toskana

**DESSERTWEIN** halbtrocken & feinperlig | 0,15

**Moscato d'Asti** 8,5

Pico Maccario | Dolcevita | Piemont

*Fragen Sie nach unserer Weinkarte mit einer Auswahl an Flaschenweinen.*

***Wir beraten Sie gerne.***

## **GRAPPA I BITTER NONINO** <sup>2cl</sup>

Barrique: Prosecco   Chardonnay oder Antica Cuvée	7
Klar: Moscato oder Merlot	7
Amaro: Quintessentia <sup>4cl</sup>	8

## **WHISKEY** <sup>4cl</sup>

Johnny Walker Red Label   Black Label	7   9
Talisker 10 Years Single Malt   Skye	13
Lagavulin 16 Years Single Malt   Islay	14
Ardbeg 10, Islay	13
Chivas Regal 12	13
Dalwhinnie 15   Single Malt   Highlands	13
Cardhu 12   Speyside	13
Cragganmore 12   Speyside	13
Glenkinchie 12   Lowlands	13
Aberfeldy 12   21	13
Angel's Envy Bourbon	13

## **VERMOUTH I KRÄUTER I BITTER I ANISEES** <sup>4cl</sup>

Sandemann Sherry Medium   Dry	6,5
Ramazotti   Jägermeister	6,5
Fernet Branca   Menta	6,5
Martini ® Riserva Speciale Rubino   Fiero   Bianco	6,5
Ricard   Pastis <sup>51</sup>   Noilly Prat   Noilly Prat Ambre	6,5

## **RUM** <sup>4cl</sup>

Bacardí Cuatro	8
Bacardí Reserva Ocho Anos	10
Santa Teresa 1796	12

## **TEQUILA** <sup>4cl</sup>

Patrón Silver   Patrón Reposado   Patrón Anejo	11
--	----

## **OBSTBRÄNDE** 2cl

<b>Ziegler</b> Alter Apfelbrand	8
<b>Morand</b> Mirabelle   Williams   Framboise	7
<b>Etter</b> Framboise   Williams	7
<b>Etter</b> Haselnüssli   Vielle Orange   Vielle Prune	8
<b>Etter</b> Fruchtbaum	12

## **LIKÖRE** 4cl

Amaretto   Baileys   Sambuca   St. Germain	8
--	---

## **COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC** 2cl

Remy Martin V.S.O.P.	8
Remy Martin XO	12
Carlos I	9
Cardenal Mendoza	8
Cles des Duacs V.S.O.P.	8

## **GIN** 4cl [inkl. Thomas Henry Tonic Water]

Bombay Sapphire Premier Cru	12
Gin Sul	13
Siegfried Gin	13
Hendrick ´s Gin	13
Monkey 47	13
Oxley	12

## **VODKA** 4cl

Eristoff Vodka	8
Grey Goose L'Original	10

## **AKVAVIT** 4cl

Aalborg Jubilæms   Linie   Malteserkreuz	8
--	---



## 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.