

papaya royal

thai cuisine

STARTER

ปอเปี๊ยะทอดเจ

10 Pho Pia Thod

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

8,90

ปอเปี๊ยะสดไก่

15 Pho Pia Sod Gai

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

9,80

ปอเปี๊ยะทอดไก่

20 Pho Pia Thod Gai

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

10,90

ไก่สะเต๊ะ

22 Gai Sa Teh

gebratene Hähnchenspieße, aromatisiert mit Curry - mild, pikant

11,30

ทอดมันปลา

25 Thod Man Pla

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

11,60

papaya royal

thai cuisine

STARTER

ปลาต้มทอด

26 Pla Som Thod

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

17,20

ทอดมันกุ้ง

27 Thod Man Gung

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

12,80

ไส้ั่ว

31 Sai Ur

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

11,60

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

21,90

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

20,70

papaya royal

thai cuisine

SALATE

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

44 Yum Wun Sen Gung

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

18,90

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

9,80

เกี้ยวน้ำหมู

52 Giau Nam Muh

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

9,90

ต้มข่าไก่

55 Tom Kha Gai

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

10,70

ต้มยำกุ้ง

60 Tom Yum Gung

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

11,10

papaya royal

thai cuisine

GROSSE SUPPEN

ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่

63 Guaitieu Nam Gai

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

15,90

เกี๋ยวน้ำหมู

67 Giau Nam Muh Yai

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

17,50

ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ

69 Guaitieu Nam Nueah

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

18,90

papaya royal

thai cuisine

THAI KLASSIKER

ข้าวผัดไก่

70 Khao Pad Gai

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

23,30

ผัดวุ้นเส้นไก่

75 Pad Wun Sen Gai

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

23,70

ผัดซีอิ๊วเนื้อ

80 Pad Siyu Nueah

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

27,80

ผัดไทยกุ้ง

85 Pad Thai Gung

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

27,60

ผัดผักรวมมิตรเต้าหู้

90 Pad Pak Ruam Mid Tao Hu

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

20,90

papaya royal

thai cuisine

THAI KLASSIKER

ผัดขิงตำหู้

95 Pad Khing Tao Hu

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

21,40

เป็ร็ยวหวานเป็ด

100 Piau Wan Ped

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

29,30

ผัดพริกเนื้อ

105 Pad Phrik Nueah

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

27,80

กะเพราไก่

110 Krapao Gai

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

25,10

คะน้าหมูกรอบ

115 Kanar Muh Grob

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

27,80

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

21,30

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

28,00

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

24,60

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

27,30

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

36,10

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

38,30

ชีเมาเนื้อ

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

35,10

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

21,80

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

23,80

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

31,90

ส้มตำไทย

160 Som Tam Thai

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

25,50

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 (!)

26,10

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

34,10

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

30,20

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

31,50

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

29,20

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

34,70

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

35,50

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

42,20

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

42,40

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

43,40

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

38,90

กุ้งกระเทียมพริกไทย

221 Gung Katiem Prik Thai

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

37,40

EXTRAS

1 Duftreis	3,70
3 Glasnudeln	3,70
4 frische Eiernudeln	5,70
5 Spiegelei	3,00
6 Saucen divers	3,00
7 Panaeng-Sauce	4,10
8 Kräuter	3,00
9 Küche Extra	5,50

papaya royal

thai cuisine

GETRÄNKE

Eistee, Limonaden, Lassi

410	Eistee mit Milch	0,30 l	5,60
411	Eistee mit Limettensaft	0,30 l	5,60
425	Hibiskus Limonade	0,30 l	5,60
426	Limetten Limonade	0,30 l	5,60
430	Mango Lassi	0,30 l	5,60

Heisser Tee

450	Jasmin Tee	Glas	4,10
451	Grüner Tee	Glas	4,10
452	Schwarzer Tee	Glas	4,10
455	Grüner Tee mit geröst. Reis	Glas	4,10

papaya royal

thai cuisine

GETRÄNKE

Heisser Tee mit ...

460	frischer Minze	Glas	4,40
461	frischem Ingwer	Glas	4,40
462	frischem Zitronengras	Glas	4,40

Wasser

510	Taunusquelle Naturelle, Flasche	0,25 l	3,10
511	Taunusquelle Naturelle, Flasche	0,75 l	8,30
512	Taunusquelle Classic, Flasche	0,25 l	3,10
513	Taunusquelle Classic, Flasche	0,75 l	8,30
514	Taunusquelle Medium, Flasche	0,25 l	3,10
515	Taunusquelle Medium, Flasche	0,75 l	8,30

Limonade

520	Coca Cola ^{1), 2)} , Flasche	0,20 l	3,10
521	Coca Cola Light ^{1), 2), 5), 6)} , Flasche	0,20 l	3,10
522	Coca Cola Zero ^{1), 2), 5), 6)} , Flasche	0,20 l	3,10

Fruchtgetränke

550	Litschi	0,20 l	3,70
552	Mango	0,20 l	3,70
560	Orange	0,20 l	3,10
561	Apfel	0,20 l	3,10

papaya royal

thai cuisine

GETRÄNKE

Bier

601	Singha Bier, Thai	0,33 l	4,30
605	Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	4,10

Weisswein

701	Bio Riesling Dr. Scholl	0,10 l	4,70
705	Riesling Himmeroder Hof	0,10 l	5,60
710	Riesling HT Eser	0,10 l	6,20
750	Bio Riesling Dr. Scholl -S-, Fl.	0,75 l	41,00
753	Riesling Korrell, feinherb, Fl.	0,75 l	48,00

Rotwein

801	Lacrimus Rodriguez Sanzo	0,10 l	4,70
805	Corbières Château de Saint Louis	0,10 l	5,60

Champagner

901	Hostomme Grand Cru	0,10 l	13,90
-----	--------------------	--------	-------

Spirituosen

950	Mekhong Thai-Spirit	2,0 cl	4,90
-----	---------------------	--------	------

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

©