

# papaya

## Starter

alle Speisen auch außer Haus

10. papaya Taschen  
Bio-Focaccia Brot\* gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch, Salat u. Thai-Kräutern, dazu hausgemachte süß-saure Erdnußsauce <sup>5)</sup>, gerne auch richtig scharf 8,10
11. Pho Pia Thod  
gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Salat und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 6,10
12. Pho Pia Sod papaya  
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 6,80
13. papaya Rollen  
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 6,80
14. Nang Gai Thod  
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 7,50
15. Giau Thod Gai  
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce 6,60
16. Thod Man Pla  
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 9,20
17. Gai Sa Teh  
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce 8,70



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

## Naturverbund

# papaya

## Salate

25. Salade Tao Hu  
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce<sup>5)</sup> 8,60
26. Yam Wun Sen ✓  
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, Thai-Koriander und Tao Hu / Tofu oder 9,20
27. Gai / Hähnchenbrust 10,40
28. Gung / Garnelen 11,70
29. Salade Bangkok  
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, Thai-Koriander und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce<sup>5)</sup> 12,70
30. Yam Nueah ✓  
Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 12,30
31. Yam Tale ✓  
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 13,90

## Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 9,20
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 9,20



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## kleine Suppen

- |                         |  |      |
|-------------------------|--|------|
| 40. Tom Jued Tao Hu     | klare, milde Suppe mit Tofustücken, Pilzen, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch   | 5,60 |
| 41. Tom Jued Wunsen Gai | klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch                       | 6,40 |
| 42. Giau Nam Muh        | Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit fein gehacktem Schweinefleisch, Pak Choi, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch      | 6,40 |
| 44. Tom Yam             | klare, säuerlich scharfe Suppe <sup>7)</sup> mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder | 6,30 |
| 45. Gung / Garnelen     |  | 6,70 |
| 46. Tom Kha             | pikante Suppe <sup>7)</sup> mit Kokosmilch, frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder      | 6,80 |
| 47. Gung / Garnelen     |  | 7,20 |

## große Suppen




- |                         |   |       |
|-------------------------|---|-------|
| 50. Guaitieu Nam        | pikante Hühnerbrühe <sup>7)</sup> mit Reismudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Koriander, Knoblauch und Tao Hu / Tofu oder | 9,90  |
| 51. Nueah / Rindfleisch |   | 12,10 |
| 52. Gai / Hähnchenbrust |   | 11,30 |
| 53. Gung / Garnelen     |   | 12,40 |




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

## Naturverbund

# papaya

54. Udon Suppe  
eine große, pikant gewürzte Suppe<sup>7)</sup> mit Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln), fein gehacktem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Thai-Kräutern 11,20
55. Tom Yam Tale   
klare, säuerlich scharfe Suppe<sup>7)</sup> mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zwiebeln und Thai-Koriander 12,70
56. Tom Kha   
pikante Suppe<sup>7)</sup> mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 12,40
57. Gung / Garnelen 12,70
58. Tom Kha Tale   
pikante Suppe<sup>7)</sup> mit Kokosmilch, Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zwiebeln und Thai-Koriander 12,60

## Thai-Klassiker

65. Pad Thai   
gebratene Reisnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack<sup>5)</sup> und Tao Hu / Tofu oder 10,90
66. Gai / Hähnchenbrust 12,30
67. Gung / Garnelen 15,10
68. Pad Wun Sen  
gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen Lauch, Tomaten und Tao Hu / Tofu oder 10,40
69. Gai / Hähnchenbrust 12,30
70. Nueah / Rindfleisch 13,30
71. Gung / Garnelen 13,90
168. Khao Pad  
gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei, Broccoli, Zwiebeln, Tomaten und Tao Hu / Tofu oder 10,10
169. Gai / Hähnchenbrust 12,30
170. Nueah / Rindfleisch 13,30
171. Gung / Garnelen 13,90

# papaya

## Thai-Klassiker serviert mit Duftreis


72. Pad Krapao Gai   
fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten  
mit Bohnen, Peperoni sowie mit Chili,  
Knoblauch und scharfem Basilikum 13,90
73. Pad Pak Ruam Mid  
frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit  
Tao Hu / Tofu oder 10,90
74. Gai / Hähnchenbrust 12,50
75. Ped / Entenbrust 16,90
76. Pla / Rotbarschfilet 12,70
77. Gung / Garnelen 14,60
78. Sam Ros   
in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce<sup>5)</sup>  
(Sauce der drei Geschmäcker) mit Zwiebeln,  
Paprika, Ananas und gebratenem Thai-Basilikum  
mit kross gebackenen Tao Hu / Tofu oder 10,90
79. Gai / Hähnchenbrust 14,60
80. Ped / Entenbrust 17,10
81. Pla / Rotbarschfilet 15,10
82. Pad Phrik   
frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln und  
Thai-Basilikum gebraten mit  
Tao Hu / Tofu oder 11,20
83. Muh / Schweinefleisch 13,30
84. Gai / Hähnchenbrust 12,70
85. Gung / Garnelen 15,20
86. Pad Ki Mau   
Bohnen und Auberginen, Peperoni frischem  
grünem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Khra Chai-Wurzeln,  
und scharfer Thai-Basilikum gebraten mit  
Gai / Hähnchenbrust oder 14,60
87. Nueah / Rindfleisch 15,80
88. Ped / Entenbrust 17,30
99. Tao Hu / Tofu 12,30




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

100. Pad Khing   
Morcheln, Shiitaki Pilze, Champignons, Babymais, Lauch  
Zwiebeln, Peperoni und frischer Ingwer mit gebratener  
Tao Hu / Tofu oder 10,90
89. Gai / Hähnchenbrust 12,50
90. Nueah / Rindfleisch 14,60
91. Ped / Entenbrust 17,10
92. Gung / Garnelen 15,80
93. Thod Katiem Prik Thai  
Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und Koriander  
gebraten mit frischem Gemüse und  
Tao Hu / Tofu oder 10,90
94. Gai / Hähnchenbrust 13,30
95. Nueah / Rindfleisch 14,60
96. Ped / Entenbrust 17,10
97. Pla / Rotbarschfilet 13,90
98. Gung / Garnelen 15,10

## Thai-Currys serviert mit Duftreis



110. Gaeng Kari (pikant)  
in gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch,  
Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln und  
Tao Hu / Tofu oder 10,90
111. Gai / Hähnchenbrust 14,60
112. Nueah / Rindfleisch 15,80
131. Ped / Entenbrust 17,30
113. Gaeng Kiau Wan   
in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch und  
Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni,  
süßem Thai-Basilikum und  
Tao Hu / Tofu oder 11,20
114. Gai / Hähnchenbrust 14,60
115. Nueah / Rindfleisch 15,80
116. Ped / Entenbrust 17,30
117. Pla / Rotbarschfilet 15,10
118. Gung / Garnelen 17,30





Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

## Naturverbund

# papaya

119. Pad Pet   
in roter Curry-Sauce - ohne Kokosmilch -  
mit Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni  
süßem Thai-Basilikum und  
Tao Hu / Tofu oder 10,90
120. Gai / Hähnchenbrust 14,60
121. Ped / Entenbrust 17,30
122. Pla / Rotbarschfilet 13,90
123. Pla Muek / Tintenfisch 13,90
124. Gung / Garnelen 15,10
125. Gaeng Panaeng   
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch und  
Auberginen, Bohnen, Peperoni, Zitronenblättern,  
Thai-Basilikum und  
Tao Hu / Tofu oder 11,20
126. Gai / Hähnchenbrust 14,60
127. Nueah / Rindfleisch 15,80
128. Ped / Entenbrust 17,30
129. Pla / Rotbarschfilet 15,10
130. Gung / Garnelen 17,30

## Spezialitäten

140. Khao Soy papaya   
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,  
frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust in gelbem  
Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen mit roten  
Zwiebeln, Thai-Koriander, kross ausgebackenen  
Nudeln und Limette 15,10
141. Som Tam   
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,  
Thai-Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,  
Zitronensaft und Erdnüssen, serviert in  
feuriger Sauce<sup>5)</sup> ohne Duftreis 15,10




alle Speisen auch außer Haus



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

142. Gai Thai  
kross gebratene Hähnchenfleisch mit Erdnuß-Sauce  
– pikant –, leichte Süße – und frischem Koriander,  
serviert auf Sojasprossen, mit Duftreis oder 17,30
143. Ped / Entenbrust 18,60
144. Lab   
Salat mit Thai-Kräutern, roten Zwiebeln,  
gemahlene und geröstete Reiskörnern,  
säuerlich scharf gewürzt nach typischer Landesart,  
lauwarm serviert mit fein gehacktem  
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 15,80
145. Ped / Entenbrust 18,60
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong   
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem  
Bambus<sup>5)</sup> – delikater Geschmack – und Peperoni  
mit Thai-Zitronenblättern und Basilikum, in  
roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,  
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 17,30
147. Gai Siam   
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees<sup>5)</sup>,  
Kokosmilch, Peperoni und Thai-Basilikum  
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 17,30
148. Matsaman   
gebratenes Fleisch in Matsaman Kokosmilch  
Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen,  
Kartoffeln und Zwiebeln mit  
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 17,00
149. Ped / kross Entenbrust 18,60
150. Nam Tok   
Salat mit Scheibchen von Schwein oder Rind,  
frischen Thai-Kräutern, gemahlene und  
geröstete Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt  
nach typischer Landesart, serviert mit Duftreis  
Muh / Schweinefleisch oder 17,30
151. Nueah / Rindfleisch 18,60



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**



# papaya

## Extras

160.	Reis	2,70
161.	Reisnudeln	2,70
162.	Glasnudeln	2,70
163.	frische Eiernudeln	3,40
164.	Erdnuß-Sauce	2,60
165.	Panaeng-Sauce	3,90
166.	Süß-saure Sauce <sup>5)</sup>	2,60
167.	Portion frische Kräuter	2,20

*alle Speisen auch außer Haus*



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Getränke

### Milch-Shakes

200. Mango	0,40 l	4,20
201. Lychee	0,40 l	4,20
202. Kokos	0,40 l	4,20
203. Ananas	0,40 l	4,20

### Lassi

210. Mango	0,40 l	4,20
211. Lychee	0,40 l	4,20
212. Rosenwasser <sup>4,5)</sup>	0,40 l	4,20

### orig. thailänd. Getränke mit crushed Eis

214. Scha Manau - Eistee mit Zitronen	0,40 l	4,00
215. Scha Yen - Eistee mit Milch	0,40 l	4,00
216. Ga Fae Yen - Eiskaffee <sup>2)</sup> mit Milch	0,40 l	4,20
218. Nam Manau - Limettenlimo mit br. Zucker	0,30 l	4,60

### Flaschenbiere

220. Beck's Bier	0,33 l	3,60
221. Singha Bier (thailänd.)	0,33 l	4,10
222. Tiger Bier (singapur)	0,33 l	4,10
223. Alkoholfreies Beck's Bier	0,33 l	3,60

# papaya

## Bier-Mix mit Cola, Fanta, o. Sprite

225. Bier-Softdrink-Mix <sup>2, 4, 6, 8, 9)</sup> 0,50 l 4,50

## Erdinger Weizenbiere

230. Hefeweizen 0,50 l 4,90

231. Kristallweizen 0,50 l 4,90

232. Dunkles Hefeweizen 0,50 l 4,90

233. Alkoholfreies Hefeweizen 0,50 l 4,90

## Offene Weine <sup>3)</sup>

### weiß

240. Riesling, Rheinhessen, Scholl, Q.b.A.  
frisch und anregend, dezente Säure,  
ökolog. Anbau 0,20 l 5,60

### rot

241. Viña Herminia tinto joven, Rioja Sp., D.O.  
reine Tempranillo Traube, trocken, elegant  
samtig und warmtönig, mit sehr verhaltener  
Barriquenote 0,20 l 5,60

### rosé

242. Vin de Pays de la Méditerranée, Fr.,  
Famille Quiot, kräftig, zarte, intensive  
Fruchtaromen 0,20 l 5,60

## Weinschorle <sup>3)</sup>

248. weiß, rot oder rosé  
mit offenem Wein nach Wahl 0,20 l 5,10

# papaya

## Softdrinks

251. Coca-Cola <sup>2,4)</sup>	0,20 l	2,60
252. Coca-Cola Zero <sup>2,4,8,9)</sup>	0,20 l	2,60
253. Fanta <sup>4,6)</sup>	0,20 l	2,60
254. Sprite <sup>4,6)</sup>	0,20 l	2,60
255. Coca-Cola, - Zero <sup>2,4,8,9)</sup> Fanta <sup>4,6)</sup> , Sprite <sup>4,6)</sup>	0,40 l	4,50

## Wasser

260. Tafelwasser Glas	0,20 l	2,00
261. Taunusquelle Naturelle kl. Fl.	0,25 l	2,60
262. Taunusquelle Naturelle gr. Fl.	0,75 l	6,20
263. Taunusquelle Medium gr. Fl.	0,75 l	6,20
264. Taunusquelle Classic kl. Fl.	0,25 l	2,60
265. Taunusquelle Classic gr. Fl.	0,75 l	6,20

## Säfte

270. Mangonektar	0,20 l	2,80
271. Lycheenektar	0,20 l	2,80
272. Orangensaft	0,20 l	2,80
273. Ananassaft	0,20 l	2,80
274. Apfelsaft trüb	0,20 l	2,80
275. Apfelschorle klein	0,20 l	2,70
276. Apfelschorle groß	0,40 l	4,60



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Teevariationen

280. grüner Tee	Tasse	2,60
281. Jasmin Tee	Tasse	2,60
282. frischer Minze mit Honig	Tasse	3,40
283. Kräuter Tee, div. Sorten	Tasse	2,60
284. Twinings Tee, div. Sorten	Tasse	2,60
285. jap. Tee mit Reiskörnern	Tasse	2,90
286. frischem Ingwer u. Honig	Tasse	3,40
287. frischem Ingwer, Limette u. Honig	Tasse	3,50
288. fr. Ingwer, Limette, Minze u. Honig	Tasse	3,70
289. Portion Honig	Pckg	0,60

## Kaffeevariationen

290. Kaffee <sup>2)</sup>	Tasse	2,90
291. Kaffee*	Tasse	2,90
292. Espresso <sup>2)</sup>	Tasse	2,50
293. Espresso*	Tasse	2,50
294. doppelter Espresso <sup>2)</sup>	Tasse	4,10
295. Cappuccino <sup>2)</sup>	Tasse	3,30
296. Milchkaffee <sup>2)</sup>	Tasse	3,40
297. Latte Macchiato <sup>2)</sup>	Glas	3,40

\* ohne Koffein



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

## Naturverbund

# papaya

- 
- 1) mit Chinin
  - 2) mit Koffein
  - 3) mit Sulfiten
  - 4) mit Farbstoff
  - 5) mit Konservierungsstoff
  - 6) mit Antioxidationsmittel
  - 7) mit Geschmacksverstärker
  - 8) mit Süßungsmittel Aspartam
  - 9) enthält eine Phenylalaninquelle

\* **beumer**  **lutum**  
gut gebacken



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

