

# papaya royal

thai cuisine

## STARTER

ปอเปี๊ยะทอดเจ

10 Pho Pia Thod

gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Morcheln  
- mild

8,80

ปอเปี๊ยะสดไก่

15 Pho Pia Sod Gai

frisch zubereitete Reisteig-Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat und thailändischen Kräutern  
- mild, pikant

9,30

ปอเปี๊ยะทอดไก่

20 Pho Pia Thod Gai

knackig gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Nudeln und Frühlingszwiebeln - mild, pikant

10,50

ไก่สะเต๊ะ

22 Gai Sa Teh

gebratene Hähnchenspieße, aromatisiert mit Curry - mild, pikant

10,80

ทอดมันปลา

25 Thod Man Pla

gebratene Fisch-Küchlein, pikant aromatisiert mit Zitronenblättern und Curry  
- mild, pikant

11,00

# papaya royal

thai cuisine

## STARTER

ปลาต้มทอด

26 Pla Som Thod

ein mit viel Knoblauch u. Reis gesäuerter  
Fisch, kross gebraten - sauer, sehr pikant

16,40

ทอดมันกุ้ง

27 Thod Man Gung

gebratene Garnelen-Küchlein, pikant aromati-  
siert mit Zitronenblättern und Curry  
- mild, pikant

12,20

ไส้ั่ว

31 Sai Ur

eine Spezialität aus dem Nord-Osten Thailands,  
hausgemachte, sehr scharfe, mit Thai-Kräutern  
aromatisierte Schweinefleischwürstchen  
- sehr würzig und scharf

11,00

## SALATE

ยำทะเล

35 Yum Tale

ein Salat mit Tintenfisch und Garnelen,  
angemacht mit frischem Koriander, Frühlings-  
zwiebeln, Thai-Sellerie, Tomaten und Zitronen-  
gras - säuerlich scharf

20,90

ลาบเต้าหู้

40 Lab Tao Hu

fein gehackter, kross gebratener Tofu, gewürzt  
mit Thai-Kräutern, Chilis, gerösteten Reiskörnern,  
Cashew-Kernen, Zwiebeln, Champignons, Zitronen-  
saft und frischer Minze - säuerlich scharf

19,70

# papaya royal

thai cuisine

## SALATE

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

44 Yum Wun Sen Gung

Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln, Erdnüssen und thailändischem Koriander - pikant

18,00

## KLEINE SUPPEN

ต้มจืดวุ้นเส้นไก่

50 Tom Jued Wun Sen Gai

kleine klare Suppe mit gehacktem Hähnchenfleisch und hausgemachten Hähnchenfleischbällchen, Glasnudeln, frischem Gemüse, Pilzen und Thai-Koriander - mild

9,30

เกี้ยวน้ำหมู

52 Giau Nam Muh

kleine klare Suppe mit hausgemachten Wontan Teigtaschen, gefüllt mit einer Farce aus Schweinefleisch - mild

9,50

ต้มข่าไก่

55 Tom Kha Gai

kleine Suppe mit Hähnchenfleisch und Kokosmilch, Zitronengras, Champignons, Zwiebeln und Thai-Koriander - pikant

10,20

ต้มยำกุ้ง

60 Tom Yum Gung

kleine Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Champignons, Zwiebeln, Zitronenblättern und Thai-Koriander - säuerlich und scharf

10,60

# papaya royal

thai cuisine

## GROSSE SUPPEN

ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่

63 Guaitieu Nam Gai

große Suppe mit Hähnchenfleisch und hausgemachten Hähnchenfleischbällchen, Reismudeln, Sojasprossen und thailändischem Koriander  
- mild

15,20

ก๋วยเตี๋ยวหมู

67 Giau Nam Muh Yai

große klare Suppe mit hausgemachten Wan-Tan Teigtaschen, gefüllt mit einer Farce aus Schweinefleisch - mild

16,70

ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ

69 Guaitieu Nam Nueah

große Suppe mit Rindfleisch und hausgemachten Rindfleischbällchen, Reismudeln, Sojasprossen und thailändischem Koriander  
- mild

18,00

# papaya royal

thai cuisine

## THAI KLASSIKER

### ข้าวผัดไก่

70 Khao Pad Gai

Duftreis gebraten mit Hähnchenfleisch,  
Thai-Broccoli, Tomaten, Lauchzwiebeln und Ei  
- mild

22,20

### ผัดวุ้นเส้นไก่

75 Pad Wun Sen Gai

gebratenen Glasnudeln mit Hähnchenfleisch,  
Sojasprossen, Ei und frischem Gemüse - mild

22,60

### ผัดซีอิ๊วเนื้อ

80 Pad Siyu Nueah

gebratenen Reisbandnudeln mit Rindfleisch,  
Thai-Broccoli, Erdnüssen und Ei, aromatisiert mit  
schwarzen Bohnen und Sojasauce - mild

26,50

### ผัดไทยกุ้ง

85 Pad Thai Gung

gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Soja-  
sprossen und Erdnüssen - pikant, leichte Süße

26,30

### ผัดผักรวมมิตรเต้าหู้

90 Pad Pak Ruam Mid Tao Hu

Tofu gebraten mit frischem Gemüse in einer  
leichten thailändischen Sojasauce - mild -  
serviert mit Duftreis

20,00

# papaya royal

thai cuisine

## THAI KLASSIKER

ผัดขิงเต้าหู้

95 Pad Khing Tao Hu

frischer Ingwer, gebraten mit Tofu, Champignons, Gemüse und Zwiebel - pikant - serviert mit Duftreis

20,40

เปรี้ยวหวานเป็ด

100 Piau Wan Ped

gebratene Tranchen von der Entenbrust mit Ananas, jungem Mais, Pilzen, Gurke und Zwiebeln in süß-saurer Sauce, serviert mit Duftreis

27,90

ผัดพริกเนื้อ

105 Pad Phrik Nueah

Rindfleisch, gebraten mit Thai-Basilikum, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln - pikant - serviert mit Duftreis

26,50

กะเพราไก่

110 Krapao Gai

Hähnchenfleisch, gebraten mit thailändischen Bohnen, Peperoni, sowie mit Chili, Knoblauch und scharfem Basilikum - scharf - serviert mit Duftreis

23,90

คะน้าหมูกรอบ

115 Kanar Muh Grob

krosser Schweinebauch auf Thai-Broccoli in Austern-Sauce, eingelegten Bohnen, Chili und Knoblauch - pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

26,50

# papaya royal

thai cuisine

## THAI CURRYS

### แกงเผ็ดผักรวมมิตร

#### 120 Gaeng Pet Pak

verschiedene frische Gemüse gebraten in rotem Kokosmilch-Curry mit thailändischem Basilikum  
- scharf - serviert mit Duftreis

20,30

### แกงเขียวหวานไก่

#### 125 Gaeng Kiau Wan Gai

grünes Kokosmilch-Curry mit Hähnchenbrust thailändischen Auberginen und Bohnen, Bambus Thai-Basilikum und Zitronenblättern  
- pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

26,70

### ขนมจีนแกงไก่

#### 130 Khanom Tschin Gaeng Gai

gebratene Hähnchenbrust serviert auf Nudeln in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch und süßem Basilikum, Kraschewurzeln, Minze, Peperoni, Thai-Auberginen, Sojasprossen - pikant bis scharf

23,40

### ข้าวซอยเนื้อ

#### 135 Khao Soy Nueah

frische Eiernudeln mit Rindfleisch in gelbem Kokosmilch-Curry mit Sojasprossen, roten Zwiebeln, Thai-Koriander, krossen Nudeln, gerösteten Zwiebeln und frischer Limette - leichte Schärfe

26,00

### แพนงเป็ด

#### 140 Panaeng Ped

Tranchen von der Entenbrust gebraten in rotem Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Thai-Bohnen, Thai-Basilikum und Zitronenblättern - pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

34,40

# papaya royal

thai cuisine

## THAI CURRYS

### แพนงกุ้ง

141 Panaeng Gung

Garnelen, gebraten in rotem  
Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Thai-Bohnen,  
Thai-Basilikum und Zitronenblättern - pikant  
bis scharf - serviert mit Duftreis

36,50

### ชีมามือ

145 Ki Mau Nueah

Rindfleischstreifen, gebraten in würzigem  
Ki Mau-Curry mit frischem grünem Pfeffer, Thai-  
Auberginen und Bohnen, Zitronenblättern, Kra-  
scheiwurzeln, Peperoni und scharfem Thai-Ba-  
silikum - sehr scharf - serviert mit Duftreis

33,40

## THAI SPEZIALITÄTEN

### สลัดอะโวคาโด

150 Salade Avocado Gai

ein Salat mit frischer reifer Avocado, Tranchen  
von der Hähnchenbrust, thailändischem Koriander,  
gerösteten Zwiebeln und hausgemachter süß-  
saurer Erdnuss-Sauce - pikant

20,80

### ลาบไก่

155 Lab Gai

eine Spezialität aus dem Nord-Osten Thailands,  
Salat aus fein gehacktem Hähnchenfleisch mit  
frischen thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln  
und gemahlene und gerösteten Reiskörnern  
- pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

22,70



# papaya royal

thai cuisine

## THAI SPEZIALITÄTEN

### ลาบเป็ด

157 Lab Ped

ein landestypischer Salat aus fein gehackter Entenbrust mit frischen thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, gemahlene und gerösteten Reiskörnern - pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

30,40

### ส้มตำไทย

160 Som Tam Thai

Salat von grüner Papaya mit Garnelen, thailändischen Bohnen, Tomaten, Chili, Knoblauch, Limettensaft und Erdnüssen  
- süß, sauer, scharf

24,30

### ส้มตำปูปลาร้า

165 Som Tam Pu Pla Ra

ein Salat von frischer grüner Papaya mit eingelegten, gesalzene Krabben und hausgemachter Fisch-Sauce, Thai-Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch und Zitronensaft  
- süß, sauer und sehr scharf (!)

24,90

### น้ำตกเนื้อ

170 Nam Tok Nueah

gebratene Scheibchen vom Rind, gewürzt mit frischen Thai-Kräutern, gemahlene u. gerösteten Reiskörnern und roten Zwiebeln - scharf - serviert mit Duftreis

32,50

# papaya royal

thai cuisine

## THAI SPEZIALITÄTEN

### ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

175 Gai Pad Med Mamuang

krosse Hähnchenbrust, angerichtet mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln, Cashewkernen, Paprika und Zwiebeln, serviert in einer würzig scharfen Chili-Sauce – pikant bis scharf - serviert mit Duftreis

28,80

### ซี่หมูกรอบ

180 Ki Mau Muh Grob

krosser Schweinebauch thailändisch veredelt in würzig scharfem Ki-Mau Curry mit frischem grünem Pfeffer, großen und kleinen Thai-Auberginen, Kraschewurzeln, scharfem Thai-Basilikum, Peperoni, Thai-Bohnen und Zitronenblättern - sehr scharf - serviert mit Duftreis

30,00

### ไก่ราดซอสถั่ว

185 Gai Thai

gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust serviert auf knackigen Sojasprossen, mit hausgemachter Erdnuß-Sauce und frischem thailändischem Koriander - pikant, leichte Süße - mit Duftreis

27,80

### เป็ดราดซอสสามรส

190 Ped Sam Ros

kross gebackene Tranchen von der Entenbrust in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce (Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem thailändischem Basilikum - pikant, süßlich sauer - serviert mit Duftreis

33,00

# papaya royal

thai cuisine

## THAI SPEZIALITÄTEN

### เป็ดราดซอสมะขาม

195 Ped Makham

Tranchen von der Entenbrust, kross gebacken, serviert in einer hausgemachten Tamarinden Sauce mit frischem Thai-Koriander, Cashewkernen und gerösteten Zwiebeln - pikant, süßlich, leichte Säure - serviert mit Duftreis

33,80

### ปลาสดราดซอสสามรส

200 Pla Sam Ros

eine ganze Dorade Royal, kross gebacken, serviert in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce (Sauce der drei Geschmäcker) mit frischem thailändischem Basilikum, dazu Duftreis - mild

40,20

### ปลาสดราดซอสมะขาม

205 Pla Makham

eine ganze Dorade Royal, kross gebacken, serviert in einer hausgemachten Tamarinden Sauce mit frischem Thai-Koriander, Cashewkernen und gerösteten Zwiebeln, dazu Duftreis - pikant, süßlich, säuerlich

40,40

### ปลาสดลุยสวน

210 Pla Lui Suan

eine ganze Dorade Royal, kross gebacken, serviert in einer pikanten Chili-Sauce mit roten Zwiebeln und Zitronengras, angerichtet mit Cashewkern-Nüssen, saurer Mango, thailändischem Koriander und frischer Minze, serviert mit Duftreis - scharf

41,30

# papaya royal

thai cuisine

## THAI SPEZIALITÄTEN

กุ้งราดซอสมะขาม

220 Gung Makham

Garnelen, groß gebacken, serviert mit hausgemachter Tamarinden Sauce mit frischem Thai-Koriander, Cashew-Kernen und gerösteten Zwiebeln - pikant, süßlich, leichte Säure - serviert mit Duftreis

37,00

กุ้งกระเทียมพริกไทย

221 Gung Katiem Prik Thai

Garnelen, scharf angebraten mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit frischem Thai-Koriander, dazu Duftreis

35,60

## EXTRAS

1	Duftreis	3,50
3	Glasnudeln	3,50
4	frische Eiernudeln	5,40
5	Spiegelei	2,90
6	Saucen divers	2,90
7	Panaeng-Sauce	3,90
8	Kräuter	2,90
9	Küche Extra	5,20

# papaya royal

thai cuisine

## GETRÄNKE

### Eistee, Limonaden, Lassi

410	Eistee mit Milch	0,30 l	5,30
411	Eistee mit Limettensaft	0,30 l	5,30
425	Hibiskus Limonade	0,30 l	5,30
426	Limetten Limonade	0,30 l	5,30
430	Mango Lassi	0,30 l	5,30

### Heisser Tee

450	Jasmin Tee	Glas	3,90
451	Grüner Tee	Glas	3,90
452	Schwarzer Tee	Glas	3,90
455	Grüner Tee mit geröst. Reis	Glas	3,90

# papaya royal

thai cuisine

## GETRÄNKE

### Heisser Tee mit ...

460	frischer Minze	Glas	4,20
461	frischem Ingwer	Glas	4,20
462	frischem Zitronengras	Glas	4,20

### Wasser

510	Taunusquelle Naturelle, Flasche	0,25 l	2,90
511	Taunusquelle Naturelle, Flasche	0,75 l	7,90
512	Taunusquelle Classic, Flasche	0,25 l	2,90
513	Taunusquelle Classic, Flasche	0,75 l	7,90
514	Taunusquelle Medium, Flasche	0,25 l	2,90
515	Taunusquelle Medium, Flasche	0,75 l	7,90

### Limonade

520	Coca Cola <sup>1), 2)</sup> , Flasche	0,20 l	2,90
521	Coca Cola Light <sup>1), 2), 5), 6)</sup> , Flasche	0,20 l	2,90
522	Coca Cola Zero <sup>1), 2), 5), 6)</sup> , Flasche	0,20 l	2,90

### Fruchtgetränke

550	Litschi	0,20 l	3,50
552	Mango	0,20 l	3,50
560	Orange	0,20 l	2,90
561	Apfel	0,20 l	2,90

# papaya royal

thai cuisine

## GETRÄNKE

### Bier

601	Singha Bier, Thai	0,33 l	4,10
605	Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	3,90

### Weisswein

701	Bio Riesling Dr. Scholl	0,10 l	4,50
705	Riesling Himmeroder Hof	0,10 l	5,30
710	Riesling HT Eser	0,10 l	5,90
750	Bio Riesling Dr. Scholl -S-, Fl.	0,75 l	39,00
753	Riesling Korrell, feinherb, Fl.	0,75 l	46,00

### Rotwein

801	Lacrimus Rodriguez Sanzo	0,10 l	4,50
805	Corbières Château de Saint Louis	0,10 l	5,30

### Champagner

901	Hostomme Grand Cru	0,10 l	13,00
-----	--------------------	--------	-------

### Spirituosen

950	Mekhong Thai-Spirit	2,0 cl	4,50
955	Sang Som Thai-Rum	2,0 cl	4,50

# papaya royal

thai cuisine

Werte Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich bitte beim Service!

Von unseren Mitarbeitern erhalten Sie dann  
einen Allergiker-Ordner, der Ihnen Auskunft  
über die in unseren Speisen enthaltenen  
allergenen Zutaten gibt.

©

Seit dem 13. Dezember 2014 wird  
in der  
Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht  
durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung  
(LMIV) vereinheitlicht.

Im Zuge dessen müssen wir Sie verpflichtend  
über allergene Zutaten und Stoffe in  
unseren Gerichten informieren.

- 1) mit Koffein
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Chinin
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel Aspartam
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Säuerungsmittel

©