

### Spirituosen

	2cl	4cl
Adler, Berlin - Deutschland	4,50	8,00
Botanist, Islay Dry - Scotland	4,50	8,00
Bombay Sapphire Dry - England	4,00	7,50
Duke, Muncie Dry - Deutschland	4,50	8,00
Gordon's London Dry - England	3,00	6,00
Hendrick's, Ayrshire - Scotland	4,50	8,00
Janqueray, London Dry - England	4,00	7,50
Ballentine's - Scotland	3,50	6,50
Canadian Club - Canada	3,50	6,50
Jack Daniel's, Tennessee - United States	4,00	7,50
Johnnie Walker Red - Scotland	3,00	6,00
Johnnie Walker Black - Scotland	3,50	6,50
Jullamore Dew - Ireland	3,50	6,50
Absolut Vodka - Sweden	3,00	6,00
Smirnoff Red Vodka - United States	3,00	6,00
Havana Club 3 Anos - Cuba	3,00	6,00
Havana Club 7 Anos - Cuba	4,00	7,50
Janduay Rum, Original Rum aus Philippinen	3,50	6,50
Don Papa 7 Anos - Philippines	5,00	9,50
Remy Martin V.S.O.P. - France	5,00	9,50
Grappa - Italy	3,50	6,50
Linie Aquavit - Norway	3,00	6,00
Ramazotti - Italy	3,00	6,00
Sambuca Weiss oder Braun - Italy	3,00	6,00

Die Longdrinks stellen Sie nach Ihren Vorlieben zusammen.

Ruhig ausprobieren, was möglich ist.

Longdrinks berechnen sich aus 4cl Basisspirituose

zuzüglich Softdrink 2,00 €

zuzüglich Red Bull 3,00 €

zuzüglich Thomas Henry Tonic 3,00 €

zuzüglich Fever Free 3,50 €

## Sunday-Dinner-Buffer

Feine ausgesuchte Speisen!

Zum Genießen und zum Feiern frisch  
und lecker aufgetischt.

Jeden Sonntag von 17:30 bis 20:30 Uhr  
Hier wird für Freunde, Paare, Verliebte  
oder die Familie der Sonntagabend zum  
Hochgenuss.

pro Person 15,- € (incl. 1 alkoholfreies Getränk 0,2l)  
Um Reservierung wird gebeten!

### EVENT – CATERING

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!  
Beauftragen Sie uns mit der Planung und Durchführung  
Ihres Familienfestes, Betriebsfeier, Hochzeitsfeier oder einer anderen  
individuellen Veranstaltung.  
Gern sind wir auch bei der Wahl des Veranstaltungsortes behilflich

Alle Gerichte sind frei von Mononatriumglutamat.

Öffnungszeiten  Dienstag – Sonntag  Küche ab 17.30h

<b>Säfte / Juices</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>	<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25l Fl</b>	<b>0,75l Fl</b>
Apfelsaft	3,00	4,60	Gerolsteiner Sprudel	2,80	
Orangensaft	3,00	4,60	Gerolsteiner Medium	2,80	
Kirschsaft	3,00	4,60	Gerolsteiner Naturell	2,80	
Bananensaft	3,00	4,60	Magnus		5,50
Maracujasaft	3,00	4,60			
Grapefruitsaft	3,00	4,60			
Ananassaft	3,00	4,60			
Rhababersaft	3,00	4,60	<b>Softgetränke</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Tomatensaft	3,00	4,60	Coca Cola	2,50	4,00
Saftschorle	3,00	4,60	Fanta	2,50	4,00
			Sprite	2,50	4,00
			Spezi	2,50	4,00
<b>Bier vom Fass</b>			<b>Schweppes</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Hausbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,00</b>	Tonic Water	2,70	4,40
<b>Hausbier</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,00</b>	Bitter Lemon	2,70	4,40
			Ginger Ale	2,70	4,40
<b>Philipinische Flaschenbiere</b>			<b>Thomas Henry Tonic</b>	<b>3,60</b>	
San Miguel Pils	0,33l	5,00	Fever Free	4,00	
Red Horse 69%	0,5l	8,00	<b>Red Bull 0,25l Dose</b>	<b>3,60</b>	
<b>Flaschenbier</b>			<b>Heißgetränke</b>		
Köstritzer dunkel Fl.	0,33l	3,50	Espresso	2,50	
<b>Weizenbier</b>	<b>0,5l</b>		doppelter Espresso	4,50	
Erdinger Hell		4,40	AMERICANO	3,00	
Erdinger dunkel		4,40	Cappuccino	3,50	
Erdinger Alkoholfrei		4,40	Latte macchiato	3,50	
<b>Alkoholfreies Bier</b>			Hot chocolate	3,50	
König Pilsener	0,33l	3,50	<b>Tee</b>		
<b>Alsterwasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>	Tasse	2,90	
Hausbier & Brause	3,00	4,00	Kännchen	4,50	

**Tee Gschwendner**

Teesorten erfragen Sie bitte unserem Service

## Classic Cocktail

<b>Cosmopolitan</b>	6,90 €
Vodka, Triple Sec, Lemon, Cranberry	
<b>Gin Basil Smash</b>	6,90 €
Gin, Lemon, Sugar, Basil	
<b>Mango Margarita</b>	7,50 €
Tequila Silver, Triple Sec, Mango, Lemon	
<b>Mojito</b>	7,50 €
Havana Club 3 Anos, Lime, Mint, Sugar Brown Cane, Soda	
<b>Mai Tai</b>	9,00 €
Rum White, Rum Dark, Triple Sec, Almond, Lemon, Pineapple, Rum 73%	
<b>Moscow Mule</b>	7,50 €
Vodka, Lime, Angostura, Ginger Beer	
<b>Adios Motherfucker</b>	7,50 €
Rum White, Tequila Silver, Triple Sec, Blue Curaçao, Grapefruit, Sprite	
<b>Flying Kangaroo</b>	7,50 €
Rum White, Vodka, Galliano, Coconut, Cream, Pineapple, Orange	
<b>Caipirinha</b>	7,50 €
Cachaça, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice	

## Cocktails Non Alcoholic

### Something For Drivers

<b>Acapulco</b>	6,00 €
Orange, Passionfruit, Grapefruit, Lemon, Blue Curaçao, (de alcoholised)	
<b>Summer Dream</b>	6,00 €
Vanilla, Passionfruit, Mango, Cream	
<b>Undrunk Larry</b>	6,50 €
You're gonna get a surprise	

...weitere Cocktails auf Nachfrage

## Rotweine

### Offene Weine

<b>Tozara</b> Tempranillo, VdJ 2012, Spanien, Valdepeñas, Castilla	0,2l	7,00 €
<b>La Grange Classique Rouge</b> Merlot, Carignan, IGP 2014, Frankreich, Languedoc	0,2l	7,00 €

### Flaschenweine

<b>Torre dei Roveri</b> Babera, DOC 2014, Italien, Piemont	0,75l	24,00 €
<b>Bois Brignon</b> Grenache, Syrah, Cinsault, AOP 2014, Frankreich, Côtes du Rhone	0,75l	26,00 €
<b>Azagador Crianza</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barruque 2012 Spanien, La Mancha	0,75l	28,00 €

## Weißweine

### Offene Weine

<b>Riedling</b> Weingut Pfürmann, Gutsabfüllung 2015, Deutschland, Pfalz	0,2l	7,00 €
<b>Lenotti</b> Bianco di Custoza, DOC 2015, Italien, Venetien	0,2l	7,00 €

### Flaschenweine

<b>Russbach</b> Grauer Burgunder, Gutsabfüllung 2015, Deutschland, Rheinhessen	0,75l	24,00 €
<b>Les Jamelles</b> Sauvignon-Vermentino, Frankreich, Languedoc-Roussillon 2018	0,75l	28,00 €
<b>Lugana "Riel"</b> Trebbiano di Lugana, DOC, 2015 Valerio Zenato, Gardasee, Italien, Venetien	0,75l	32,00 €

## Sizzling at Larry's

"brutzend" auf einer heißen Gusseisen-Platte serviert

<b>Calamaris</b>	16,50 €
<b>Gambas</b>	19,50 €
<b>Buntbarsch</b>	13,50 €
<b>Tofu</b>	11,50 €
<b>Gemüsepfanne</b>	9,50 €

oben aufgeführte Gerichte servieren wir  
mit Reis, Wok-Gemüse, Soja-Chilisauce oder Kokos-Ingwersauce

**Chicken Inasal** 15,50 €

Gegrillte Hähnchentournedos vom Schenkel  
mit Teriyaki-Turmeric-Zitronengrasmarinade, Tagesgemüse und Reis

**Pork oder Turkey Sisig** 15,50 €

Streifen vom gerösteten Schweinebauch  
oder Franthen von der gegrillten Putenbrust  
mit Austern-Limetten-Sojasauce und Gemüse-Julienne und Reis - **pikant**

**Bistek Tagalog** 16,50 €

Rumpsteak-Streifen  
mit leicht karamellisierten Zwiebelringen an Butter-Sojasauce und Reis

**Rebosado** 15,50 €

Hähnchenbrust im Eierteigmantel mit Soja-Chilisauce und Wok-Gemüse und Reis

**Lechon Kawali** 15,50 €

geröstete Schweinebauchstreifen mit Soja-Chilisauce Reis und Wok-Gemüse

**Seafood** 18,50 €

mit Gambas & Calamari an Knoblauch-chili sauce mit wok-Gemüse

**Bicol Express**

wahlweise

gebratene Schweinebauchstreifen 13,50 €

gebratene Hähnchenbruststreifen 14,50 €

gebratene Rumpsteakstreifen 16,50 €

serviert mit pikanter Kokos und Schrimp Paste-Chilisauce, Reis und Tagesgemüse

**Hähnchenbrust** 14,50 €

**Rinderhacksteak** 11,50 €

**Rumpsteak ca. 300g** 20,50 €

oben aufgeführte Gerichte servieren wir  
mit Rösthartoffeln, Soja-Chilisauce und Salat

## Aus der Vielfalt Asiens

probieren Sie unsere philippinischen Spezialitäten

**Früttierte Calamari** 9,50 €  
an Blattsalaten mit Aioli

**Larry`s Salad**  
Saison-Salat, Kalamansi-Honig-Vinaigrette und Croutons 8,50 €  
**mit Hähnchenbruststreifen** 12,50 €  
**mit Gambas** 14,50 €

**Sardellen auf Tomatensalat** 9,50 €  
mit Basilikum

**Frühlingsrolle vegetarisch** 5,00 €  
hausgemacht, mit Gemüsefüllung, Soja-Chili-Dip

**Frühlingsrolle "Lumpia"** 5,00 €  
hausgemacht, mit Rinderhack, Sweet-Chili-Dip

**Lumpiang Sariwa** 7,50 €  
philippinische Gemüse julienne gefüllte Crêpes mit Erdnüssen

**Lumpiang Sariwa und Frühlingsrollen-Auswahl** 10,00 €  
für 2 Personen 16,00 €

**Larry`s Big Burger** 11,50 €  
mit Rinderhacksteak, Salat und Kartoffelecken

**Ukoy** 9,50 €  
Möhren-Sojasprossen-Puffer mit Gambas und Chili-Sojadip

### Kinder-Speisen

**Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites** 6,00 €  
**Pasta mit Tomatensauce** 6,00 €

**Chicken oder Pork Adobo** 14,50 €

Hähnchenschenkel oder Schweinebauch mit Sojaessenz  
und Knoblauch geschmort

**Caldereta** 16,50 €

Rumpsteak-Streifen mit Gemüse in pikanter Tomaten-Kokossauce

**Ginataang Pabo** 14,50 €

Putenbrust in Kokos-Chili-Ingwersauce mit Wok-Gemüse

**Crispy Pata** für 2 Personen - Zubereitung mind. 25 Minuten 29,00 €

Schweinschaxe mit knusprig gebratener Haut serviert mit  
frisch blanchiertem Gemüse und Salatbeilage,  
Teryaki-Chili- und Soja-Kokosessig-Dip und Kartoffeln

**Kare-Kare** ab 2 Personen p.P. 17,50 €

philippinischer Eintopf-Klassiker mit Erdnussbutter geschmorte  
Roastbeefstreifen, Ochsenchwanz, Auberginen, Pak Choi und Buschbohnen

**Inihaw Na Bangus** ca. 450g 19,50 €

Milchfisch mit Tomaten-Zwiebel-Knoblauchfüllung  
in Bananenblättern gegrillt mit Salatbeilage

Alle oben stehenden Gerichte servieren wir mit Reis

**Pancit Quisado - Reismudeln mit Sojasauce**  
- mit Gemüse-Julienne - vegetarisch 9,50 €  
- mit Gemüse-Julienne und Hähnchenbruststreifen 12,50 €  
- mit Gemüse-Julienne und Gambas 14,50 €

### Dessert

**Leche-Flan** klassische philippinische Crème 5,90 €

**Hot Banana** 6,50 €

mit Chili, Kokos und Rum flambierte Banane an Vanilleeis

**Crêpes** 7,50 €

mit karamellisierten Mango-Kokosstreifen und Zitronensorbet

**Mango Panna Cotta** 5,90 €

**Halo Halo** - Philipinisches National-Sommer-Dessert 7,50 €

servieren wir von Mai bis Oktober

...weitere Gerichte nach Tagesangebot