

Kannelloni

CHARLIEDRYS

GRILLHOUSE

HERKUNFT UNSERER SPEISEN



Legende:

1 Basilikata
2 Sizilien
3 Aosta
4 Piemont
5 Venetien
6 Lombardei
7 Kampanien
8 Apulien
9 Toskana
10 Emilia-Romagna
11 Latium
12 Marken
13 Umbrien
14 Trentino
15 Kalabrien

LEIDENSCHAFT IM HERZEN

Italienisch im Topf

Im Kannelloni bist du kein Gast, du bist Teil der Familie – und der Familie bietet man von Herzen nur das Beste. Deswegen legen wir viel Wert auf eine erlesene Auswahl an Speisen, die nicht nur "tipico italia“, sondern auch besonders frisch und aromatisch sind. Im Kannelloni verwöhnen wir unsere Liebsten so, wie es "Mamma" zu Hause macht.

Deswegen verwenden wir ausschließlich:

hochwertiges Olivenöl extra vergine, naturbelassenes Berg- und Meersalz, möglichst regionale Grundprodukte und viele frische Kräuter und Gewürze.

Wir wünschen dir einen angenehmen Besuch im Kannelloni.

Buon Appetito!

ANTIPASTI

BRUSCHETTA KANNELLONI

mit Tomate, Rucola, Knoblauch, roten Zwiebeln, Balsamico und Parmesan 7,90

Bruscetta Kannelloni - met tomaten, rucola, knoflook, rode uien en Parmezaanse kaas

Die Italiener lieben ihr Bruschetta. Jede Region ist stolz auf ihre eigene Interpretation dieses Klassikers. Wie z.B. in Basilikata die Fedda Rossa, die jährlich am 31.07. mit einem Fest gewürdigt wird.

PIZZA PANE

Pizzabrot mit Olivenöl und Kräutern, serviert mit Aioli-Dip 5,90

Pizzabrood met olijfolie en kruiden, geserveerd met aioli dip

BURRATA

Cremiger Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Öl, Pfeffer und Balsamico-Creme 16,90

Romige mozzarella met gemarineerde kerstomaten, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en balsamico-creme

ANTIPASTI *"il piatto"*

Antipasti-Platte für Zwei

Gegrillte und marinierte Aubergine, Paprika und Zucchini, Balsamico-Champignons, Trüffelsalami, Serranoschinken, Mozzarella, getrocknete Tomate, gebratene Garnele, grüne und schwarze Oliven 24,90

Antipastischotel voor 2 personen

Herkunft: Venetien

CARPACCIO VENEZIANISCHE ART

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, venezianische Trüffelcreme, Rucola, Pinienkerne, schwarzer Pfeffer, Balsamicocreme und Parmesan 15,60

Flinterdun gesneden rundvlees, venetiaanse truffelmousse, rucola, pijnboompitten, zwarte peper en Parmezaanse kaas

1950 kochte Guiseppe Cipriani, der Inhaber und Küchenchef von Harry's Bar, in Venedig seiner verzweifelten Stammkundin das 1. Carpaccio. Dieser war es nämlich ärztlich untersagt worden, gekochtes Fleisch zu essen.

Unsere Antipasti ist mit Knoblauch mariniert.
Onze antipasti is gemarineerd met knoflook.

Kannelloni



Unsere
ANTIPASTI

Vor den Hauptgängen ist es in Italien üblich, verschiedene kleine, meist leichte Gerichte zu servieren. Duftender, frisch gebackener Teig, Kräuter und kleine Appetitmacher - auch Antipasti genannt - eröffnen einen genussvollen Abend oder sind das kleine Gericht für zwischendurch.

ZUPPA

CREMA DI POMODORO

Einfache Tomatensuppe, verfeinert mit Basilikum 6,70

Eenvoudige tomatensoep verfijnd met basilicum

Herkunft: Emilia-Romagna

ZUPPA DI PARMIGIANO

Parmesansüppchen mit schmackhaftem Landschinken 7,90

Parmezaanse soep met smaakvolle ham

Neben dem Mozzarella ist der Parmesan der wohl bekannteste Käse Italiens. Er wird in Emilia-Romagna in Banken als Kreditsicherheit eingelagert. Dadurch gibt es dort Banken, die über Lagerhäuser mit bis zu 270.000 Parmesanlaiben verfügen.

Unsere
SUPPEN

Unsere Suppen werden liebevoll und nach alter italienischer Rezeptur mit frischen Zutaten für dich gekocht.



INSALATA

MISTA
Blattsalat, getrocknete Tomaten, Gurken, Rucola, Kirschtomaten, Paprika, Karottenstreifen, Radieschen und Vital-Kerne-Mix klein 6,90 / groß 9,20
met bladsla, tomaten, komkommer, rucola, kerstomaten, paprika, wortelreepjes,radijs en vitale kernelmix

MISTA *Ziegenkäse*
mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen 16,90
met geitenkaas, honing en pijnboompitten

MISTA *Steak*
mit Steakstreifen 19,50
met biefstukreepjes

MISTA *Lachs*
mit gebratenem Lachs 19,50
met gebakken zalm

Avocado-Thunfischsalat
Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Avocado, Edamame, rote Zwiebel, Ei, Olivenöl und Gemüsechips 18,30
Gemengde bladsalades, tonijn, avocado, edamame, rode ui, ei, olijfolie en groentechips

Hähnchenbrust mit Mango
Gemischte Blattsalate, marinierte Hähnchenbrust, Lemon-Sesamsauce, getrocknete Tomaten und Mango 15,50
Gemengde bladsalade, gemarineerde kipfilet, citroen-sesamsaus, zongedroogde tomaten en mango

DRESSINGS
Balsamico Vinaigrette
Balsamico azijn

Caesar-Dressing
Caesar dressing

Serviert mit Focaccia.
Geserveerd met focaccia (Italiaans brood).



Unsere
SALATE

Vitaminreich und frisch zu jeder Jahreszeit sind sie nicht nur bei gesundheitsbewussten Feinschmeckern beliebt, sondern auch bei Freunden der leichten, kreativen Küche.

PIZZA

PIZZA *Margherita*
mit Tomatensugo und Mozzarella 10,90
met tomatensugo en mozzarella

PIZZA *Parma*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Kirschtomaten, Landschinken, Rucola und Parmesan 17,90
met tomatensugo, mozzarella, kerstomaten, ham, rucola en Parmezaanse kaas

PIZZA *Salami*
mit Tomatensugo, Mozzarella und italienischer Salami 13,50
met tomatensugo, mozzarella en Italiaanse salami

PIZZA *Prosciutto e funghi*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Kochschinken, Champignons und Kirschtomaten 15,90
met tomatensugo, mozzarella, gekookte ham, champignons en kerstomaten

PIZZA *Contadina*
mit Tomatensugo, Mozzarella und gegrilltem Gemüse 14,90
met tomatensugo, mozzarella en gegrilde groenten

PIZZA *Calzone*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Champignons und Kochschinken gefüllt 16,90
met tomatensugo, mozzarella, champignons en gekookte ham

PIZZA *Carpaccio e buffalo*
mit Tomatensugo, Büffel-mozzarella, Carpaccio, frischem Rucola und Balsamico 21,90
met tomatensugo, buffelmozzarella, carpaccio, verse rucola en balsamico

PIZZA *Tonno*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln und Kirschtomaten 14,90
met tomatensugo, mozzarella, tonijn, rode uien en kerstomaten

PIZZA *Bruschetta*
mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, roten Zwiebeln, Balsamico und Parmesan 15,90
met tomatensugo, bruscetta, mozzarella, knoflook, rucola, rode uien, balsamico en Parmezaanse kaas



Unsere
PIZZA

Luftig, locker und im Steinofen gebacken. Alle Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und einzigartig im Geschmack.

Unsere Pizza: traditionell oder auch außergewöhnlich belegt.

PIZZA

PIZZA *Capricciosa*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Kochschinken, italienischer Salami, Champignons und gegrillter Paprika 16,90
met tomatensugo, mozzarella, gekookte ham, Italiaanse salami, champignons en gegrilde paprika

PIZZA *Diavola*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Peperoni und scharfer Salami 14,90
met tomatensugo, peperoni en pittige salami

PIZZA *Daniele*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat und Sauerrahm 17,90
met tomatensugo, mozzarella, gerookte zalm, spinazie en zure room

PIZZA *Hawaii*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Schinken und gegrillter Ananas 15,90
met tomatensugo, mozzarella, ham en gegrilde ananas

PIZZA *Kannelloni*
mit Schmand, Birnen, Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Honig 16,90
met room, peren, geitenroomkaas, walnoten en honing

PIZZA *Bianca con Tartufo*
mit weißer Trüffelcreme, Mozzarella und gehobeltem schwarzen Trüffel 21,90
met witte truffelcrème, mozzarella en geschaafde zwarte truffel

PIZZA *Frutti di Mare*
mit Tomatensugo, Mozzarella, Meeresfrüchten, Oliven, Zitrone und Garnelen 17,90
met tomatensugo, mozzarella, zeevruchten, olijven, citroen en garnaal

PIZZA *Burrata Mortadella*
mit Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazien-Pesto und gehackten Pistazien 20,90
met mozzarella, burrata, mortadella, Pistachepesto en gehakt Pistachenoten

PIZZA *Quattro formaggi*
mit Tomatensugo, Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse und Parmesan 17,50
met tomatensugo, gorgonzola, mozzarella, schapenkaas en Parmezaanse kaas



Schon gewusst...?

Wasser und Mehl zu einem Teig verkneten, daraus einen Fladen formen und diesen zu backen, ist eine der frühesten Zubereitungen der Welt.

Heute kennen wir den Flammkuchen aus dem Elsass, die Wähe aus der Schweiz, Lángos aus Ungarn oder eben die Pizza aus Süditalien, genauer Kampanien.

Zunächst blieb der Teigfladen nur mit Olivenöl und Salz belegt. Der reichhaltige Belag wurde erst durch die italienischen Gastarbeiter im Ausland etabliert.

Schon probiert ...?

*Unser **AIOLI-DIP** schmeckt hervorragend zu unseren Pizzen. Eindippen, abbeißen, genießen!*

AIOLI-DIP 2,90
Portie aioli

PASTA

Herkunft: Apulien

RAVIOLI PECORINO & FICO

Ravioli gefüllt mit Pecorino-Käse und Feigen in einer Béchamelsauce mit wildem Brokkoli, frischen Kräutern, Pinienkernen, Spinat und roten Zwiebeln 19,90

Ravioli gevuld met pecorinokaas en vijgen in een bechamelsaus met wilde broccoli, verse kruiden, pijnboompitten spinazie en rode uien

Traditionell wurde in Apulien Cime di Rapa verwendet. Aufgrund der kulinarischen Entwicklung verwendet man heute wilden Brokkoli, der dem Gericht durch seine gegrillte Note ein besonderes Aroma verleiht.

RIGATONI CON PROSCIUTTO

Rigatoni in Sahnesauce mit Kochschinken, Tomaten, Rucola, Champignons, Parmesan und Kräutern 16,90

Rigatoni in roomsaus met gekookte ham, tomaten, rucola, champignons, Parmezaanse kaas en kruiden

Herkunft: Emilia-Romagna

CANNELLONI CLASSICO

Cannelloni gefüllt und überbacken mit einer aromatischen Rinderhackfleisch-Tomatensoße, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie 16,90

Cannelloni gevuld en gebakken met een kruidige gehakt-tomatensaus, uien, wortelen en bleekselderij

RAVIOLI ALLA NORMA

Auberginenravioli mit gegrillter Aubergine, Schafskäse und frischem Basilikum in würziger Tomatensauce 17,90

Aubergineravioli met gegrilde aubergine, schapenkaas en vers basilicum in pikant kruidige tomatensaus

Aufpreis extra geriebener Parmesan 2,20

Meerprijs extra portie geraspte Parmezaanse kaas



Unsere
PASTA

Hergestellt aus speziellem, doppelt gemahlenen Weizengrieß. Ganz natürlich, frisch und lecker zubereitet, verfeinert mit gutem Olivenöl und frischen Tomaten.

PASTA

Herkunft: Latium

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti, wie unser Chef sie mag, natürlich mit Ei, Sahne, Pancetta, Parmesan, Pecorino und Sarawak Pfeffer 17,90

Spaghetti van de chef, met ei, room, pancetta, pecorino en Sarawak peper

Spaghetti alla Carbonara bedeutet übersetzt "nach Art der Köhlersfrau", die ihrem Mann für seine Arbeit auf den Kohlemeilern das Essen zubereitete. In Gedenken an die Arbeit der Köhler, servieren wir unsere Spaghetti alla Carbonara mit geschrotetem Sarawak Pfeffer (nicht zu scharf), der die Kohle repräsentiert, die dem Köhler während der Arbeit von der Kleidung flog.

OFENLACHS MIT KRÄUTERKRUSTE

auf Zitronentagliatelle, dazu gegrilltes Gemüse 28,90

Ovenzalm met kruidenkorst op citroentagliatelle, met gegrilde groenten

SPAGHETTI AGLIO GAMBERONI

Spaghetti, Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Tomatenwürfel, Knoblauch, Peperoni und Basilikum 22,90

Spaghetti, Zwarte Tijgergarnalen, olijfolie, tomaten, knoflook, peperoni en basilicum

Aufpreis extra geriebener Parmesan 2,20

Meerprijs extra portie geraspte Parmezaanse kaas



DOLCE

HÜFTGOLD *im Gläschen*

Süße Sünden, serviert im kleinen Genießerglas, je nach Vorrat.

Zoete verleidingen, geserveerd in een glas om extra van te genieten, afhankelijk van het aanbod

Tiramisu	5,90
Panna Cotta	5,90

In Venetien ranken sich viele Geschichten um das Tiramisu und dessen Entstehung. Klar ist, dass es sich dabei um einen belebenden Nachtisch handelt, welcher die Gäste wieder fit machen soll (Zieh' mich hoch - c´ha tirato su).

WARMER SCHOKOLADEN-KUCHEN

mit 2 Kugeln Vanilleeis und einem flüssigen Kern aus Schokolade 9,20

Warm chocoladegebak - met 2 bollen vanille-ijs en een vloeibare vulling van chocolade

Lust auf mehr?

Wir haben eine saisonale Dessertkarte, wo du dir noch mehr leckere Speisen aussuchen kannst.

Frag gerne unser Personal.


Unsere
DOLCE
Das süße Ende naht...
Lass dich von italienischen
Klassikern im deutschen
Weck-Glas verführen.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

MONTAG - FREITAG

7.30 – 11:00 Uhr

maandag tot vrijdag

SAMSTAG, SONN- UND FEIERTAGE

8.00 – 11.30 Uhr

zaterdag, zondag en feestdagen

Unsere Auswahl für dich

Freu dich auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, zusammengestellt aus verschiedensten Köstlichkeiten aus aller Welt.

Genieße frische Bäckerbrötchen, verschiedene Sorten Käse und Aufschnitt, leckeres Müsli und hausgemachtes Granola. Am großen Wochenendbuffet außerdem nach deinem Wunsch frisch zubereiteten Bacon, Würstchen, Eierspeisen, Räucherfischvariationen, Porridge mit Hafermilch uvm., mit verschiedenen Sorten Saft und unseren leckeren Kaffeespezialitäten der Kanne Rösterei.

Ons selectie voor u:

Verheug u op een uitgebreid ontbijtbuffet, samengesteld uit verschillende lekkernijen van over de hele wereld.

Geniet van verse broodjes, verschillende soorten kaas en vleeswaren, heerlijke muesli en huisgemaakte granola. Vers bereid naar wens bij het uitgebreide weekendbuffet Spek, worstjes, eiergerechten, gerookte visvariaties, pap met havermelk en nog veel meer, met verschillende soorten sap en onze heerlijke koffiespecialiteiten van de Kanne branderij.





Unser

FRÜHSTÜCK

Ein Frühstück geht in Italien immer ganz schnell und einfach, mit einem Cappuccino und süßem Gebäck.
Im Kannelloni darfst du dir Zeit nehmen, ganz gemütlich und ausgiebig zu frühstücken.

GREEN ENERGY PARK 1

26892 HEEDE
GERMANY

GRILLEN AUS TRADITION

WILLKOMMEN

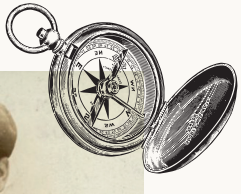
IM

CHARLIE DRYS

est. 2020

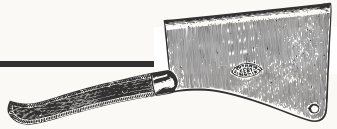
GRILLHOUSE

EIN HOCH AUF DIE SCHMUGGLER-ROUTE





Ungeachtet der vorherrschenden Fleischknappheit und der Tatsache, dass nur reiche Engländer die finanziellen Mittel besaßen, hochwertiges Fleisch zu kaufen, eröffnete Charles Dry, motiviert von der Ungerechtigkeit, dass dieses saftige, schmackhafte Fleisch ausschließlich reichen Bürgern zugänglich war, ein Grillhouse mit dem Ziel, die Köstlichkeit der breiten Bevölkerung anzubieten.



DIE IDEE

Durch die häufigen Seereisen Charles' Großvaters George in die englische Kolonie Guyana und die Umfahrung Süd-Amerikas, lernte sein Großvater eine Menge Leute kennen.
Hierbei traf er unter anderem auch auf argentinische Farmer mit riesigen Rinderherden. Zu diesen Farmern nahmen Charles und sein Großvater bereits im Jahr 1898 Kontakt auf.

Innerhalb von nur zwei Jahren gelang es dem Enkelsohn und seinem Großvater, eine Schmugglerroute für das zarte Rinderfleisch von Georgetown über den Nord-Atlantischen Ozean bis in den englischen Vorort Bexley zu organisieren, um Fleischzölle einzusparen.
Charles Großvater George traf bei seinen weltweiten Seereisen außerdem auf eine Vielzahl anderer Leute.

Oftmals hatte er die Chance, traditionelle Gerichte oder Gewürze zu verkosten, die es in seinem Heimatland bis dahin noch nicht gegeben hat. Zurück in der Heimat angekommen, berichtete Großvater George seinem Enkelsohn von diesen Köstlichkeiten aus den unterschiedlichsten Ländern und dem dortigen Umgang mit Speisen.

CHARLIE DRYS INSPIRIERT

Das Charlie Drys feiert seine Entstehung im Jahr 1900. Passend zum Jahrhundertwechsel eröffnete Charles Jonathan Dry mit 19 Jahren, inspiriert von den zahlreichen Geschichten seines zur See fahrenden Großvaters, mit ungebrochenem Enthusiasmus und Vorfreude auf das neue, bessere Jahrhundert, das "Charlie Drys".

Mit geweckter Neugier und geprägt von allen Geschichten seines Großvaters, begab sich Charles ein Jahr später selbst auf eine weltweite Reise. Hierbei probierte er ebenfalls diese besonderen Gerichte und Gewürze, entwickelte daraus eigene Kreationen und versuchte diese besonderen Zutaten letztendlich für das Drys nach Europa zu exportieren.

UNSER VERSPRECHEN

Unsere Kühe genießen das beste Weidegras durch lokale Freilandhaltung in Detern, Ammerland, Friesland und Umgebung. Ökologisch nachvollziehbar geschlachtet, werden sie zum „Hand selected Beef“ und dürfen sich aufgrund der langen Reifung „ethically aged” nennen. Die Kreuzung unserer Kühe aus Milch- und Fleischvieh sorgt für Fleischfülle und eine hervorragende Marmorierung.

MENU

CHARLIEDRYS

STARTERS

Pimientos de Padrón 8.90
Bratpaprika mit gegrillten Kirschtomaten und Knoblauch

GARDEN MEDLEY V 9.20 / 6.90
groß / klein
Blattsalat, getrocknete Tomaten, Gurken, Rucola, Radieschen, Kirschtomaten, Paprika, Karottenstreifen und Vital-Kerne-Mix
Balsamico Vinaigrette
Caesar-Dressing

GREEN GRILLS V 15.90 / 7.90
groß / klein
Babypaprika, Karotten, Sesam, Zucchini mariniert und gegrillt

SIDES

BAKED POTATO Vgt 6.20
Ofenkartoffel mit Sour Cream

FINE HERB POTATOES V 5.60
Rosmarinkartoffeln

CLASSIC FRIES V 4.50
Pommes Frites

SWEET FRIES V 6.70
Süßkartoffelpommes

COLESLAW Vgt 4.50
Krautsalat

MIX & MATCH

EINFACH FLEISCH ODER FISCH BESTELLEN UND MIT EINER BEILAGE KOMBINIEREN.

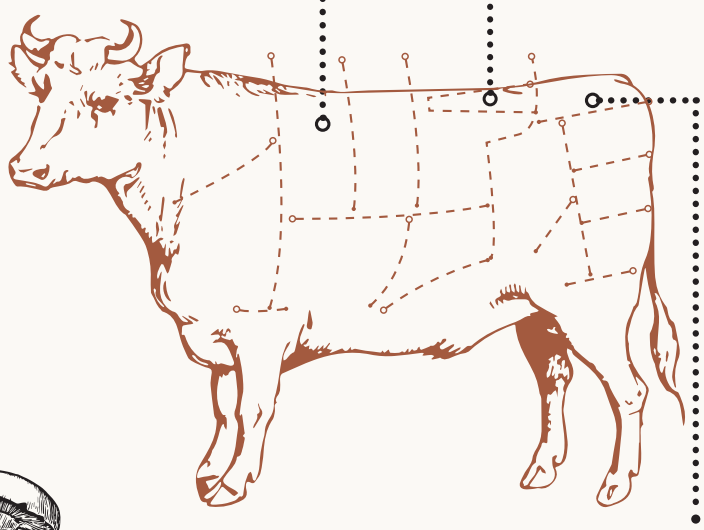
STEAK * AUSWAHL

RIB EYE JOE 28.90
250g

Das Rib Eye wird auch Zwischenrippenstück genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner". Charakteristisch für das Rib Eye ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

PREMIUM FILET 34.90
das Edelstück, butterzart, 250g

Die wertvollsten und zartesten Teilstücke eines jeden Rindes stellen die zwei Filets dar, die nur einen minimalen Teil des Schlachtgewichts ausmachen. Bei der auf beiden Seiten der Wirbelsäule liegenden Delikatesse handelt es sich um einen feinen Fleischmuskel, der zu Lebzeiten nur wenig beansprucht wird und daher so ausgesprochenzart ist.



GARSTUFEN

Blue
Rare
Medium Rare
Medium
Well
Well done



i *Jedes unserer Steaks erhält dank der Zubereitung auf dem Lavastein genügend Aufmerksamkeit. Daher kann es ab und an zu etwas längeren Wartezeiten kommen.*

JOHNSON RUMP 29.90
Roastbeef auf der Fettkante gebraten, 250g

Das Roastbeef im hinteren Teil des Rinderrückens ist das Teilstück, aus dem die allseits beliebten Rumpsteaks (Strip Loins) geschnitten werden. Man erkennt es am markanten einseitigen Fettdeckel auf dem Fleisch.

TOP LOADED FRIES

PERFEKT ALS BEILAGE,
SNACK ODER ZUM TEILEN

CHILI CHEESE TOPS *Vgt* 11.00
Pommes Frites, Chili Cheese Sauce,
Jalapeños, Röstzwiebeln, Frühlingslauch

PULLED PORK TOPS 13.60
Pommes Frites, Pulled Pork, Coleslaw,
Frühlingslauch und BBQ-Sauce



HAUPT GERICHTE

SPARE RIBS 22.80 / 13.60
vom Schwein, in einer würzig
rauchigen BBQ Marinade
- full rack - / - half rack -

BEST OF SALMON 21.60
gebratenes Lachsfilet
200g

CHICKEN SUPREME 19.50
Kikok Maishähnchen,
gebraten und mariniert

SAUCEN

MADAGASCAN JUS Grüner und Rosa Pfeffer mit Sahne in Cognac-Jus	3.90
TRÜFFEL-MAYO	4.50
BBQ SAUCE	2.90
CHILI CHEESE SAUCE	3.30
KRÄUTERBUTTER	2.90
AIOLI-DIP	2.90
ROTE-BETE KETCHUP	3.90
MAYO / KETCHUP	0.90



BURGER

100% HANDMADE

KING'S PORK 15.90
Brioche Bun, Pulled Pork Burger aus zartem Schweinenacken, mariniert mit BBQ Sauce und Coleslaw

DOUBLE CHEESY 16.90
Brioche Bun, Beef Patty, Essiggurken, Emmentaler Käse, Bacon und gebackene Onion Rings und karamellisierte Zwiebeln

add some Chilli Cheese + 3.30

QUEEN'S BLUE CHEESE BURGER 19.30
Burger Bun, Hähnchenbrustfilet, Gorgonzola, knackiger Rotkohlsalat, Rucola und Jaipur-Burgersauce

GREEN PEAS *Vgt* 15.90
Brioche Bun, Erbsen Patty, Gurkenrelish, Rote Bete, Ketchup und knackiger Rotkohlsalat

V VEGAN *Vgt* VEGETARISCH GLUTENFREI

Salat / Bowls

CAESAR SALAD 13.60
Römersalat, geröstete Brotcroûtons, Parmesan und Dressing

KIRI KIRI BOWL 16.90
Asiatische Reis-Bowl mit gerösteten Cashewkernen, frischem Kardamom-Rotkohlsalat, Edamame, Mangos, Champignons, glasierter Orangen-Soysauce-Hähnchenbrust und gemischtem Blattsalat

ZU JEDER BOWL / SALAT AUF WUNSCH WAHLWEISE:

- marinierte Hähnchenbrust + 5.60
- Teriyaki Beef + 7.90
- 3 Gambas + 8.90

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM & BEWERTE UNS AUF GOOGLE!

ZUTATEN AUS

BEST OF SALMON

Der nächste Halt auf der Reise entlang der westlichen Küste Nordamerikas war Alaska. Auf seiner Reise durch Alaska entdeckte Großvater George einen riesigen Schwarm Lachse die Küste entlang schwimmen.

Ein paar Dörfer weiter Richtung Süden probierte er diesen Fisch auf einem kleinen Straßenmarkt und war begeistert von dem vollmundigen Geschmack. Als Charles von der Lachs-Geschichte des Großvaters erfuhr, machte er sich auf den Weg zu einem naheliegenden Lachszüchter und nahm eine große Menge mit in seine Heimat. Später kochte er zahlreiche Gerichte mit dieser Köstlichkeit.

JOHNSON RUMP

Beim Überqueren des Atlantischen Ozeans legte Großvater George einen Zwischenstopp in Argentinien ein, um sein Segel nach einer stürmischen Nacht zu flicken. Ein junger Familienvater, der ihm dabei half, servierte ihm anschließend ein Roastbeef, wie er es noch nie gegessen hatte. Als er fragte, woher das Fleisch sei, sagte der Familienvater, dass es von den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa komme.

Als Charles von dem feinen Stück Fleisch erfuhr, machte er sich wie sein Großvater auf den Weg nach Argentinien. Nach unzähligen Verwendungsversuchen auf dem offenen Feuer wusste er schließlich, wie er dieses zarte Stück Fleisch behandeln musste, damit es auf der Zunge zerging und schön saftig wurde.

QUEEN'S CHICKEN

Während Georges Seefahrt entlang der westlichen Küste Südamerikas, legte er einen Halt in Chile ein. In der damaligen Hauptstadt servierte man ihm traditionell ein Weißbrot mit Avocado, bestreut mit Salz. Schon damals war George von dem cremig-nussigen Geschmack begeistert.

Als die Avocado kurz nach der Seefahrt von George ihren kulinarischen Weg nach Europa gefunden hatte, brachte Charles den besonderen Geschmack der Avocado, aufgrund der Erzählungen seines Großvaters, in unterschiedlichste Gerichte ein.



ALLER WELT



BOMBAY SAPPHIRE

Als Großvater George von dem neuen König Englands und seinen Plänen erfuhr, setzte er die Segel Richtung England. Der neue König förderte die Produktion von englischen Spirituosen wie kein anderer zuvor. So durfte jeder Gin destillieren, ohne eine Genehmigung dafür zu haben.

Auch Großvater George versuchte sich wie alle anderen Bürger als Gin-Brenner, weshalb die Gin-Produktion in England förmlich explodierte und die Spirituose durch die Überproduktion von Tag zu Tag weniger Ansehen fand. Als Gin in der Gesellschaft nach und nach wieder wahrgenommen wurde, organisierte sich Charles diese historische Spirituose und war begeistert.

DEUTSCHER RIESLING

Nachdem Großvater George von der Schließung eines großen und bekannten Weinanbaus in Deutschland erfahren hat, machte er sich mit einem kleinen Boot entlang des Rheins auf den Weg Richtung Rüsselsheim am Main. Angekommen im Museumskeller der nahe gelegenen historischen Festung in Rüsselsheim, traf er auf einen ehemaligen Weingärtner des stillgelegten Weinanbaus für Riesling-Reben.

Dieser lud Großvater George zu einer festlichen Weinverkostung des hochwertigen und zu der Zeit seltenen Weißweins ein. Angekommen in der Heimat schwärmte Großvater George noch lange von dem Geschmack des vielseitigen Riesling Weins, woraufhin Charles die optimalen kühlen Wetterbedingungen in Deutschland ausnutzte, um selbst Riesling-Reben anzubauen. Noch heute zählt der Riesling zu den hochwertigsten und nobelsten Weißweinsorten auf der Welt.

MADAGASCAN JUS

Auf einer Route des Indischen Ozeans steuerte Großvater George sein Schiff südöstlich von Afrika entlang der Küste Mosambiks, wo er am Hafen von Madagaskar sein Schiff anlegte. Auf der Suche nach etwas Würze für sein Abendessen pflückte er im Urwald den Madagaskar Pfeffer.

Die Köstlichkeit duftete nach einer Mischung aus Vanille, Tabak und Holz, schmeckte aromatisch und war etwas schärfer als normaler Pfeffer. Nach Großvater Georges Beschreibung, ersetzte Charles den schwarzen Pfeffer seiner Pfeffersoße mit dem besonderen Pfeffer aus Madagaskar.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte “Niehoffs Vaihinger”

Orangensaft	0,2l	3,30
Apfelsaft	0,2l	3,30
Kirschsaft	0,2l	3,30
Traubensaft	0,2l	3,30
Bananensaft	0,2l	3,30
Kiba - Kirsch-Bananen-Saft	0,3l	4,20

Mineralwasser

San Pellegrino medium	0,25l	3,40
San Pellegrino medium	0,75l	7,90
Acqua Panna Naturelle	0,25l	3,40
Acqua Panna Naturelle	0,75l	7,90

Softgetränke

Coca-Cola / light, zero (koffeinhaltig), Sprite, Fanta	0,33l	3,70
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,60
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,60
Schweppes Wildberry	0,2l	3,60

fritz-spritz

fritz-spritz® bio-rhabarberschorle	0,33l	3,80
fritz-spritz® bio-apfelschorle	0,33l	3,80
mischmasch® kola-orangen-limonade	0,33l	3,80

HEISSE GETRÄNKE

Kännchen Kaffee filtergebrüht	4,90
Tasse Kaffee	3,20
Americano / Kaffee schwarz	3,20
Cappuccino	3,90
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	4,40
Doppelter Espresso	4,40
Doppelter Espresso Macchiato	4,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,40
Kanneccino Heiße Schokolade mit Espresso	4,20
Heiße Schokolade dark/white	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne dark/white	4,20
Flavour Vanille, Karamell, Haselnuss	0,70

Glas Tee	3,20

DENN MAN TAU Schwarzer Tee - English Breakfast
PUNKT FÜNF AM HAFEN Schwarzer Tee - First Flush Darjeeling
WOGEN GLÄTTEN Grüner Tee - zart und fruchtig
REIZKLIMA Kräutertee - Hauch von Meersalz
FRISCHER FRIESE Kräutertee - Pfefferminze
RÜCKENWIND Früchtetee - Beerenmischung

GETRÄNKE

APERITIF

Lillet Wildberry Lillet bianco, Wildberry	0,2l	6,50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	6,50
Hugo Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette und Minze	0,2l	6,50
Kannelloni – Secco süffiger Appetitmacher	0,1l	3,90
	0,75l	20,90

Prosecco Millesimato
D.O.C. Brut
Venetien, extra dry, im Bukett besonders fruchtig, erinnert an Apfel und Birne. Delikate Note nach Zitrusfrüchten, die dann blumig wird. Sehr geschmeidiger Geschmack wegen des eleganten Schmelzens des Schaums am Gaumen.
Angenehm lebhaft.

	0,1l	4,90
	0,75l	23,90

PriSecco alkoholfreies Geschmackserlebnis aus handverlesenen Früchten und Kräutern aus der Saftmanufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,90
Martini rosso, bianco, extra dry	4 cl	4,20
Portwein white, ruby	5 cl	3,90

BIERE VOM FASS

König Pilsener	0,3l	3,90
	0,5l	5,20
König Pilsener Radler	0,3l	3,90
	0,5l	5,20
Th. König Zwickel	0,3l	3,90
	0,5l	5,20

FLASCHENBIERE

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5l	5,40
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,90
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	3,90
Vitamalz	0,33l	3,60

GETRÄNKE

DIGESTIF

Probiere aus der Region — 2 cl

1860 Heydt - ein außergewöhnlicher Korn in alten Sherryfässern lang gereift	2,90
Rosche Moorwasser	2,10

Grappa — 2 cl

Grappa Tradizionale La Trentina Marzadro	3,60
Grappa Le Diciotto Lune Marzadro fassgelagert	4,20

Edelbrand — 2 cl

Himbeere	4,20
Williams	4,20
Marille	4,50

Likör — 2 cl

Sambuca	3,20
Southern Comfort	3,20
Marsala	3,20
Limoncello	3,20
Baileys	3,20

Whiskey — 4 cl

Jim Beam	5,20
Jack Daniel's	5,20
Johnnie Walker Red Label	5,20
Johnnie Walker Black Label	5,90

Vodka — 4 cl

Smirnoff	4,90

Mezcal und Aquavit — 2 cl

Tequila Silver	2,90
Jubiläums Aquavit	3,20

Kräuter — 2 cl

Averna	3,20
Jägermeister	3,20
Fernet Branca	3,20
Fernet Menta	3,20
Ramazzotti	3,20

Cognac und Brandy — 2 cl

Veterano	3,50
Rémy Martin V.S.O.P.	4,20
Carlos Nr° 1	4,60

Rum — 2 cl

Bacardi	3,20
Havana Club 7°	3,80

Aufschlag Longdrink — 3,00

Gin — 2 cl

Bombay Sapphire 40% vol.	3,20
Monkey 47 47% vol. Schwarzwald Dry	5,20
Gin Sul Dry 43% vol.	5,20
Lin Gin Dry aus Lingen 42% vol. Handcrafted small batch	5,20

Tonic Water — 0,2 l

Thomas Henry	3,50
Schweppes Indian	3,60

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirinha
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crushed Ice 7,20

Cuba Libre
Brauner Rum, Lemon Squash, Cola, Limette 7,20

Sex on the Beach
Vodka, Pfirsichlikör, Lemon Squash, Grenadine, Ananas, Orange 7,20

Espresso Martini
Vodka, Kaffeelikör, Espresso 7,20

ALKOHOLFREI

Ipanema
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice 5,90

LIMONADE

Zitrone
Hausgemachter Zitronensirup aus frisch gepressten Zitronen, Soda, Crushed Ice 4,90

Chai
Hausgemachter Chai und Zitronensirup aus frisch gepressten Zitronen, Soda, Crushed Ice 4,90

WEISS- & ROSÉWEINE

Kannelloni Weiß

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l

Kannelloni -bianco-
deutscher Qualitätswein, feinherb,
Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling. Fruchtige Nase, sehr saftig, aromatisch, lebendig. Ein schöner, anregender Allrounder.

Edition Kannelloni | Baden 6,90 24,50

Riesling
Deutscher Qualitätswein, trocken,
mild, erfrischend, mineralisch, animierend, saftiger Abgang

Weingut Jürgen Krebs | Pfalz 6,90 27,50 (1l Fl.)

Weißburgunder
Deutscher Qualitätswein, trocken,
feiner Duft nach Birne, viel Frucht, klar und aromatisch, saftig

Weingut Lindenhof | Nahe 6,90 24,50

Pinot Grigio
Corte Pitora, D.O.C. delle Venezie, trocken,
helles Strohgelb, Limetten im Duft, Quitte und exotische Früchte, weich, rund und aromatisch

Casa Vinicola Bennati | Italien | Venetien 6,90 22,90

Scheurebe
Freude am Wein - Freude am Leben
Deutscher Prädikatswein, Kabinett, fruchtig,
exotische Früchte im Duft, deutliche Cassisnote,
Trinkfluss garantiert

Weingut Schales | Rheinhessen 6,90 24,50

Chardonnay
D.O. Valle del Maule, trocken
harmonisch, saftige Struktur am Gaumen, viel Schmelz, Trinkfreude

Vina Aromo | Chile | Maule-Tal 6,90 24,50

Weißweinschorle 6,40

Charlie Drys Weiß

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l

Charlie's White Wine
Riesling & Gewürztraminer
deutscher Qualitätswein, trocken,
harmonisch und saftig gepaart mit einer seidigen Eleganz und einem gewissen Schmelz am Gaumen – Ein Wein zum Verlieben!

Edition CHARLIE | Pfalz 6,90 24,50

Flaschenweine Weiß

Lugana "Limne"
D.O.C. Venetien, trocken,
feiner Blütenduft, am Gaumen grüner Apfel, saftig-frisch mit viel Finesse, aromatisch. Ein verspielter Sommerwein!

Tenuta Roveglia | Italien | Venetien 0,75l 29,00

Kannelloni Rosé

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l

Kannelloni -rosato-
Freude am Wein - Freude am Leben
Deutscher Qualitätswein, feinherb,
Zart am Gaumen und schmeichelnd im Abgang, Beerenfrüchte, Frische und Mineralik zeichnen diesen saftigen Rosé besonders aus.

Edition Kannelloni | Rheinhessen 6,90 € 24,50 €

ROTWEINE

Kannelloni Rot

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l

Kannelloni -rosso-
Freude am Wein - Freude am Leben
Merlot, Spätburgunder & Cabernet
Deutscher Qualitätswein, trocken
Zarte Beerenfrüchte, ein Schmeichler am Gaumen mit einem dezenten Tanningerüst. Mittelschwer und perfekt zu Pasta & Pizza

Edition Kannelloni | Baden 6,90 24,50

Montepulciano
D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo, trocken,
leuchtendes Rubinrot, Kirsche, Würze, Waldfrüchte, weiche Tannine, eleganter Nachhall

Cipresso | Italien | Abruzzen 6,90 24,50

Paladin - Syrah
I.G.P. Venetien, feinfruchtig,
komplexes und intensives Bukett nach dunklen Beeren, feine Würze, leicht pfeffrig bei voller, satter Fruchtigkeit

Paladin | Italien | Venetien 6,90 24,50

Drago Rosso - Merlot
Vino Varietale d'Italia, trocken,
tiefdunkel, Kirsche, dunkle Beeren und Heidelbeeren im Duft, samtig weich, vollmundig mit sehr weichen Tanninen. Ein echter Gaumenschmeichler!

Paladin Vino | Italien | Venetien 6,90 24,50

Chianti Classico
D.O.C.G. Toscana, trocken, Sangiovese,
im Duft schwarze Kirsche, Brombeeren und ein würziger Charakter am Gaumen, weich, langer Nachhall

Castello di Gabbiano | Italien | Toskana 7,20 26,00

Lambrusco
Primabolla, D.O.C. Reggiano, lieblich,
leuchtendes Rubinrot, leicht perlend, saftig, saftige Kirsche und anregend

Quattro Castella | Italien | Emilia-Romagna 6,90 24,50

Primitivo "Posizione"
I.G.T. Puglia, trocken,
tiefdunkel, Beerenfrüchte, vollmundig mit einer angenehm weichen Art, saftig, feinwürzig, elegant und charaktervoll

Terrecarsiche 1939 | Italien | Apulien 6,90 24,50

Charlie Drys Rot

	Glas 0,2l	Fl. 0,75l

Charlie's Red Wine
Deutscher Qualitätswein, feinherb
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder
Fruchtige Waldbeeren, ausdrucksstarke Fülle, weicher Abgang, vielfältig, aromatisch

Weingut Gröhl | Rheinhessen 6,90 24,50

Flaschenweine Rot

Shiraz "Wits End"
McLaren Vale, Wine of Australia, trocken, vollmundig und harmonisch, reife dunkle Früchte, kraftvoll, feine Würze, sehr aromatisch

Chalk Hill Wine Estate | Australien | McLaren-Tal 0,75l 26,00

Barolo "La Morra"
D.O.C.G. Piemont, trocken,
rubinrot im Glas, frische und klare Frucht, langer Nachhall, komplex, vielseitig und vollmundig – Ein großer Wein!

Mauro Veglio | Italien | Piemont 0,75l 49,00

PREMIUM SELECTION

PREMIUM SELECTION

Shiraz - Shotfire
trocken,
kompakt, schmeichelnd süßliche Tannine, leichte Anklänge von Rauch, feinwürzige Note
Thorn-Clarke Winemaker | Australien | Barossa
0,75l 36,00 €

Malbec - Gran Tonel 137
trocken,
am Gaumen Schokolade, feine Kaffeenote, Blaubeere und Kirsche, wuchtig und kräftig, würzig
Los Tonels Winery | Argentinien | Mendoza
0,75l 55,00 €

Angetrunken?

Angetrunken mit nach Hause nehmen?
Ja, bei uns geht das!

Gönn dir ein Gläschen und nimm den Rest gut verpackt mit nach Hause.

Alle Weine auch im Außer-Haus-Verkauf.

VERANSTALTUNGEN

DEINE FEIER BEI UNS

Dir gefällt das Ambiente im Kannelloni so gut, dass du Geburtstage, Taufe, Kommunion oder gar Hochzeit bei uns feiern möchtest? Darüber würden wir uns sehr freuen! Für diese schönen Anlässe kannst du auf themenabhängige Tischdekoration und Speisekarten zurückgreifen oder wir planen mit dir zusammen ein individuelles Design.

Triff mit uns eine vorausgewählte Menüfolge für dich und deine Gäste und lass‘ dich noch zu vielen weiteren Punkten deiner Feier beraten, zum Beispiel Getränke und Snacking.

Sprich uns gerne persönlich an oder schreib uns deine Wünsche per E-Mail, um dann zusammen in allen Einzelheiten deine Feier zu besprechen und zu planen.

PIZZA ALL YOU CAN EAT

Dienstags ist Pizzatag! Ab 17:30 Uhr kann sich deine Gruppe ab vier Personen unsere Pizza Metro (1m Pizza am Stück!) mit den Belägen aus unserer Karte für 17,90 € p. P. zusammenstellen. Wie viele Bretter schafft ihr?

MÄDELSABEND

Unseren Mittwoch haben wir besonders den Bella Donnas dieser Welt gewidmet: Ab 18:00 Uhr schenken wir deiner Mädelstruppe ab fünf Personen eine Flasche Kannelloni Secco zu euren Gerichten!

KANNE RÖSTEREI

BEHIND THE BEANS

Wir rösten für Dich täglich frisch direkt importierte Rohkaffees von kleinen Bio-Farmen, z. B. aus Mexiko, Peru oder Papua Neuguinea. Auf unseren Plantagen bauen wir unsere eigenen Sorten an und überzeugen uns regelmäßig von der Einhaltung unserer Anbaubedingungen.

Nur durch das jahrelange Know-How unserer Kaffeebauern und ständige Kontrollen können wir euch einen exzellenten Premium-Kaffee anbieten und eine gleichbleibende Qualität gewährleisten. Außerdem unterstützen wir als Teil der Handelsinitiative Direct Trade den direkten Handel mit unabhängigen Kleinbauern vor Ort – völlig ohne Zwischenhändler.



DAS BIETEN WIR EUCH

Heftiger Bürotag und die letzte Rettung wäre ein brewtal guter Kaffee? Aber bei euch im Büro ist das leider nein, leider gar nicht? Das können wir ändern! Melde dich bei uns und wir finden zusammen deinen passenden Geschmack inklusive krassem Label und Co! So überstehst du garantiert jeden Meeting-Marathon.



EIGENES KAFFEELABEL
UND VERBRAUCHSMATERIAL

Ihr wollt auf jeden Fall Kaffee von uns? Hammer! Dann könnt ihr uns sagen, welche Sorte oder Sorten ihr wollt, wie groß die Tüten werden sollen, wofür ihr steht, was ihr macht, welche Farben zu euch passen, etc., dann sammeln wir Ideen für ein Logo, machen mit euch ein Moodboard und fertigen erste Skizzen an. Im nächsten Step geben wir euch erste Entwürfe. Was euch am besten gefällt wird dann finalisiert. Alles immer in Absprache mit euch! Ihr braucht noch To-Go-Becher in verschiedenen Größen? Auch die bekommt ihr über uns - auf Wunsch auch mit eurem Logo. Benefit: Recycelt, recycelbar, plastikfreie Beschichtung und biologisch abbaubar. Und Zuckersticks gibt's auch!



KAFFEEMASCHINEN
BERATUNG UND WARTUNG

Nur das Label reicht euch nicht und ihr wollt gleich ein Gesamtpaket von uns? Dann können wir euch auch eine Kaffeemaschine zum Kaffee anbieten. Was das Beste daran ist? Ihr könnt euch ein Gerät aussuchen und erstmal drei Tage lang testen. Passt die Größe, passen die Funktionen zu euch und wie wollt ihr euren Kaffee im Büro und Co. überhaupt trinken? Passt die Maschine nicht zu euch, dann testet die nächste. Passt sie, dann kauft ihr sie. Aber dann lassen wir euch trotzdem nicht im Stich. Macht die Kaffeemaschine Mucken oder muss generell mal wieder auf den Kopf gestellt werden? Kein Thema. Bei uns gekauft, wird die Maschine auch von uns gewartet.





Vegetarisch

Ohne Fleisch, Fisch oder Gelatine.
vegetarisch. zonder vlees, vis of gelatine.



Vegan

Diese Gerichte kommen ohne tierische Produkte aus.
vegan. Deze Gerichte bowls gemaakt zonder dierlijke producten.



Glutenfrei

Auch glutenfreie Speisen können Spuren von Gluten enthalten.
gluten-vrij. Glutenvrij voedsel kan ook sporen van gluten bevatten.



Balsamico

Mit gereiftem Balsamico verfeinert.
Verfijnd met oude balsamicoazijn.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Alle prijzen zijn in Euros, inclusief bediening en wettelijke belasting over de toegevoegde waarde.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
Op aanvraag krijgt u een extra kaart met alle toevoegingen en allergenen.