



## Antipasti

## Vorspeisen

## Starter

<b>Vitello tonnato «Oliveto Style»</b>			<b>19</b>
<b>Rosa Kalbsrücken   Thunfischsauce   Salzzitronen Mayonnaise   Sardelle   Kapern  </b> Saddle of Veal   tuna sauce   salt lemons mayonnaise   anchovy   caper			
<b>Burrata di bufala</b>		<b>V</b>	<b>18</b>
<b>Burrata   Erbsencreme   Tomberries Erbsen Salat   Minze   Früchtebrot</b> Burrata   mozzarella   pea cream   tomberries peas salad   mint   fruit Bread			
<b>Tatar di manzo „classico“</b>			<b>22</b>
<b>Rindertatar   Hokaidokürbis   Parmesan   Italienischer Trüffel</b> Beef tartar   hokkaido pumpkin   parmesan   italian truffle			
<b>Trota salmonata marinata</b>			<b>16</b>
<b>Gebeizte Lachsforelle   Apfel-Sellerie-Salat   Meerrettich   Karamellisierte Walnuss</b> Marinated salmon trout   apple and celery salad   horseradish   caramelized walnut			
<b>Coda di aragosta</b>			<b>29</b>
<b>1/2 Hummerschwanz   Krustentierfond   Zitronengel   Süßkartoffel   Wilder Brokkoli</b> 1/2 lobster tail   lobster stock   lemon gel   sweet potato   wild broccoli			
<b>Panzanella al pomodoro</b>		<b>V</b>	<b>14</b>
<b>Geröstetes Focaccia   Geschmorte bunte Kirschtomaten   Basilikumpesto   Pinienkerne</b> Toasted Focaccia   braised colorful cherry tomatoes   basil pesto   pine nuts			
<b>wahlweise mit   optionally with</b>	<b>Garnele   Prawns</b>	<b>pro Stück</b>	<b>4</b>
	<b>Rinderfiletsteak   Filet of beef</b>	<b>90g</b>	<b>9</b>

## Zuppa

## Suppen

## Soups

<b>Cacciucco Livornese</b>			<b>18   24</b>
<b>Hummeressenz   Wurzelgemüse   Garnele   Jacobsmuschel   Fischfilet</b> Lobster essence   root vegetables   shrimp   scallop   fish fillet			
<b>Essenza di pomodoro cuore di bue</b>			<b>10</b>
<b>Essenz von der Ochsenherztomate   marinierte Cantaloupemelone   Steinpilz   Basilikumpesto</b> Oxheart tomato essence   marinated cantaloupe melon   mushroom   basil pesto			



## Pasta

## Pasta

## Pasta

**Risotto di grano solare con pomodori** **V** **14 | 20**  
**Sonnenweizenrisotto | Geräucherte Tomatensauce | getrocknete Tomaten | Provolone |**  
Wheat risotto | smoked tomato sauce | dried tomatoes | provolone

**Tagliatelle de cecco** **18 | 24**  
**Tagliatelle | Staudensellerie | Tropea Zwiebel | Garnelen | Jakobsmuscheln | Krustentierschaum**  
Tagliatelle | celery | tropea onion | shrimp | scallops | lobster foam

**Gnocchi con punta di petto** **19 | 25**  
**Gnocchi | Geschmortes und gezupftes Brisket | Tomatisierte Jus | Getrocknete Tomaten | Büffelmozzarella**  
Gnocchi | braised and plucked brisket | tomato jus | dried tomatoes | buffalo mozzarella

**Capeletti „all Anatra“** **17 | 23**  
**Capeletti gefüllt mit geschmortem Entenragout | Entenbrust rosa gebraten | Blauschimmelkäsecreme | Feigen | Radicchio Trevisano**  
Capeletti filled with stewed duck ragout | roasted duck breast | blue cheese cream | figs | radicchio Trevisano

**Lasagne aperte** **V** **19**  
**Offene Lasagne | Ratatouille | Oxenherztomate | Gelbe Zucchini | Tropea Zwiebel | Gebackene Aubergine | Weißer Tomatenschaum**  
Open lasagna | ratatouille | oxheart tomato | yellow zucchini | tropea onion | baked eggplant | white tomato foam

## Principale

## Hauptgang

## Main Cours

**Agnello di prato salato** **35**  
**Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm | Gnocchi | Taggiasca Oliven | Pistazie | Aubergine**  
Saddle of lamb | gnocchi | taggiasca olives | pistachio | aubergine

**Petto di foraona** **27**  
**Perlhuhnbrust | Weißer Portwein | Röstzwiebel | Trauben | Linsen**  
Guinea fowl | white port | fried onion | grapes | lenses

**Filetto di salmone** **29**  
**Lachsfilet | Blumenkohl | Salzzitrone | Blattpetersilie**  
Salmon fillet | cauliflower | salt lemon | leaf parsley

**Sogliola fritta** **39**  
**Seezunge an der Gräte gebraten ca. 450g | Dill-Kapern-Butter | Schmogurke | Kartoffelperlen**  
Roasted Sole 450g | dill caper butter | stewed cucumber | potato pearls

**Carciofi e polenta** **V** **20**  
**Dreierlei von der Artischocke | gebratene Polentaschnitte | Haselnuss | Pflaume**  
Three kinds of artichoke | fried polenta slices | hazelnut | plum



**Dolce**

**Dessert**

Dessert

**Tiramisú al limoncello** **10**

**Limoncello Tiramisu | Zitronenmascarpone | Limoncello Sorbet | Orangensalat**

Limoncello tiramisu | lemon mascarpone | limoncello sorbet | orange salad

**Semifreddo al torrone con noce di cocco** **14**

**Nougatparfait | Allerlei von der Kokosnuss | Schwarzbiersud**

Nougat parfait | variation of coconut | black beer brew

**Torta di mirtilli** **10**

**Heidelbeerküchlein | Ragout von der Heidelbeere | Buttermilch Eis | Mohncreme**

Blueberry cake | blueberry ragout | buttermilk ice cream | poppy seed cream

**Dessertwein | Digestif**

**2015 Geisenheimer Rothenberg** **5cl** **10**

Riesling Auslese  
Weingut Wegeler

**2016 Brauneberger Juffer Sonnenuhr** **5cl** **10**

Riesling Auslese  
Weingut Fritz Haag

**GRAPPE NONINO** **2cl** **7**

Prosecco Barrique **7**

Chardonnay Barrique **7**

Moscato **7**

Merlot **7**

Antica Cuvée **8**

**OBSTBRÄNDE** **2cl** **7**

Etter Framboise **7**

Etter Williams **7**

Etter Haselnüssli **8**

Etter Viellie Orange **8**

Etter Viellie Prune **8**

Etter Fruchtbaum **12**

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE



## Königshof Historie

1872 wurde das Grandhotel Royal an der Koblenzer Strasse, jetzt Adenauerallee, 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 wieder aufgebaut 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.