

papaya

Starter

10. Pho Pia Thod อาหารเช้าทอด
gebackene Frühlingsrollen mit einer
Gemüsefüllung, dazu süß-saure Sauce 6,20
- Pho Pia Sod อาหารเช้าสด
frisch zubereitete kalte Frühlingsrollen mit
Koriander, Nudeln, Salat und Erdnuss-Sauce
mit
11. Tao Hu / Tofu oder 6,60
12. Gai / Hähnchenfleisch 6,90
13. Gung / Garnelen 8,10
14. Gai Sa Teh ไก่สะเต๊ะ
gebratene, pikant gewürzte Hähnchen-
fleischspieße mit Salat und Erdnuss-Sauce 8,90
- Thod Man ทอดมันปลา / กุ้ง
gebratene Fisch- oder Garnelenküchlein,
aromatisiert mit Zitronenblättern und Curry
18. Thod Man Pla / Fisch oder 9,10
19. Thod Man Gung / Garnelen 9,80
22. Muh Bing หมูปัง
gegrillte, würzig marinierte Schweine-
fleischspieße mit Saucen-Dip 9,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

25. Muh Daed Diao หมูแดดเดียว
Streifen luftgetrockneten Schweine-
fleisches mit scharfem Dip 9,20
28. Sai Grok Isaan ไส้กรอกอีสาน
gesäuerte Schweinefleischwürstchen gewürzt
mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit Ingwer
- sehr pikant 9,20
29. Sai Ur ไส้อั่ว
eine Spezialität aus dem Nord-Osten Thailands,
hausgemachte, sehr scharfe, mit Thai-Kräutern
aromatisierte Schweinefleischwürstchen
- sehr würzig und scharf 9,90
32. Pla Som Thod ปลาสามทอด
ein mit viel Knoblauch u. Reis gesäuerter
Fisch, kross gebraten - sauer, sehr pikant 11,80

Salate

40. Yum Wun Sen Gung ยำวุ้นเส้นกุ้ง
Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln,
Erdnüssen und frischem Koriander - pikant 12,90
- Salade Avocado สลัดอะโวคาโด
ein Salat mit reifer Avocado , Koriander, Zwiebeln,
Erdnuss-Sauce und süß-saurer Sauce dazu
41. Tao Hu / Tofu oder 12,00
42. Gai / Kikok Maishähnchenbrust 14,80
43. Gung / Black Tiger Garnelen 16,20



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

46. Som Tam Thai ส้มตำไทย
kleiner Salat von frischer grüner Papaya
mit Garnelen, Thai-Bohnen, Tomaten, Chili,
Knoblauch, Zitronensaft und Erdnüssen
- pikant bis scharf 10,40
47. Som Tam Pooh Plara ส้มตำปูปลาร้า
kleiner Salat von frischer grüner Papaya mit
eingelegten gesalzenen Krabben, hausgemachter
Fisch-Sauce, Thai-Bohnen, Tomaten, Chili, Knob-
lauch und Zitronensaft - sehr scharf 11,80

Kleine Suppen

55. Tom Kha Gai ต้มข่าไก่
kleine Kokosmilchsuppe mit Hähnchen-
fleisch, Champignons, Tomaten, Zwiebeln
und Koriander 6,80
59. Tom Jued Tao Hu ต้มจืดเต้าหู้
kleine klare Suppe mit Tofu, Pilzen, Zwiebeln,
Knoblauch und Koriander 5,90

Hähnchenfleisch

70. Pad Thai Gai พัดไทยไก่
gebratene Reisnudeln mit Hähnchenfleisch,
Ei, Sojasprossen und Erdnüssen - pikant,
leichte Süße 12,80



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Hähnchenfleisch

71. Khao Soy Gai ข้าวซอยไก่
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,
frische Eiernudeln mit Kikok-Maishähnchen-
fleisch in gelbem Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen
mit roten Zwiebeln, Koriander, kross ausgebackenen
Nudeln, gerösteten Zwiebeln und Limette
- pikant, leichte Schärfe 18,90
72. Gaeng Pah Gai แกงป่าไก่
Hähnchenfleisch in Gaeng Pah-Curry
mit thailändischen Auberginen und Bohnen,
Khra-Chai-Wurzeln, Zitronenblättern, frischem
grünem Pfeffer, Bambus, Peperoni und scharfem
Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis
- sehr scharf 16,90
76. Nong Gai Katiem Prik Thai น่องไก่กระเทียมพริกไทย
eine mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
gebratene Hähnchenkeule, dazu Sojasprossen,
Gemüse und Koriander, serviert mit Duftreis
- mild, leicht pikant 16,90
77. Tom Kati Hua Pri Gai ต้มกะทิหัวปลีไก่
Streifen von frischer Kikok Maishähnchen-
brust gegart in Kokosmilch mit Bananenblüten und
frischen thailändischen Kräutern (Koriander, Zitronen-
gras und Zitronenblättern) serviert mit Duftreis
- pikant, leichte Säure 17,80



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

78. Gai Nueng Samun Prai ไก่หนึ่งสมุนไพร
ein ganzes französisches Stückenküken,
ca. 600 g, gedämpft und aromatisiert mit
thailändischen Kräutern, dazu eine sehr
würzige Chili Paste - pikant bis scharf 19,80
79. Pad Krapao Gai ผัดกะเพราไก่
fein gehacktes Hähnchenfleisch gebraten
mit Thai-Bohnen, Chili, Knoblauch und Peperoni
und scharfem Basilikum, serviert mit Spiegelei
und Duftreis - sehr pikant 17,90
80. Ki Mau Gai ขี้เมาไก่
Hähnchenfleisch, gebraten in würzigem
Ki Mau-Curry mit frischem grünem Pfeffer, Thai-
Auberginen und Bohnen, Zitronenblättern, Khra-
Chai-Wurzeln, Peperoni und scharfem Thai-
Basilikum, serviert mit Duftreis
- sehr scharf 17,90

Entenfleisch

85. Panaeng Ped Siam เป็ดสยาม
Tranchen von der Entenbrust gebraten in
roter Panaeng Curry-Sauce mit Lychee-Früchten,
thailändischen Zitronenblättern, Basilikum, Peperoni
und Kokosmilch, serviert mit Duftreis
- pikant bis scharf 21,80



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

96. Gaeng Pah Muh แกงป่าหมู
Schweinefleisch in Gaeng Pah-Curry mit Thai-Auberginen u. Bohnen, Khra-Chai-Wurzeln, frischem grünem Pfeffer, Babymais, Peperoni und Basilikum, serviert mit Duftreis
- würzig, scharf 17,80
97. Muh Pad Khing หมูผัดขิง
Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Lauch, frischen Champignons, Morcheln, Shitake-Pilzen, Babymais, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Duftreis - pikant 16,90
98. Pad Krapao Muh ผัดกะเพราหมู
fein gehacktes Schweinefleisch mit Thai-Bohnen, Peperoni, Chili, Knoblauch, scharfem Basilikum, serviert mit Spiegelei und Duftreis
- scharf 17,90
99. Ka Na Muh Grob กะนํ้าหมูกรอบ
krosser Schweinebauch, serviert auf Thai-Broccoli, aromatisiert mit Chili und Knoblauch in feiner Austern-Sauce, serviert mit Duftreis
- pikant bis scharf 17,90
100. Ki Mau Muh Grob ขี้เมาหมูกรอบ
krosser Schweinebauch in Ki Mau-Curry mit grünem Pfeffer, Thai-Auberginen und Bohnen, Zitronenblättern, Khra-Chai-Wurzeln, Peperoni und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis - sehr scharf 17,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Rindfleisch

110. Pad Siyu Nueah ผัดซีอิ๊วเนื้อ
gebratenen Reisbandnudeln mit Rindfleisch,
Thai-Broccoli, Erdnüssen und Ei aromatisiert
mit schwarzen Bohnen - mild 14,90
111. Khao Soy Nueah ข้าวซอยเนื้อ
frische Eiernudeln mit Rindfleisch in gelbem
Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen mit roten
Zwiebeln, Koriander, kross ausgebackenen
Nudeln, gerösteten Zwiebeln und Limette
- pikant, leichte Schärfe 20,80
112. Panaeng Nueah พะแนงเนื้อ
Rindfleisch, gebraten in rotem Panaeng
Kokosmilch-Curry mit Thai-Bohnen, Thai-
Basilikum und Zitronenblättern, serviert mit
Duftreis - pikant bis scharf 17,20
113. Matsaman Nueah มัสมั่นเนื้อ
Rindfleisch gebraten in Matsaman Curry mit
Kokosmilch ganzen Erdnüssen, Kartoffeln und
Zwiebeln, serviert mit Duftreis - mild 19,60
114. Ki Mau Nueah ซี้เมาเนื้อ
Rindfleisch, gebraten in Ki Mau-Curry
mit grünem Pfeffer, Thai-Auberginen und
Bohnen, Zitronenblättern, Khra-Chai-Wurzeln,
Peperoni und Thai-Basilikum, serviert mit
Duftreis - sehr scharf 18,40



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Vegetarisches

125. Tao Hu Pad Tua Lan Tao ตำหูกุ้งผัดถั่วลันเตา
Tofu gebraten in milder Sojasauce mit
Babymais, Knoblauch und Zuckerschoten,
serviert mit Duftreis - mild 12,80
126. Tao Hu Pad Khing ตำหูกุ้งผัดขิง
Tofu gebraten mit Babymais, Lauch, Ingwer,
frischen Champignons, Morcheln, Shitake-Pilzen,
Peperoni und Zwiebeln, serviert in Sojasauce
mit Duftreis - mild 13,80
131. Pad Thai Tao Hu ผัดไทยตำหูกุ้ง
gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Sojaspros-
sen und Erdnüssen - pikant, leichte Süße 11,40
132. Lab Tao Hu ลาบตำหูกุ้ง
Salat aus fein gehacktem, kross gebratenem
Tofu, aromatisiert mit Thai-Kräutern, Chilis, ge-
rösteten Reiskörnern, Cashew-Kernen, Minze,
Champignons, Zwiebeln und Zitronensaft,
serviert mit Duftreis - mild bis pikant 14,60
133. Gaeng Kiau Wan Tao Hu แกงเขียวหวานตำหูกุ้ง
grünes Kokosmilch-Curry mit Tofu, Thai-
Auberginen und Bohnen, Bambus, Peperoni
und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis
- pikant bis scharf 12,20



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Vegetarisches

134. Ki Mau Tao Hu ซี่เมาเต้าหู้
Tofu gebraten in Ki Mau-Curry mit grünem Pfeffer, Thai-Auberginen und Bohnen, Zitronenblättern, Khra-Chai-Wurzeln, Peperoni und Thai-Basilikum - serviert mit Duftreis
- sehr scharf 13,20

Garnelen & Fisch

150. Pad Thai Gung ผัดไทยกุ้ง
der Klassiker, gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen
- pikant, leichte Süße 14,80
151. Gung Pad Pak Ruam Mid กุ้งผัดผักรวมมิตร
Garnelen, gebraten mit frischem Gemüse in heller Sojasauce, serviert mit Duftreis
- mild 16,30
152. Gaeng Kiau Wan Gung แกงเขียวหวานกุ้ง
Garnelen in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis
- pikant bis scharf 21,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

156. Pad Scha Gung Yai ผัดจ๋าทะเล
Black Tiger Großgarnelen, scharf
angebraten mit frischem grünem Pfeffer,
Kra-Chai-Wurzeln, Peperoni, Zitronenblättern,
Chili, Knoblauch und scharfem Basilikum,
dazu Duftreis – pikant und sehr
scharf 24,30
157. Gaeng Som Gung Yai แกงส้มกุ้งใหญ่
ein gesunder Klassiker aus der
Mitte Thailands, ein säuerlich scharfer
Gemüsetopf mit Black Tiger Großgarnelen,
aromatisiert in einer Fischbrühe mit Chili
und Tamarinde, dazu Duftreis – scharf 25,80
161. Shu Shi Salmon ซูชิแซลมอน
gegrillte Lachsfilets, gegart in rotem Kokos-
milch Curry, aromatisiert mit Zitronenblättern
und Thai- Basilikum, serviert mit Duftreis
- scharf 21,90
162. Pla Thod Katiem ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
eine ganze Dorade, kross gebacken, ge-
würzt mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander,
dazu Duftreis – mild, pikant 24,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Fisch

163. Pla Pad Sha ปลาพ็ดซ่า
eine ganze, kross gebackene Dorade,
serviert in einer Chili-Sauce mit Khra-Chai-
Wurzeln, Peperoni, Thai-Auberginen und
Basilikum, serviert mit Duftreis - scharf 26,90
164. Pla Lui Suan ปลาลุยสวน
eine ganze Dorade, kross gebacken,
serviert in einer Chili-Sauce mit roten
Zwiebeln und Zitronengras, angerichtet mit
Cashewkernen, saurer Mango, Koriander
und frischer Minze, serviert mit Duftreis
- pikant bis scharf 28,90
165. Gaeng Som Baeh Sa แกงส้มแป๊ะชะ
ein typisches Gericht aus Süd-Thailand, eine
ganze gedämpfte Dorade, angemacht in einem
Sud aus Khra-Chai-Wurzeln, Krabbenpaste, Gemüse,
Limettensaft und Tamarinde - serviert mit
Duftreis - würzig, scharf 34,90

Nord-Ost Thailand

175. Kho Muh Yang คอกหมูย่าง
gegrillter Schweinenacken dazu Chili-
Sauce, angemacht mit gerösteten Reiskörnern,
serviert mit Klebreis - pikant bis scharf 19,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Nord-Ost Thailand

Lab

ลาบไก่ / เป็ด

typischer Fleischsalat, angemacht mit Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Chilis, gerösteten und zermahlene Reiskörnern, säuerlich scharf gewürzt, serviert mit Klebreis und fein gehacktem
- pikant

176. Gai / Hähnchenfleisch oder 16,80

177. Ped / Entenfleisch 19,80

178. Suea Rong Hai เลือดร้อนไห้

gegrilltes Rindfleisch serviert mit würziger Chili-Sauce, angemacht mit gerösteten Reiskörnern, dazu Klebreis - pikant bis scharf

19,80



Alle Speisen auch ausser Haus!



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Getränke

orig. thailänd. Getränke mit crushed Eis

310.	Scha Manau - Eistee mit Zitronensaft	0,40 l	4,00
311.	Scha Yen - Eistee mit Milch	0,40 l	4,00
312.	Ga Fae Yen - Eiskaffee mit Milch ²⁾	0,40 l	4,30
313.	Nam Manau - Limettenlimo mit br. Zucker	0,30 l	4,60
314.	Nam Gra Dschiap - Hibiscuslimo mit Zitronen	0,40 l	4,90

Lassi

319.	Mango Lassi	0,40 l	4,50
------	-------------	--------	------

Bier vom Fass

320.	Tiger Bier	0,30 l	4,30
321.	Tiger Bier	0,50 l	5,20

Flaschenbiere

350.	Beck's Bier	0,33 l	3,80
351.	Singha Bier	0,33 l	4,90
352.	Chang Bier	0,33 l	4,90
353.	Beck's Bier, alk.frei	0,33 l	3,80

Weizenbiere

360.	Hefeweizen	0,50 l	4,90
361.	Kristallweizen	0,50 l	4,90
362.	Dunkles Hefeweizen	0,50 l	4,90
363.	Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	4,90

papaya

Bier-Mix mit ^{2,4,6,8,9)}

370.	Bier mit Cola	0,50 l	4,50
371.	Bier mit Fanta	0,50 l	4,50
372.	Bier mit Sprite	0,50 l	4,50

Softdrinks

380.	Coca-Cola ^{2,4)} o. Cola Light ^{2,4,8,9,)}	0,20 l Fl.	2,90
381.	Fanta ^{4,6)}	0,20 l Fl	2,90
382.	Sprite ^{4,6)}	0,20 l Fl	2,90
385.	Schweppers Tonic Water ¹⁾	0,20 l Fl	3,20
386.	Schweppers Bitter Lemon ¹⁾	0,20 l Fl	3,20
387.	Schweppers Ginger Ale ¹⁾	0,20 l Fl	3,20

Mineralwasser

401.	Tafelwasser, Glas	0,20 l	2,00
402.	Taunusquelle Naturelle, kl. Fl.	0,25 l	2,60
403.	Taunusquelle Naturelle, gr.Fl.	0,75 l	6,20
404.	Taunusquelle Medium, kl. Fl.	0,25 l	2,60
405.	Taunusquelle Medium, gr. Fl.	0,75 l	6,20
406.	Taunusquelle Classic, kl. Fl.	0,25 l	2,60
407.	Taunusquelle Classic, gr. Fl.	0,75 l	6,20

Säfte

420.	Orangensaft	0,20 l	2,90
421.	Mangonektar	0,20 l	2,90
422.	Ananassaft	0,20 l	2,90
423.	Sauerkirschnektar	0,20 l	2,90
424.	Bananennektar	0,20 l	2,90
425.	Apfelsaft trüb	0,20 l	2,90
426.	Apfelschorle klein	0,20 l	2,90
427.	Apfelschorle groß	0,40 l	4,60

papaya

Kaffeevariationen und Tee

450.	Kaffee ²⁾	Tasse	2,90
451.	Espresso ²⁾	Tasse	2,50
452.	doppelter Espresso ²⁾	Tasse	4,10
453.	Cappuccino ²⁾	Tasse	3,30
454.	Milchkaffee ²⁾	Tasse	3,60
455.	Latte Macchiato	Glas	3,80
460.	Tee, diverse Sorten	Glas	2,80
461.	Grüner Tee	Glas	2,80
462.	Jasmin Tee	Glas	2,80
463.	jap. Tee mit Reiskörnern	Glas	3,10
464.	Zitronengras Tee u. Honig	Glas	3,60
465.	frischer Minze u. Honig	Glas	3,60
466.	frischem Ingwer u. Honig	Glas	3,80
467.	fr. Ingwer, Limette, Minze u. Honig	Glas	3,90
470.	Portion Honig	Pckg	0,60

Offene Weine ³⁾

weiß

500.	Riesling, Rheinhessen, Scholl, Q.b.A frisch und anregend, dezente Säure, Ökolog. Anbau, Qualitätswein	0,20 l	5,80
------	---	--------	------

rot

520.	Vina Herminia tinto joven, Rioja Sp. D.O reine Tempranillo Traube, trocken, elegant samtig und warmtonig mit sehr verhaltener Barriqueote	0,20 l	5,80
------	--	--------	------

rosé

540.	Roth, Rosé, D. Weingut: Sabrina Roth Württemberg, 2023	0,20 l	5,80
------	--	--------	------

Schnäpse, Cognac und Whiskey

600.	div. Sorten nach Angebot	2,00 cl	4,20
------	--------------------------	---------	------

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

papaya



Alle Speisen auch ausser Haus!



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund