

PHILIPPINISCHE *Tafel*

Begeben Sie sich mit Ihrer Familie und Ihren Freunden
auf eine kulinarische Reise auf die Philippinen.
Probieren Sie unsere hochgelobte
philippinische Tafel – Esskultur auf philippinische Art.

PHILIPPINE *Table*

Embark on a culinary journey to the Philippines
with your family and friends.
Try our highly acclaimed **Philippine Table** –
experience the Filipino way of dining.



Philippinische Tafel schon ab 4 Personen
Philippine Table for as little as 4 persons



35.- €
ohne Dessert
without dessert



40.- €
mit Dessert
with dessert



45.- €
mit Aperiif
with aperitif

*Great Food.
Good Company.*

*Memorable
Moments.*



Larry's



Bar  Restaurant

➤ VORSPEISEN / APPETIZERS ◀

LUMPIA

(Philippinische Frühlingsrollen)
(Philippine Spring Rolls)

- Mit Rinderhackfleischfüllung – 9 €
With seasoned ground beef filling – €9

- Mit Gemüse-Julienne-Füllung – 9 €
With julienned vegetable filling – €9

UKOY

(Knusprige Gemüse-Puffer)
(Crispy Vegetable Fritters)

- Vegetarisch – 9 €
Vegetarian – €9

- Mit Tofu – 12 €
With Tofu – €12

- Mit Gambas – 15 €
With Prawns – €15

LARRY'S VORSPEISENPLATTE

➤ LARRY'S APPETIZER PLATTER ◀

Eine Auswahl aus Lumpia mit Rinderhackfleisch- und Gemüsefüllung sowie knusprigem Ukoy.
A selection of Lumpia with beef and vegetable fillings, served with crispy Ukoy.

- | | | |
|----------|--|-------------|
| 1 | Mix für 1–2 Personen | 18 € |
| | <i>Mix for 1–2 persons</i> | |
| 2 | Mix für 3–4 Personen | 29 € |
| | <i>Mix for 3–4 persons</i> | |
| 3 | Mix für 1–2 Personen mit Gamba | 24 € |
| | <i>Mix for 1–2 persons with Prawns</i> | |
| 4 | Mix für 3–4 Personen mit Gamba | 34 € |
| | <i>Mix for 3–4 persons with Prawns</i> | |

♥ *Philippinische Aromen. Herzlich. Authentisch. Für dich.* ♥



Larry's

Bar  Restaurant



— DIE KLASSIKER • THE CLASSICS —



CHICKEN / PORK / MIXED ADOBO – 24 €

Wahlweise: Chicken Adobo, Pork Adobo oder Mixed Adobo (Hähnchen & Schweinefleisch).

Choice of: Chicken Adobo, Pork Adobo or Mixed Adobo (Chicken & Pork).

In Soja, Essig, Knoblauch und Gewürzen langsam geschmort.

Slow-cooked in soy sauce, vinegar, garlic and spices.

24 €



BEEF CALDERETA – 28 €

Zarte Angusstreifen mit würziger Tomaten-Kokosmilch-Sauce.

Tender Angus beef strips in a rich tomato and coconut milk sauce.

28 €



CRISPY PATA – 42 €

Geröstetes Schweinebein mit Pfoten. Für 2 Personen.

Crispy pork knuckle with trotter. Good for 2 persons.

42 €



KARE-KARE – 46 €

In Erdnuss-Kokossauce geschmorter Ochsenschwanz und Angus Beef.

Mit Buschbohnen, Aubergine und Pak Choi, dazu Bagoong (Shrimp Paste). Für 2–3 Personen.

Oxtail and Angus beef slow-cooked in a rich peanut sauce.

Served with string beans, eggplant and pak choi, accompanied by Bagoong (shrimp paste).

Good for 2–3 persons.

46 €



INIHAW NA BANGUS – 32 €

In Bananenblatt gefüllter Milchfisch mit Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln. Dazu Salat.

Grilled milkfish stuffed with garlic, tomatoes and onions, wrapped in banana leaf. Served with salad.

32 €



GINATAANG MANOK – 24 €

Hähnchenbrust in Ingwer-Kokosmilch, leicht pikant, mit Saisongemüse.

Chicken breast simmered in ginger and coconut milk, mildly spicy, served with seasonal vegetables.

24 €



PANCIT GUISADO

Mit Gemüse-Julienne in Limetten-Sojaesenz.

Stir-fried noodles with julienned vegetables in lime-soy essence.

1 Mit Hähnchenstreifen – 22 € / *With chicken strips – 22 €*

2 Mit Riesen-Gamba – 29 € / *With giant prawns – 29 €*



DESSERT • PANGHIMAGAS • SWEET TREATS

• **LECHE FLAN – 9 €** – Philippinische Crème Caramel. / *Philippine crème caramel.*

• **UBE MANGO PANNA COTTA – 9 €** – Cremige Panna Cotta mit Ube und Mango.

Creamy panna cotta with ube and mango.

• **UBE PARFAIT – 9 €** – Parfait aus philippinischer Purple Yam (Ube).

Parfait made with Philippine purple yam (ube).



HAUSGEMACHTES EIS • HOMEMADE ICE CREAM

• **MANGO – 5 €** / *Mango – 5 €*

• **UBE (PURPLE YAM) – 5 €** / *Ube (Purple Yam) – 5 €*

• **HOT BANANA – 9 €** – Flambierte Banane mit Chili-Kokos und Vanilleeis.

Flambéed banana with chili-coconut and vanilla ice cream.

• **CRÊPES MIT MANGO – 15 €** – Crêpes mit Mango, Kokosstreifen und hausgemachtem Mangoeis.

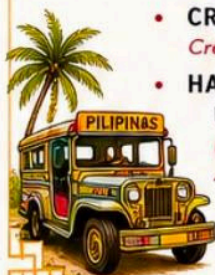
Crêpes with mango, coconut flakes and homemade mango ice cream.

• **HALO-HALO – 14 €** (Nur von April bis Oktober erhältlich) Nationaldessert der Philippinen.

Eine erfrischende Spezialität aus Crushed Ice, süßen Früchten, Bohnen, Gelees, Ube und Milch.

(Available from April to October only) The Philippines' national dessert.

A refreshing specialty made with crushed ice, sweet fruits, beans, jellies, ube and milk.



Philippinische Aromen. Herzlich. Authentisch. Für dich.



Philippine Flavors. Made with Heart. Just for You.



Larry's

Bar  Restaurant



SIZZLING SPECIALS

- **BICOL EXPRESS** 

*In Chili, Ingwer, Kokos & Shrimps Paste.
Grüne Paprika & Bohnen.*

*In chili, ginger, coconut & shrimps paste.
Green bell peppers & green beans.*

24 €

- **MIT SCHWEIN**

With pork

24 €

- **MIT HÄHNCHENBRUST**

With chicken breast

24 €

- **MIT ANGUS BEEF**

With Angus beef

28 €

- **BISTEK TAGALOG**

*Zartes Angus beef streifen mit Zwiebelringen
in Soja-Limetten Essenz.*

*Tender Angus beef strips with onion rings
in soy sauce-lime essence.*

28 €

-  • **CHICKEN REBOSADO**

Hähnchenbrust in Eierteig

Chicken breast coated in egg batter.

24 €

- **CHICKEN INASAL BBQ STYLE**

*Hähnchen Tranchen mit soja Knoblauch
Turmeric Kokos Essig mariniert.*

*Chicken slices marinated in soy garlic,
turmeric coconut vinegar.*

24 €

- **LECHON KAWALI**

*geröstete schweinebauch mit
kokosessig oder soja Sweet Chili Sauce*

*Crispy roasted pork belly served with
coconut vinegar or soy sweet chili sauce*

24 €

- **PORK SISIG**

*Würfel von gerösteten schweinebauch
In schweineleber Paste mit Chili, Soja
& Limetten und Gemüse Streifen &
Spiegelei serviert*

*Crispy roasted pork belly cubes in a savory
pork liver sauce with chili, soy, calamansi
and julienned vegetables, topped with
a fried egg*

24 €



ALLE GERICHTE WERDEN MIT EXTRA PASSENDEN
SAISONALEM GEMÜSE & REIS SERVIERT



ALL DISHES ARE SERVED WITH EXTRA
SEASONAL VEGETABLES & RICE

ARGENTINISCHES ANGUS-HÜFTSTEAK

Ca. 300 g
Mit Röstkartoffeln und Salat
*Argentinian Angus rump steak (approx. 300 g)
served with roasted potatoes and salad*

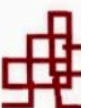
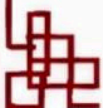
33 €



Philippinische Aromen. Herzlich. Authentisch. Für dich.



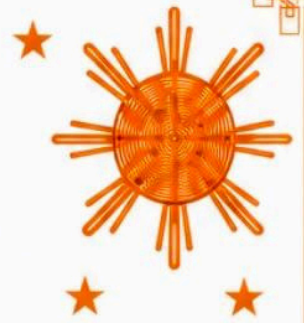
Philippine Flavors. Made with Heart. Just for You.





Larry's

Bar Restaurant



➤ FISCH & VEGANER MENÜ ➤

FISH & VEGAN MENU



FISCH MENÜ

FISH MENU

RIESEN GAMBA

mit Spicy Chili oder
Ingwer Kokos & Saison Gemüse.

*Giant Prawns with Spicy Chili or
Ginger Coconut & Seasonal Vegetables.*

32 €



SEAFOOD

Riesen Gamba & Baby Calamaris
in Knoblauch Chili Fisch Sauce.

*Giant Prawns & Baby Calamaris
in Garlic Chili Fish Sauce.*

29 €



TILAPIA FILET

mit Austern Sauce & sautierte Gemüse
oder in Ingwer Kokosmilch.

*Tilapia Fillet with Oyster Sauce &
Sauteed Vegetables or in Ginger
Coconut Milk.*

22 €



VEGANER MENÜ

VEGAN MENU



TOFU PEANUT

Gebratene Tofu in
Ingwer Kokosmilch
mit WOK Gemüse

*Stir-fried tofu in ginger coconut milk
with wok vegetables*

20 €



TOFU REBOSADO

Tofu in Teig
mit Soja Sweet Chilli
& Reis.

*Tofu in Batter
with Soy Sweet Chilli
& Rice.*

20 €



PANCIT GUIDADO

Mit Gemüse Julienne & Tofu
in Soja & Limetten Essenz.

*With julienne vegetables & tofu
in soy & lime essence.*

20 €



SAISON GEMÜSE

in Soja Chili Sauce oder
mit Ingwer Kokosmilch.
(knackige frische Gemüse).

*Seasonal vegetables in soy chili sauce
or with ginger coconut milk.
(crispy fresh vegetables).*

16 €

(mit Tofu 18 €)
(with tofu 18 €)

➤ ALLE VEGANEN UND FISCH GERICHTE
WERDEN MIT EXTRA PASSENDEN GEMÜSE & REIS SERVIERT. ➤

ALL VEGAN AND FISH DISHES
ARE SERVED WITH EXTRA VEGETABLES & RICE.



Philippinische Aromen. Herzlich. Authentisch. Für dich.



Philippine Flavors. Made with Heart. Just for You.