



Benvenuti - herzlich Willkommen
im Ristorante OLIVETO!

Sehr geehrte Gäste, wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Dear guests, we are glad to welcome you.

Erleben Sie alle Facetten der italienischen Küche – von rustikalen Klassikern bis hin zu feinen Neukreationen. Immer mit dem Anspruch authentisch zu sein und die Passion zu unserem Beruf weitergeben zu können.

Experience all facets of the Italian cuisine – from rustic classics to fine new creations.
Always aiming for authenticity, trying to live and transport our passion for gastronomy.

Buon Appetito und genussvolle Stunden wünschen Ihnen
Buon Appetito and enjoyable hours wish you

Ihre Gastgeber Lars Stolzheise und Sebastian Mattis,
sowie das gesamte Team des Ristorante Oliveto



CUCINA CASALINGA

Ursprüngliche und bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern und traditionellen Gerichten

Original and typical native Italian cuisine with well known classics and traditional dishes

Vorspeise/ Starter

Fenchel/ Blutorange/ rote Zwiebel/ Petersilie/ Taggiasca Olive V 14
Fennel/ blood orange/ red onion/ parsley/ taggiasca olive

Spinat/ Sellerie/ Traube/ Marone/ Trüffel/ Blú di Bufala V 18
Spinach/ celery/ grape/ chestnut/ truffle/ blú di bufala

Aal/ Aubergine/ Arrabiata 18
Eel/ eggplant/ arrabiata

Kalbstafelspitz/ Thunfischcrème/ Kapern 16
Veal/ tuna crème/ capers

Suppe/ Soup

Tomaten Fischsud/ Wurzelgemüse/ Stockfisch 16/21
Tomato fish stock/ root vegetable/ bacalao

Pasta/ Getreide/ Cereals

Gerstenrisotto/ Gorgonzola/ Birne V 14/18
Barley risotto/ gorgonzola/ pear

Orecchiette/ Fenchelsalsiccia/ Mangold 15/19
Orecchiette/ fennel salsiccia/ chard

Wildschweinravioli/ Lorbeer/ Pancetta 15/19
Wild boar ravioli/ laurel/ pancetta ham

Risotto Milanese/ Ochsenmark/ Petersiliensugo 18/22
Milanese risotto/ bone marrow/ parsley sauce

Pappardelle/ Wildhasenragout 18/22
Pappardelle/ hare ragout



CUCINA CREATIVA

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Einflüssen

Our interpretation of Italian cuisine with modern influences

Vorspeise/ Starter

Caesar Salat 2.0		14
Castelfranco/ Caesar Dressing		
Büffelmozzarella/ Erbse/ Minze	V	16
Buffalo Mozzarella/ peas/ mint		
Dorade/ grüner Spargel/ Mandel		22
Gilthead/ green asparagus/ almond		

Suppe/ Soup

Roscoff Zwiebel/ Zwiebelfond/ Buchweizen/ Orangenblütenwasser	V	14
Roscoff onion/ onion stock/ buckwheat/ orange blossom water		



CUCINA CASALINGA

Ursprüngliche und bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern und traditionellen Gerichten

Original and typical native Italian cuisine with well known classics and traditional dishes

Hauptgang/ Main Course

Pulpo/ Juskartoffeln	26
Pulpo/ potatoes in veal stock	
Ossobucco/ Polenta/ Gremolata	28
Ossobucco/ polenta / gremolata	
Toskanisches Landschwein/ Dicke Bohnen/ Pecorino	38
Tuscany pig/ broad beans/ peccorino	

Dessert

Tiramisù	V	10
Tiramisu		
Tartufo/ Haselnusslikör	V	8
Tartufo/ Nocello		



CUCINA CREATIVA

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Einflüssen

Our interpretation of Italian cuisine with modern influences

Hauptgang/ Main Course

Kalbsbries/ Radicchio/ Kartoffel-Nussbutterschaum		28
Veal sweetbreads/ radicchio/ potato -brown butter foam		
Lammschulter/ Panisses/ Kichererbse		28
Lamb shoulder/ panisses/ chickpea		
Dorade Royal/Spitzkohl/ Anna Kartoffel		38
Dorade Royal/ pointed cabbage/ Anna potatoes		
Gefüllte Pappardelle/ Tomatenchutney/ Vegane Jus	V	26
Filled pappardelle/ tomato chutney/ vegan sauce		

Dessert/ Käse/ Cheese

Gebrannte Meringue/ Bergamotte/ Buttermilch/ Basilikum	V	12
Burned meringue/ bergamot/ buttermilk/ basil		
Panettone/ Cassata	V	12
Panettone/ cassata		
Brioche/ Marille/ Blù di Bufala	V	12
Brioche/ apricot/ blù di bufala		



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.