



### 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

**Frittierte Calamari** 13,50 €  
an Blattsalaten mit Aioli

### Larry`s Salad

Saison-Salat, Kalamansi-Honig-Vinaigrette und Croutons 11,50 €

**mit Hähnchenbruststreifen** 15,50 €

**mit Gambas** 20,50 €

**Sardellen auf Tomatensalat** 11,50 €

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 22,00 €

**Auf Wunsch nur vegan**

**Ukoy** 12,50 €

Möhren-Sojasprossen-Puffer mit Gambas und Chili-Sojadip

- oder mit Tofu, vegan 9,50 €

## Kinder-Speisen

**Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites** 8,00 €

**Pasta mit Tomatensauce** 8,00 €

# Aus der Vielfalt Asiens

probieren Sie unsere philippinischen Spezialitäten

**Chicken oder Pork Adobo** 18,50 €

Hähnchenschenkel oder Schweinebauch mit Sojaessenz  
und Knoblauch geschmort

**Caldereta** 20,50 €

Rumpsteak-Streifen mit Gemüse in pikanter Tomaten-Kokossauce

**Ginataang Pabo** 18,50 €

Putenbrust in Kokos-Chili-Ingwersauce mit Wok-Gemüse

**Cirspy Pata** für 2 Personen - Zubereitung mind. 25 Minuten 34,00 €

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, Ochsenchwanz, Auberginen, Pak Choi und Buschbohnen

**Inihaw Na Bangus** ca. 450g 26,00 €

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 13,50 €

- mit Gemüse -Julienne und Hähnchenbruststreifen 16,50 €

- mit Gemüse -Julienne und Gambas 22,50 €

## Dessert

**Leche - Flan** klassische philippinische Crème 8,00 €

**Hot Banana** 8,00 €

mit Chili, Kokos und Rum flambierte Banane an Vanilleeis

**Crêpes** mit karamellisierten Mango-Kokosstreifen 9,50 €

und hausgemachtem Mangoeis

**Mango Panna Cotta** 8,00 €

**Halo Halo** - Philipienisches National-Sommer-Dessert 10,50 €

servieren wir von Mai bis Oktober

... weitere Gerichte nach Tagesangebot

# Sizzling at Larry's

"brutzelnd" auf einer heißen Gusseisen-Platte serviert

Calamaris	19,50 €
Gambas	25,50 €
Buntbarsch	18,50 €
Tofu, vegan	15,50 €
Gemüsepfanne, vegan	14,50 €

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

Chicken Inasal BBQ	19,50 €
--------------------	---------

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

Pork oder Turkey Sisig	19,50 €
------------------------	---------

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

Bistek Tagalog	20,50 €
----------------	---------

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

Rebosado	19,50 €
----------	---------

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

Rebosado - Tofu (vegan)	17,50 €
-------------------------	---------

mit Soja-Chilisauce und Wok-Gemüse und Reis

Lechon Kawali	19,50 €
---------------	---------

geröstete Schweinebauchstreifen mit Soja-Chilisauce Reis und Wok-Gemüse

Seafood	24,50 €
---------	---------

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

## Bicol Express

wahlweise

gebratene Schweinebauchstreifen	18,50 €
---------------------------------	---------

gebratene Hähnchenbruststreifen	19,50 €
---------------------------------	---------

gebratene Rumpsteakstreifen	20,50 €
-----------------------------	---------

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

Hähnchenbrust	18,50 €
---------------	---------

Rumpsteak ca. 300g	27,50 €
--------------------	---------

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

## Offene Rotweine

**Tozara** 0,2l 8,50 €  
Tempranillo, VdT 2020, Spanien, Valdepeñas/Castilla

**Larry's Hauswein** 0,2l 9,00 €  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot 2022  
Nahe /-Tobias Rickes

## Flaschenweine

**Larry's Hauswein** 0,75l 30,00 €  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot 2022  
Nahe /-Tobias Rickes

**Torre dei Roveri** 0,75l 30,00 €  
Barbera, DOC 2021, Italien, Piemont

**Bois Brignon** 0,75l 32,00 €  
Grenache, Syrah, Cinsault, AOP 2019,  
Frankreich, Côtes du Rhone

**Azagador Crianza** 0,75l 34,00 €  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,, Merlot, Barrique 2017  
Spanien, La Mancha

## Offene Weißweine

**Larry's Hauswein** 0,2l 9,00 €  
Grauburgunder 2022  
Nahe /-Tobias Rickes

**Lenotti** 0,2l 8,50 €  
Bianco di Custoza, DOC 2022, Italien, Venetien

## Flaschenweine

**Larry's Hauswein** 0,75l 30,00 €  
Grauburgunder 2022  
Nahe /-Tobias Rickes

**Lenotti** 0,75l 28,00 €  
Bianco di Custoza, DOC 2022, Italien, Venetien

**Terre du Midi** 0,75l 28,00 €  
Chardonnay, Sauvignon, 2021, Frankreich, Languedoc

**Lugana "Riel"** 0,75l 34,00 €  
Trebiano di Lugana, DOC, 2021  
Valerio Zenato, Gardasee, Italien, Venetien

<b>Säfte / Juices</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>	<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25lFl</b>	<b>0,75lFl</b>
Apfelsaft	3,20	4,80	San Pellegrino	3,50	7,50
Orangensaft	3,20	4,80			
Kirschsft	3,20	4,80	<b>Softgetränke</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Bananensaft	3,20	4,80	Coca Cola	3,00	4,50
Maracujasaft	3,20	4,80	Fanta	3,00	4,50
Grapefruitsaft	3,20	4,80	Sprite	3,00	4,50
Ananassaft	3,20	4,80	Spezi	3,00	4,50
Rhababersaft	3,20	4,80			
Tomatensaft	3,20	4,80	<b>Schweppes</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Saftschorle	3,20	4,80	Tonic Water	3,20	4,80
			Bitter Lemon	3,20	4,80
			Ginger Ale	3,20	4,80
<b>Bier vom Fass</b>					
<b>Heineken</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>	<b>Thomas Henry Tonic</b>	<b>4,00</b>	
<b>Heineken</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,50</b>	<b>Fever Tree</b>	<b>4,50</b>	
			<b>Red Bull 0,25l Dose</b>	<b>4,00</b>	
<b>Philipinische Flaschenbiere</b>					
San Miguel Pils	0,33l	8,50	<b>Heißgetränke</b>		
Red Horse 6,9%	0,33l	8,00	Espresso	2,50	
			doppelter Espresso	4,50	
<b>Flaschenbier</b>			AMERICANO	3,00	
Köstritzer dunkel Fl.	0,33l	4,20	Cappuccino	3,50	
			Latte macchiato	3,50	
<b>Weizenbier</b>		<b>0,5l</b>			
Erdinger Hell		5,00	<b>Tee</b>		
Erdinger dunkel		5,00	Frischer Ingwer-Tee		
Erdinger Alkoholfrei		5,00	Glas	3,50	
			Kännchen	6,00	
<b>Alkoholfreies Bier</b>			Weitere Teesorten erfragen		
Heineken	0,33l	5,00	Sie bitte bei unserem Service		
			Tasse	2,90	
<b>Alsterwasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>	Kännchen	5,00	
Heineken & Brause	4,50	5,50			

## Classic Cocktail

<b>Negroni</b>	8,90 €
Gin, Campari, Vermouth Rosso, Soda	
<b>Cosmopolitan</b>	8,90 €
Vodka, Triple Sec, Lemon, Cranberry	
<b>Gin Basil Smash</b>	8,90 €
Gin, Lemon, Sugar, Basil	
<b>Mango Margarita</b>	11,00 €
Tequila Silver, Triple Sec, Mango, Lemon	
<b>Mojito</b>	11,00 €
Havana Club 3 Anos, Lime, Mint, Sugar Brown Cane, Soda	
<b>Mai Tai</b>	13,00 €
Rum White, Rum Dark, Triple Sec, Almond, Lemon, Pineapple, Rum 73%	
<b>Moscow Mule</b>	11,00 €
Vodka, Lime, Angostura, Ginger Beer	
<b>Adios Motherfucker</b>	11,00 €
Rum White, Triple Sec, Blue Curaçao, Pineapple, Ginger Ale	
<b>Flying Kangaroo</b>	11,00 €
Rum White, Vodka, Galliano, Coconut, Cream, Pineapple, Orange	
<b>Sex on the Beach</b>	11,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Cranberry, Grenadine	

## Cocktails Non Alcoholic Something For Drivers

<b>Ingrid`s Temple</b>	8,00 €
Cherry, Cranberry, Lemon, Grenadine, Ginger Ale	
<b>Summer Dream</b>	8,00 €
Vanilla, Passionfruit, Mango, Cream	
<b>Undrunk Larry</b>	8,50 €
You're gonna get a surprise	

... weitere Cocktails auf Nachfrage

## 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, Munic Dry - Deutschland	4,50	8,00
Gordon's London Dry - England	3,50	6,50
Hendrick's, Ayrshire - Scotland	4,50	8,00
Tanqueray, London Dry - England	4,00	7,50
Ballentine's - Scotland	4,00	7,00
Canadian Club - Canada	4,00	7,00
Jack Daniel's, Tennessee - United States	4,50	8,00
Johnnie Walker Red - Scotland	4,00	7,00
Johnnie Walker Black - Scotland	4,00	7,00
Tullamore Dew - Ireland	4,00	7,00
Absolut Vodka - Sweden	3,50	6,50
Smirnoff Red Vodka - United States	3,50	6,50
Havana Club 3 Anos - Cuba	3,50	6,50
Havana Club 7 Anos - Cuba	4,50	8,00
Tanduay Rum, Original Rum aus Philippinen	4,00	7,50
Don Papa 7 Anos - Philippines	5,00	9,50
Remy Martin V.S.O.P. - France	5,00	9,50
Grappa - Italy	4,00	7,00
Linie Aquavit - Norway	3,50	6,50
Ramazotti - Italy	3,50	6,50
Sambuca Weiss oder Braun - Italy	3,50	6,50

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 Tree 3,50 €