



RISTORANTE OLIVETO

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 -

& das gesamte Team.

Individuelles Menü Ihrer Wahl:

3-Gang [Vorspeise oder Suppe Hauptgang Dessert]	59
4-Gang [Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert]	69
Weinbegleitung 3-Gang inkl. einer Flasche Wasser & Kaffeespezialität	29
Weinbegleitung 4-Gang inkl. einer Flasche Wasser & Kaffeespezialität	39

APERITIF

Spritz' mit Prosecco

Aperol Spritz 9,5

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Fiero Spritz 9

Martini® Fiero | Prosecco | Orange

Erfrischende Alternativen ohne Prosecco

Fiero-Tonic 9

Martini® Fiero | Tonic Water | Zitrone

Lillet Vive 10,5

Lillet Blanc | Tonic Water | Limette | Gurke

Träublein & Gin 10

Schloss Vaux Träublein | Oxley Gin | Zitrone

Alkoholfrei

Martini® Vibrante oder Floreale 8

Mit Soda | Orange oder Tonic Water | Ginger Ale

Schloss Vaux Träublein 0,0% 7,5

Kolonne\Null - Rosé Prickelnd «Flasche 0,375» 19

Schaumwein 0,1l

Borgo Molino Prosecco Millesimato 9

Champagne Louis Roederer Collection 244 17

Riesling Sekt brut Weingut Schloss Ortenberg | Baden 9,5



WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG WEINKULTUR seit 1407

Genießen Sie unsere tolle Auswahl an Weinen vom Weingut Schloss Ortenberg!

Wir beraten Sie gerne!

ANTIPASTI

VORSPEISEN

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto Style » **21**

Kalbssemmerrolle | Thunfischtatar | Thunfischespuma |
Parmesankrapfen | Kapern

Veal semmer roll | tuna tatar | tuna espuma |
parmesan fritters | capers

Salmone alle fragole / In Erdbeeren gebeizter Lachs **22**

Rhabarber | Glaspappardelle | Lachskavier | Eigelbcreme | Zitrusud
Rhubarb | glaspappardelle | salmon caviar | egg yolk cream | citrus

Tatar di Pomodoro / Tomaten-Tatar **17**

Avocado | Tomaten-Holunderfond | Balsamicoperlen | Bärlauch
Avocado | tomato-elderberry fund | balsamic pearls |

ZUPPA

SUPPEN

SOUPS

Zuppa di pesce toscana / Toskanische Fischsuppe **16**

Edelfischsud | Wurzelgemüse | Tomate | Safran
Fish fund | root vegetables | tomato | saffron

Zuppa di asparagi / Spargelcremesuppe **12**

Spargel | Brennessel-Schlutzkrapfen | Roggen
Asparagus | stinging nettle ravioli | rye

PASTA

PASTA

PASTA

Tagliarini Scampi | Tagliarini Garnele **25**

Schwarze Tagliarini | Tagesfisch | Tomate | Parmesanschaum | Staudensellerie
Black tagliarini | fish of the day | tomato | parmesan foam | perennial celery

Tagliatelle Ragù alla Bolognese « Oliveto » **25**

Tagliatelle | Rinder und Schweineschulter | Pancetta | Sofrito | Milch
Tagliatelle | beef and pork shoulder | pancetta | soffrito | milk

Spaghetti al Pesto di Verdura | Gemüse-Pesto Spaghetti **23**

Burrata | mediterranes Gemüse | Artischocke | Basilikum
Burrata | mediterranean vegetables | artichoke | basil

Polpette di formaggio all'Alto Adige | Südtiroler Kaspressknödel **28**

Brennessel | Morcheln | Spargelragout | Bergkäse
Stinging nettle | morels | asparagus ragout | cheese

Alle Pastagerichte servieren wir auch als Zwischengang **- 8**

We also serve all pasta dishes as an intermediate course

PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Scorfano rosso / Rotbarschfilet **31**

Saubohnen | Fenchel | klarer Tomatenfond | Salzzitrone
Broad beans | fennel | clear tomato fund | salted lemon

Pollo dell' Eifel / Eifler Prachthahn **32**

Kartoffelgnoccho | Gartenerbse | Zuckerschote | Buttermilch | Verbene
Potato gnoccho | garden pea | sugar snap pea | buttermilk | verbena

Filetto di manzo Genovese / Rinderfilet Genovese (ca. 150g) **42**

Zwiebeljus | Frühlingslauch | junger Spinat | Bärlauch Risotto
Onion jus | spring onions | spinach | wild garlic risotto

Letto di Asparagi / Spargelbeet **26**

Sellerie | Wildkräuter | Mandelschaum | BBQ-Blumenkohl | Rauchmandel
Celery | wild herbs | almond foam | BBQ cauliflower | smoked almond

DOLCE

NACHSPEISE

DESSERT

Cheesecake vegana / Veganer Cheesecake **13**

Oatly vegane Creme | Erdbeere | Holunder | Waldmeister

Oatly vegan cream | strawberry | elder | woodruff

Tiramisù « Oliveto Style » **13**

Mascarpone | Shiso | Limoncello | grüner Apfel | Kakao-Sponge

Mascarpone | shiso | limoncello | green apple | cocoa sponge

Risotto dolce / Süßes Risotto **12**

Rhabarber | Milch | Vanille | Malz-Hippe

Rhubarb | milk | vanilla | malt pastry

Gorgonzola Piccante / Gorgonzolakäse **12**

Tomatenmarmelade | Röstbrot | rote Zwiebel

Tomato jam | roasted bread | red onion

DESSERTWEIN halbtrocken & feinperlig | 0,15

Moscato d'Asti | Pico Maccario | Dolcevita | Piemont

8,5

Fragen Sie gerne auch nach unserer Auswahl an Digestiven –
Wir beraten Sie gerne!



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.