



*Kanneloni*



CHARLIEDRYS

GRILLHOUSE

2011



# HERKUNFT UNSERER SPEISEN



Legende:

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

## 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-Creme und Parmesan



7,90

Bruscetta Kannelloni - met tomaten, rucola, knoflook, rode uien, balsamico-creme 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

6,50

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

15,90

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

## ARANCINIS

Drei knusprige, goldene Reisbällchen, gefüllt mit Mozzarella und serviert mit cremiger Trüffel-Mayonnaise

10,90

Drie knapperige, goudbruine rijstballetjes, gevuld met mozzarella en geserveerd met romige truffelmayonaise

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

6,90

Eenvoudige tomatensoep verfijnd  
met basilicum

Herkunft: Emilia-Romagna

### ZUPPA DI PARMIGIANO

Parmesansüppchen mit schmack-  
haftem 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

Blatssalat, gedroogde Tomaten,  
Gurken, Rucola, Kirschtomaten,  
Paprika, Karottenstreifen und Vital-  
Kerne-Mix klein 6,90 / groot 9,90

met bladsla, tomaten, komkommer,  
rucola, kerstomaten, paprika, wortel-  
reepjes en vitale kernelmix



### MISTA *Ziegenkäse*

mit Ziegenkäse, Honig und  
Pinienkernen

met geitenkaas, honing en  
pijnboompitten

16,90

### MISTA *Steak*

mit Steakstreifen  
met biefstukreepjes

19,50

### MISTA *Lachs*

mit gebratenem Lachs  
met gebakken zalm

19,50

### *Avocado-Thunfischsalat*

Gemischte Blattsalate, Thunfisch,  
Avocado, Soja-Edamame, rote Zwiebel,  
Ei, Olivenöl und Parmesanchips 18,30

Gemengde bladsalades, tonijn,  
avocado, edamame, rode ui, ei,  
olijfolie en parmezaansechips

### *Mango-Hähnchensalat*

Gemischte Blattsalate, frisch gebratene  
Hähnchenbruststreifen, Sesamsauce,  
gedroogde Tomaten  
und Mango 16,90

Gemengde bladsalade, vers gebakken  
kipfiletreepjes, sesamsaus, gedroogde  
tomaten en mango

### *Caesar Salad*

Römersalat, Croûtons, Parmesan und  
Caesar Dressing 10,90

Romeinse sla, croutons, Parmezaan en  
Caesar dressing

Mit gebratenen Hähnchenstreifen 15,90  
met gebakken kipreepjes

### *Kiri Kiri Bowl*

Asiatische Reisbowl mit gerösteten  
Cashewkernen, frischem Kardamom-  
Rotkohlsalat, Soja-Edamame, Mangos,  
Champignons, knusprige Hähnchenbrust  
in Tempurateig gebacken und  
Blatssalat 17,90

Aziatische rijstkom met geroosterde  
cashewnoten, verse rodekoolsalade met  
kardemom, soja-edamame,  
mango's, champignons, krokante  
kipfilet gebakken in tempurabeslag  
en bladsla

Unsere Salate werden mit Focaccia serviert.  
Onze salades worden geserveerd met focaccia.

*Unsere*

## SALATE



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



## DRESSINGS

Balsamico Vinaigrette  
Balsamico azijn



Caesar-Dressing  
Caesar dressing





## PIZZA

### PIZZA *Margherita*

mit Tomatensugo und Mozzarella

met tomatensugo en mozzarella



10,90

### PIZZA *Parma*

mit Tomatensugo, Mozzarella, Kirschtomaten, Landschinken, Rucola und Parmesan

met tomatensugo, mozzarella, kerstomaten, ham, rucola en Parmezaanse kaas

17,90

### PIZZA *Salami*

mit Tomatensugo, Mozzarella und italienischer Salami

met tomatensugo, mozzarella en Italiaanse salami

14,90

### PIZZA *Prosciutto e funghi*

mit Tomatensugo, Mozzarella, Kochschinken, Champignons und Kirschtomaten

met tomatensugo, mozzarella, gekookte ham, champignons en kerstomaten

15,90

### PIZZA *Contadina*

mit Tomatensugo, Mozzarella und gegrilltem Gemüse

met tomatensugo, mozzarella en gegrilde groenten



14,90

### PIZZA *Calzone*

mit Tomatensugo, Mozzarella, Champignons und Kochschinken gefüllt

met tomatensugo, mozzarella, champignons en gekookte ham

16,90

### PIZZA *Carpaccio e buffalo*



mit Tomatensugo, Büffelmozzarella, Carpaccio, frischem Rucola und Balsamico

met tomatensugo, buffelmozzarella, carpaccio, verse rucola en balsamico

21,90

### PIZZA *Tonno*

mit Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln und Kirschtomaten

met tomatensugo, mozzarella, tonijn, rode uien en kerstomaten

14,90

### PIZZA *Bruschetta*



mit Tomatensugo, Bruschetta, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, roten Zwiebeln, Balsamico und Parmesan

met tomatensugo, bruschetta, mozzarella, knoflook, rucola, rode uien, balsamico en Parmezaanse kaas

15,90



*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, scharfer Salami und  
Knoblauch 15,50

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, Ziegenfrisch-  
käse, Walnüssen und Honig 16,90

met room, peren, geitenroomkaas,  
walnoten en honing

**PIZZA** *Caesar*

mit frischem Römersalat, saftigen  
Hähnchenstreifen und fein  
gehobeltem Parmesan 17,90

met verse romaine sla, sappige  
kipreepjes en fijn geschaafde  
Parmezaanse kaas

**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** *Barbecue Chicken*

mit Barbecue-Sauce, Mozzarella,  
zartem Hähnchen, roten Zwiebeln  
und Mais 20,90

met barbecuesaus, mozzarella,  
malse kip, rode uien en maïs



### *Schon probiert ...?*

Diese **DIPS** schmecken hervorragend zu unseren Pizzen. Eindippen, abbeißen, genießen!

**AIOLI-DIP** 2,90

Aioli

**TRÜFFELMAJO** 3,90

Truffelmayonaise

**CHILI-ÖL** 0,90

Chili-olie

**BURRATA** 5,20

Burrata

**HOLLANDAISE** 2,90

Hollandaise



## 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 20,90

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.*

Herkunft: Emilia-Romagna

### KANNELLONI CLASSICO AL FORNO

Lasagne mit einer klassischen Bolognese und Béchamelsauce, Gemüsezwiebeln, Karotten und Staudensellerie mit Mozzarella überbacken 16,90

Lasagne met een klassieke bolognese- en béchamelsaus, groente-uien, wortelen en bleekselderij, gratineerd met mozzarella..

### TAGLIATELLE SALSICCIA

Tagliatelle mit italienischer Fenchel-Salsiccia und frischen Champignons in cremiger Béchamelsauce, abgerundet mit Kräutern und Feta 22,90

Tagliatelle met Italiaanse venkel salsiccia en verse champignons in een romige bechamelsaus, afgewerkt met kruiden en feta

### SPAGHETTI STEAK FUNGHI

Zart gebratene Steakstreifen in feiner Champignonrahmsauce, serviert mit Spaghetti 26,50

Zacht gebakken steakreepjes in een fijne champignonroomsaus, geserveerd met spaghetti.

Aufpreis extra geriebener Parmesan 2,20

Meerprijs extra portie geraspte Parmezaanse kaas

*Unsere*

**PASTA**



Hergestellt aus  
speziellem, doppelt  
gemahlene 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 pochiertem Ei, Sahne, Pancetta, Parmesan, Pecorino und Sarawak Pfeffer 17,90

Spaghetti van de chef, met gepocheerd 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 Zitronentagiatelle, dazu gegrilltes Gemüse 28,90

Ovenzalm met kruidenkorst op citroentagiatelle, 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

### HÄHNCHEN PICCATA MILANESE

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer feinen Parmesam-Ei-Hülle gebraten, serviert auf Spaghetti al Pomodoro mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto 26,90

Malse kipfilet gebakken in een delicate Parmesamico-ei-coating, geserveerd op Spaghetti al Pomodoro met mediterrane groenten en basilicumpesto

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 SCHOKOLADENKUCHEN

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

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisches Vanille-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste 5,90

Klassiek vanilledessert met gekaramelliseerde suikerlaag.

### AFFOGATO AL CAFFÉ

Espresso auf Vanille-Eis 4,90

Espresso op vanille-ijs

### *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 – 11.30 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 visvarianties, 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 Kannoni darfst du dir Zeit nehmen, ganz gemütlich und ausgiebig zu frühstücken.

GREEN ENERGY PARK 1  
26892 HEEDE  
GERMANY



GRILLEN AUS TRADITION

# WILLKOMMEN



## IM CHARLIEDRY'S

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 Schmuggleroute 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 DRY'S INSPIRIERT

Das Charlie Dry's 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 Dry's".

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 Dry's nach Europa zu exportieren.



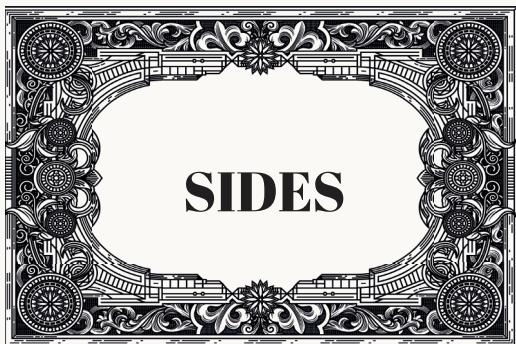
### UNSER VERSPRECHEN

Unsere Kühe genießen das beste Weidengras durch lokale Freilandhaltung in Deter, 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.

# MIENU



CHARLIE DRY'S



## SIDES

**BAKED POTATO** *Vgt* 6.20  
Ofenkartoffel mit Sour Cream

**FINE HERB POTATOES** *V X* 5.60  
Rosmarinkartoffeln

**CLASSIC FRIES** *V* 4.50  
Pommes Frites

**SWEET FRIES** *V* 6.70  
Süßkartoffelpommes

**COLESLAW** *Vgt X* 4.50  
Krautsalat

**ONION RINGS** 4.50  
Zwiebelringe, 6 Stück, frittiert

**GARDEN MEDLEY** *V X* 9.90 / 6.90

*groß / klein*

Blattsalat, getrocknete Tomaten, Gurken,  
Rucola, Radieschen, Kirschtomaten, Paprika,  
Karottenstreifen und Vital-Kerne-Mix

**Balsamico Vinaigrette  
Caesar-Dressing**

**BALSAMIC MUSHROOMS** *V* 9.90

Balsamico-Champignons, serviert mit  
einer Joghurt-Sesam-Sauce

**GREEN GRILLS** *V X* 15.90 / 7.90

*groß / klein*

Babypaprika, Karotten, Sesam,  
Zucchini mariniert und gegrillt

## MIX & MATCH

**EINFACH FLEISCH ODER FISCH  
BESTELLEN UND MIT EINER  
BEILAGE KOMBINIEREN.**

# STEAK \* AUSWAHL

## RIB EYE JOE ✕

29.90

250g

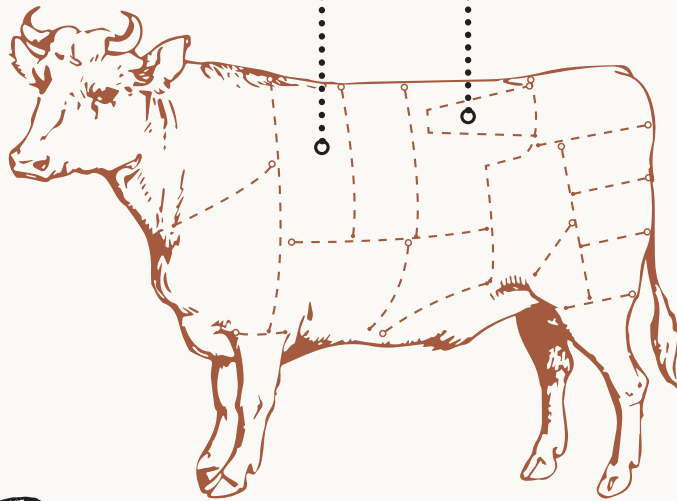
Das Rib Eye wird auch Zwischenrippenstück genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch für das Rib Eye ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Rib Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig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

TOP LOADED

# FRIES

PERFEKT ALS BEILAGE,  
SNACK ODER ZUM TEILEN

## CHILI CHEESE TOPS *Vgt* ✂ 11.00 / 6.90

Pommes Frites, Chili Cheese Sauce,  
Jalapeños, Röstzwiebeln, Frühlingslauch  
- full - / - half -

## PULLED PORK TOPS ✂ 13.60 / 7.50

Pommes Frites, Pulled Pork, Coleslaw,  
Frühlingslauch und BBQ-Sauce  
- full - / - half -

## SAUCEN/DIPS

### MADAGASCAN JUS 3.90

Grüner und Rosa Pfeffer mit Sahne  
in Cognac-Jus

### TRÜFFEL-MAYO 3.90

### BBQ SAUCE 2.90

### CHILI CHEESE SAUCE 3.30

### KRÄUTERBUTTER 2.90

### AIOLI-DIP 2.90

### HOLLANDAISE 2.90

### CHILI-ÖL 0.90

### ROTE-BETE KETCHUP 3.90

### MAYO / KETCHUP 0.90

## 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

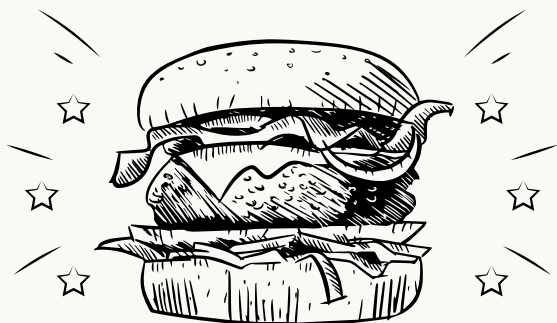
gebratenes Lachsfilet  
200g

### HÄHNCHEN PICCATA MILANESE 17.90

Zartes Hähnchenbrustfilet, in einer feinen  
Parmesan-Ei-Hülle gebraten.

WÄHLE DEINE LIEBLINGS-  
BEILAGE DAZU!





# 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, gebackene Onion Rings und karamellierte 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

# ALLERGENE

*Vgt* **VEGETARISCH**  
Ohne Fleisch, Fisch oder Gelatine

*V* **VEGAN**  
Diese Gerichte kommen ohne tierische Produkte aus.

 **GLUTENFREI**  
Auch glutenfreie Speisen können Spuren von Gluten enthalten.



**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 nahegelegenen Lachszüchter und nahm eine große Menge mit in seine Heimat. Später kochte er zahlreiche Gerichte mit dieser Köstlichkeit.

## RIP EYE JOE ●

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 Rip Eye, 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 Versuchsversuchen 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 Pfeffersofse mit dem besonderen Pfeffer aus Madagaskar.



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Fruchtsäfte "Niehoffs Vaihinger"

Orangensaft	0,2l	3,60
Apfelsaft	0,2l	3,60
Kirschsafft	0,2l	3,60
Traubensaft	0,2l	3,60
Bananensaft	0,2l	3,60
Kiba - Kirsch-Bananen-Saft	0,4l	4,50

### Mineralwasser

San Pellegrino medium	0,25l	3,50
San Pellegrino medium	0,75l	7,90
Acqua Panna Naturelle	0,25l	3,50
Acqua Panna Naturelle	0,75l	7,90

### Softgetränke

Coca-Cola /light, zero (koffeinhaltig),		
Sprite, Fanta	0,33l	3,90
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,80
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,80
Schweppes Wildberry	0,2l	3,80

### fritz-spritz

fritz-spritz®		
bio-rhabarberschorle	0,33l	3,90
fritz-spritz®		
bio-apfelschorle	0,33l	3,90
mischmasch®		
kola-orangen-limonade	0,33l	3,90

## HEISSE GETRÄNKE

Kännchen Kaffee filtergebrüht	4,90
Tasse Kaffee	3,20
Americano / Kaffee schwarz	3,20
Cappuccino	3,90
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,40
Doppelter Espresso Macchiato	4,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,40
Heiße Schokolade dark/white	4,10
Heiße Schokolade mit Sahne dark/white	4,60
Flavour Vanille, Karamell, Haselnuss	0,70
Glas Tee	3,40
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	
Frischer Minztee	5,90
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	5,90



# DIGESTIF

## DIGESTIF

### Probiere aus der Region

1860 Heydt - ein außergewöhnlicher Korn in alten Sherryfässern lang gereift	2 cl 3,20
Rosche Moorwasser	2,30

### Grappa

Grappa Tradizionale La Trentina Marzadro	2 cl 3,60
Grappa Le Diciotto Lune Marzadro fassgelagert	4,30

### Edelbrand

Himbeere	2 cl 4,20
Williams	4,20
Marille	4,50

### Likör

Sambuca	2 cl 3,40
Southern Comfort	3,40
Marsala	3,40
Limoncello	3,40
Baileys	3,40

### Whiskey

Jim Beam	4 cl 5,20
Jack Daniel's	5,20
Johnnie Walker Red Label	5,20
Johnnie Walker Black Label	5,90

### Vodka

Smirnoff	4 cl 4,90
----------	--------------

### Mezcal und Aquavit

Tequila Silver	2 cl 3,20
Jubiläums Aquavit	3,20

### Kräuter

Averna	2 cl 3,20
Jägermeister	3,20
Fernet Branca	3,20
Fernet Menta	3,20
Ramazzotti	3,20

### Cognac und Brandy

Veterano	2 cl 3,50
Rémy Martin V.S.O.P.	4,20
Carlos Nr° 1	4,60

### Rum

Bacardi	2 cl 3,20
Havana Club 7°	3,80

### Aufschlag Longdrink

	3,00
--	------

### Gin

Bombay Sapphire 40% vol.	2 cl 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

Thomas Henry	0,2 l 3,50
Schweppes Indian	3,60



## SPECIALS

### SPECIALS

#### White Kiss

Heiße weiße Schokolade mit Karamellsirup,  
Krokantstreusel und Sahne

4,90

#### White Mocca

Heiße weiße Schokolade mit Espresso,  
Schokotopping und Sahne

4,90

#### Salted Caramel Hot Chocolate

Heiße Schokolade, Salted Caramel Sauce  
mit Sahne und Topping

4,90

#### Kanneccino

Heiße Schokolade mit Espresso

4,90

### FRAPPÉS

#### Coffee Frappé

5,90

#### Vanille Frappé

5,90

#### Vanille Strawberry Frappé

5,90

### MATCHA & CO.

#### Green Matcha Latte

Ein harmonischer Genuss aus feinem Matcha  
und samtig aufgeschäumter Milch

4,90

#### Super Food Pink Latte

Ein farbenfroher, gesunder Genuss mit  
einer fruchtigen Note und cremiger Milch

4,90

#### Chai Latte

Warmes Milchgetränk mit aromatischen  
Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Kardamom

4,90





## APERITIF / BIERE

### APERITIF

#### Crémant Royal Rosé Brut

Korallenfarbener Rosé mit feiner Perlage, frisch und fruchtig mit feinem Schmelz

0,1l 6,90  
0,75l 46,90

#### Lillet Wildberry

Lillet bianco, Wildberry

0,2l 6,90

#### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

0,2l 6,90

#### Hugo

Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette und Minze

0,2l 6,90

#### 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 29,00

#### PriSecco

alkoholfreies Geschmackserlebnis aus handverlesenen Früchten und Kräutern aus der Saftmanufaktur Jörg Geiger

0,1l 4,90

#### Martini

rosso, bianco, extra dry

4 cl 4,50

#### Portwein

white, ruby

5 cl 4,50

### 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

*Kannelloni*





## DOLCE VITA IM GLAS

### COCKTAILS

#### Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker,  
Crushed Ice 7,40

#### Cuba Libre

Brauner Rum, Lemon Squash,  
Cola, Limette 7,40

#### Sex on the Beach

Vodka, Pfirsichlikör, Lemon Squash,  
Grenadine, Ananas, Orange 7,40

#### Espresso Martini

Vodka, Kaffeeликör, Espresso 7,40

### ALKOHOLFREI

#### Ipanema

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale,  
Crushed Ice 6,10

### 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

### ICED TEA

#### Iced Tea Pfirsich

Kalter schwarzer Tee, Zitronensaft,  
Pfirsichsirup, Eiswürfel 4,90

#### Iced Tea Zitrone

Kalter schwarzer Tee, Zitronensaft,  
Zitronensirup, Eiswürfel 4,90

#### Iced Tea Himbeere

Kalter schwarzer Tee, Zitronensaft,  
Himbeersirup, Eiswürfel 4,90



*Kannelloni*



# WEISS- & ROSÉWEINE

## *Kannelloni Weiß*

Glas Fl.  
0,2l 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 25,90

### **Riesling**

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

Weingut Jürgen Krebs | Pfalz 7,10 27,50  
(1l Fl.)

### **Weißburgunder**

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

Weingut Lindenhof | Nahe 7,10 26,90

### **Pinot Grigio**

Corte Pitorra, 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 25,90

### **Scheurebe**

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

Weingut Schales | Rheinhessen 6,90 25,90

### **Chardonnay**

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

Vina Aromo | Chile | Maule-Tal 7,10 26,90

### **Weißweinschorle**

6,40

## *Charlie Drys Weiß*

Glas Fl.  
0,2l 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 25,90

## *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 Rovaglia | Italien | Venetien 39,00

## *Kannelloni Rosé*

### **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 25,90



# ROTWEINE

## *Kannelloni Rot*

Glas Fl.  
0,2l 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 25,90

### **Montepulciano**

D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo, trocken  
Am Gaumen Pflaumen, roter Apfel und Veilchen  
mit einem gut strukturierten Körper. Angenehm  
präsent im mittellangen Abgang. Ein dem Gaumen  
schmeichelnder Roter  
Cantina Frentana | Italien | Abruzzen 6,90 25,90

### **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 7,10 26,90

### **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 7,50 28,90

### **Lambrusco**

Primabolla, D.O.C. Reggiano, lieblich,  
leuchtendes Rubinrot, leicht perlend, saftig, saftige  
Kirsche und anregend  
Quattro Castella | Italien | Emilia-Romagna 6,90 25,90

### **Primitivo "Posizione"**

I.G.T. Puglia, trocken,  
tiefdunkel, Beerenfrüchte, vollmundig mit einer  
angenehm weichen Art, saftig, feinwürzig, elegant  
und charaktervoll  
Terrecarsiche 1939 | Italien | Apulien 7,10 26,90

## *Charlie Drys Rot*

Glas Fl.  
0,2l 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 25,90

## *Flaschenweine Rot*

### **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 39,00

### **Domaine Brusset**

Gigondas Grand Montmirail Tradition, trocken, Cuvée  
in der Nase reife rote Früchte, am Gaumen elegant  
und harmonisch mit vollem Körper und seidigen  
Tanninen  
Brusset | Frankreich | Rhône 49,00

*Kannelloni*



## PREMIUM SELECTION

### PREMIUM SELECTION

#### 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 59,00

#### *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.



*Kanneloni*

*Kanneloni*

*Kanneloni*



## 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 19,90 € 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 Mädelsgruppe ab fünf Personen eine Flasche Kannelloni Secco zu euren Gerichten!

# FÜR DEINE ORIENTIERUNG



## 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.



**LEIDENSCHAFT IM HERZEN**

*Italienisch im Topf*

Green Energy Park 1 • 26892 Heede  
04963 9999040 • [www.kannelloni.de](http://www.kannelloni.de)