



### 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 – Samstag  Küche ab 17.30h



[www.larrys-bar.de](http://www.larrys-bar.de)  
Larrys Bar & Restaurant

**Früttierte Calamari** 12,50 €  
an Blattsalaten mit Aioli

### **Larry`s Salad**

Saison-Salat, Kalamansi-Honig-Vinaigrette und Croutons 9,50 €

**mit Hähnchenbruststreifen** 13,50 €

**mit Gambas** 16,50 €

**Sardellen auf Tomatensalat** 10,50 €

mit Basilikum

**Frühlingsrolle vegetarisch, vegan** 6,00 €

hausgemacht, mit Gemüsefüllung, Soja-Chili-Dip

**Frühlingsrolle "Lumpia"** 6,00 €

hausgemacht, mit Rinderhack, Sweet-Chili-Dip

**Lumpiang Sariwa, vegan** 8,50 €

philippinische Gemüse julienne gefüllte Crêpes mit Erdnüssen

**Lumpiang Sariwa Frühlingsrollen-Auswahl** 12,00 €

für 2 Personen 19,00 €

**Auf Wunsch nur vegan**

**Ukoy** 11,50 €

Möhren-Sojasprossen-Puffer mit Gambas und Chili-Sojadip

- oder mit Tofu, vegan 9,50 €

### **Kinder-Speisen**

**Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites** 7,00 €

**Pasta mit Tomatensauce** 7,00 €

## Aus der Vielfalt Asiens

probieren Sie unsere philippinischen Spezialitäten

**Chicken oder Pork Adobo** 16,50 €

Hähnchenschenkel oder Schweinebauch mit Sojaessenz  
und Knoblauch geschmort

**Caldereta** 18,50 €

Rumpsteak-Streifen mit Gemüse in pikanter Tomaten-Kokossauce

**Ginataang Pabo** 16,50 €

Putenbrust in Kokos-Chili-Ingwersauce mit Wok-Gemüse

**Crispy Pata** für 2 Personen - Zubereitung mind. 25 Minuten 32,00 €

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

**Kare-Kare** für 2 Personen 39,00 €

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

**Inihaw Na Bangus** ca. 450g 22,50 €

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

Alle oben stehenden Gerichte servieren wir mit Reis

**Pancit Guisado - Reismudeln mit Sojasauce**

- mit Gemüse-Julienne - vegetarisch 10,50 €

- mit Gemüse-Julienne und Hähnchenbruststreifen 13,50 €

- mit Gemüse-Julienne und Gambas 16,50 €

## Dessert

**Leche-Flan** klassische philippinische Crème 6,50 €

**Hot Banana** 7,00 €

mit Chili, Kokos und Rum flambierte Banane an Vanilleeis

**Crêpes** mit karamellisierten Mango-Kokosstreifen 8,50 €

und hausgemachtem Mangoeis

**Mango Panna Cotta** 6,50 €

**Halo Halo** - Philipinisches National-Sommer-Dessert 8,50 €

servieren wir von Mai bis Oktober

# Sizzling at Larry's

"brutzelnd" auf einer heißen Gusseisen-Platte serviert

**Calamaris** 17,50 €

**Gambas** 21,50 €

**Buntbarsch** 16,50 €

**Tofu, vegan** 13,50 €

**Gemüsepfanne, vegan** 11,50 €

oben aufgeführte Gerichte servieren wir

mit Reis, Wok-Gemüse, Soja-Chilisauce oder Kokos-Ingwersauce

**Chicken Inasal BBQ** 17,50 €

Gegrillte Hähnchentournedos vom Schenkel

mit Teriyaki-Turmeric-Zitronengrasmarinade, Tagesgemüse und Reis

**Pork oder Turkey Sisig** 17,50 €

Streifen vom gerösteten Schweinebauch

oder Franchen von der gegrillten Putenbrust

mit Austern-Limetten-Sojasauce und Gemüse-Julienne und Reis - **pikant**

**Bistek Tagalog** 18,50 €

Rumpsteak-Streifen

mit leicht karamellisierten Zwiebelringen an Butter-Sojasauce und Reis

**Rebosado** 17,50 €

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

**Lechon Kawali** 17,50 €

geröstete Schweinebauchstreifen mit Soja-Chilisauce Reis und Wok-Gemüse

**Seafood** 20,50 €

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

**Bicol Express**

wahlweise

gebratene Schweinebauchstreifen 16,50 €

gebratene Hähnchenbruststreifen 16,50 €

gebratene Rumpsteakstreifen 18,50 €

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

**Hähnchenbrust** 16,50 €

**Rumpsteak** ca. 300g 24,50 €

oben aufgeführte Gerichte servieren wir

mit Röstkartoffeln, Soja-Chilisauce und Salat

# Rotweine

## Offene Weine

**Tozara** 0,2l 7,00 €  
Tempranillo, VdJ 2020, Spanien, Valdepeñas, Castilla

**Terre du Midi** 0,2l 7,50 €  
Syrah, Carignan, IGP 2014, Frankreich, Languedoc

## Flaschenweine

**Terre du Midi** 0,75l 26,00 €  
Syrah, Carignan, IGP 2014, Frankreich, Languedoc

**Torre dei Roveri** 0,75l 26,00 €  
Babera, DOC 2018, Italien, Piemont

**Bois Brignon** 0,75l 28,00 €  
Grenache, Syrah, Cinsault, AOP 2019,  
Frankreich, Côtes du Rhone

**Azagador Crianza** 0,75l 30,00 €  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique 2018  
Spanien, La Mancha

# Weißweine

## Offene Weine

**Riesling** 0,2l 7,00 €  
Weingut Pfirmann, Gutsabfüllung 2020, Deutschland, Pfalz

**Lenotti** 0,2l 7,50 €  
Bianco di Custoza, DOC 2020, Italien, Venetien

## Flaschenweine

**Lenotti** 0,75l 25,00 €  
Bianco di Custoza, DOC 2020, Italien, Venetien

**Russbach** 0,75l 26,00 €  
Grauer Burgunder, Gutsabfüllung 2020,  
Deutschland, Rheinhessen

**Terre du Midi** 0,75l 25,00 €  
Chardonnay, Sauvignon, 2019, Frankreich, Languedoc

**Lugana "Riel"** 0,75l 32,00 €  
Trebiano di Lugana, DOC, 2019  
Valerio Zenato, Gardasee, Italien, Venetien

<b>Säfte / Juices</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft	3,20	4,80
Orangensaft	3,20	4,80
Kirschsaft	3,20	4,80
Bananensaft	3,20	4,80
Maracujasaft	3,20	4,80
Grapefruitsaft	3,20	4,80
Ananassaft	3,20	4,80
Rhababersaft	3,20	4,80
Tomatensaft	3,20	4,80
Saftschorle	3,20	4,80

### **Bier vom Fass**

<b>Hausbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20</b>
<b>Hausbier</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,30</b>

### **Philipinische Flaschenbiere**

San Miguel Pils	0,33l	6,00
Red Horse 6,9%	0,33l	6,00
Red Horse 6,9%	0,5l	8,00

### **Flaschenbier**

Kästrützer dunkel Fl.	0,33l	4,00
-----------------------	-------	------

### **Weizenbier**

Erdinger Hell		4,60
Erdinger dunkel		4,60
Erdinger Alkoholfrei		4,60

### **Alkoholfreies Bier**

König Pilsener	0,33l	4,00
----------------	-------	------

<b>Alsterwasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Hausbier & Brause	3,20	4,30

<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25l Fl</b>	<b>0,75l Fl</b>
San Pellegrino	3,20	6,50

<b>Softgetränke</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Coca Cola	3,00	4,50
Fanta	3,00	4,50
Sprite	3,00	4,50
Spezi	3,00	4,50

<b>Schweppes</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Tonic Water	3,20	4,80
Bitter Lemon	3,20	4,80
Ginger Ale	3,20	4,80

<b>Thomas Henry Tonic</b>	<b>4,00</b>
<b>Feuer Free</b>	<b>4,50</b>
<b>Red Bull 0,25l Dose</b>	<b>4,00</b>

### **Heißgetränke**

Espresso	2,50
doppelter Espresso	4,50
AMERICANO	3,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,50
Hot chocolate	3,50

### **Tee**

Frischer Ingwer-Tee	
Glas	3,50
Kännchen	6,00

Weitere Teesorten erfragen

Sie bitte bei unserem Service

Tasse	2,90
Kännchen	5,00

## Classic Cocktail

<b>Negroni</b>	7,90 €
<i>Gin, Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	7,90 €
<i>Vodka, Triple Sec, Lemon, Cranberry</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	6,90 €
<i>Gin, Lemon, Sugar, Basil</i>	
<b>Mango Margarita</b>	8,00 €
<i>Tequila Silver, Triple Sec, Mango, Lemon</i>	
<b>Mojito</b>	8,00 €
<i>Havana Club 3 Años, Lime, Mint, Sugar Brown Cane, Soda</i>	
<b>Mai Tai</b>	10,00 €
<i>Rum White, Rum Dark, Triple Sec, Almond, Lemon, Pineapple, Rum 73%</i>	
<b>Moscow Mule</b>	8,00 €
<i>Vodka, Lime, Angostura, Ginger Beer</i>	
<b>Adios Motherfucker</b>	8,00 €
<i>Rum White, Triple Sec, Blue Curaçao, Pineapple, Ginger Ale</i>	
<b>Flying Kangaroo</b>	8,00 €
<i>Rum White, Vodka, Galliano, Coconut, Cream, Pineapple, Orange</i>	
<b>Beach Bitch</b>	8,00 €
<i>Gin, Sea Buckthorn, Red Orange, Triple Sec, Lemon, Grenadine, Ginger Beer</i>	

## Cocktails Non Alcoholic Something For Drivers

<b>Ingrid's Temple</b>	6,00 €
<i>Cherry, Cranberry, Lemon, Grenadine, Ginger Ale</i>	
<b>Summer Dream</b>	6,00 €
<i>Vanilla, Passionfruit, Mango, Cream</i>	
<b>Undrunk Lorry</b>	6,50 €
<i>You're gonna get a surprise</i>	

## *Spirituosen*

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

*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 €*