

UNSERE EMPFEHLUNG

OUR RECOMMENDATION

CRUNCHY SALMON ^{1,2,4,6,7,11,N} **16,50**
Medium gegrillter Lachs auf Mango-Avocado-Roll
im knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole
und Teriyaki-Dressing
medium grilled salmon on mango-avocado-roll in crispy
tempura, salad, guacamole, and teriyaki dressing

CRUNCHY TUNA ^{1,2,4,6,7,11,N} **17,50**
Medium gegrillter Thunfisch auf Mango-Avocado-Roll im
knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole
und Teriyaki-Dressing
grilled tuna on mango avocado roll in crispy tempura,
salad, guacamole and teriyaki dressing



Crunchy Salmon

Green Papaya verwendet kein Glutamat



LONGDRINKS

**APEROL
SPRITZ**
8,-



**GIN
TONIC**
9,-



Liebe Gäste,

auf meinen Reisen durch Asien lernte ich auch die zahlreichen anderen Küchen der Region kennen und schätzen. Diese Erfahrung inspirierte mich zum Konzept eines asiatischen Restaurants mit Einflüssen der japanischen, thailändischen und vietnamesischen Küche.

Sie können eine gesunde, exotische Suppenmahlzeit als kleinen Mittagssnack ebenso genießen wie als Fine-Dining am Abend mit verschiedenem Fleisch oder Tofu und frischem Kräutern. Ob Mittag oder Abend, wir verwenden nur frische Marktware. Unsere Küche verzichtet ganz auf Glutamat.

Guten Appetit - chuc an ngon

Ihre Gastgeberin Tran, Thi Bich Nga

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Falls Sie restliches Essen einpacken lassen möchten,
müssen wir einen Aufpreis von 0,50 € verlangen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Lernen Sie Vietnamesisch	
„Guten Tag“ (zu Frauen)	„Chao chi“
„Guten Tag“ (zu Männern)	„Chao anh“
„Vielen Dank“	„Cam on nhieu“
„Es hat gut geschmeckt“	„Rat ngon“
„Bezahlen bitte“	„Tinh tien“
„Auf Wiedersehen“	„Tam biet“
„Ich liebe Dich“ (zu Frauen)	„Anh yeu em“
„Ich liebe Dich“ (zu Männern)	„Em yeu anh“

EC-Zahlung ab 10,- €

Alle Preise inklusive Service und MwSt. / All prices including service and tax.

VORSPEISEN STARTER

- 1 **NEM SAIGON** ^{A,B,1,2,3,4,8} 6,50
 gefüllte Reispapierrollen (frittiert) mit Krabben,
 Hühnerhackfleisch, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln,
 Lauchzwiebeln, Fischvinaigrette zum Dippen.
 filled rice rolls (deep-fried) with crab, chicken pieces, kohlrabi,
 carrots, morels, glass noodles and onions, fish vinaigrette
 for dipping
- 2 **SATEE' GA** ^{A,B,5,8} 6,50
 2 gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnuss-Sauce und Salat
 2 grilled chicken skewers with coconut peanut sauce and salad
- 3 **GEBACKENE WANTAN** ^{A,B,1,2,3,4,5,8} 6,50
 6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleischfüllung,
 gemischter Salat, süß-saure Sauce zum Dippen
 crispy baked pasties with chicken meat stuffing mixed salad,
 sweet and sour sauce for dipping
- 4 **GARNELEN TEMPURA JAPANISCH STYLE** ^{A,B,1,2,3,5,10} 7,50
 5 knusprig gebackene Tempura-Garnelen,
 gemischter Salat und Wasabi-Mayo Reduktion
 5 crispy baked tempura prawns,
 mixed salad and wasabi-mayo reduction
- 4a **EDAMAME** ¹¹ 5,50
 gekochte Bohnen mit Meersalz und Sesam
 boiled beans with sea salt and sesame



● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

VORSPEISEN STARTER

- SOMMERROLLEN** ^{A,B,1,2,3,4,5,6,8}
 gefüllte Reispapierrolle mit Ei, Salat, Gurken, Reismudeln, Minze
 und Koriander, serviert mit zwei Saucen zum Dippen
 filled rice roll with egg, lettuce, cucumbers, rice noodles, mint,
 and coriander, served with two sauces for dipping
- wahlweise / for selection
- 5 **GEGRILLTES HÜHNERFILET** 6,50
 grilled chicken fillet
- 6 **GEGRILLTES GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK** 6,50
 grilled sirloin steak
- 7 **TEMPURA-GARNELEN** 7,00
 tempura shrimp
- 8 **GEBACKENES LACHSFILET** 7,00
 baked salmon fillet
- 38 ● **GEBACKENER TOFU** 6,50
 baked tofu
- GYOZA**
 6 japanische Teigtaschen mit Sojasauce
 6 japanese dumplings served with soy sauce
 gefüllt mit / filled with ...
- 39 **HÜHNERFLEISCH** chicken 6,50
- 40 **GEMÜSE** vegetables 6,50



Green Papaya verwendet kein Glutamat



SUPPEN SOUPS

CREMIGE KOKOS SUPPE ^{A,B,1,2,3,4,6,7,8}

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Okra, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Koriander – wahlweise mit ...
creamy coconut soup with mushrooms, cherry tomatoes, peppers, okra, spring onions, lemongrass, coriander – for selection with ...

10 **HÜHNERFLEISCH** chicken **6,50**

11 **GARNELEN** shrimp **7,00**

12 **GLASNUDEL SUPPE** ^{A,B,1,2,3,4} **6,50**

Hühnersuppe mit Shiitake-Pilzen, Morcheln, Glasnudeln, Sojakeimen, Frühlingszwiebeln und Koriander
chicken soup with shiitake mushrooms, morels, glass noodles, soy sprouts, spring onions and coriander

13 **FISCH SUPPE** (säuerlich, leicht scharf) ^{A,B,1,2,3,4,6,7,8} **7,00**

Lachs, Thunfisch, Cherrytomaten, Ananas, Champignons, Okra in kräftigem Fischfond mit Zitronengras, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill
salmon, tuna, cherry tomatoes, pineapple, mushrooms, okra in powerful fishfond with lemongrass, galangal, spring onions and dill

14 **WANTAN SUPPE** ^{A,B,1,2,3,4} **6,50**

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, Frühlingszwiebeln und Koriander
dumplings with chicken minced meat, pak choi in chicken broth, spring onions and coriander



● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

SALATE SALADS

Alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.
All salads optionally available with tofu.

15 ● **PAPAYA SALAT** ^{A,B,2,4,5,8} **14,00**

Grüne Papaya-Julienne, Karotten, Cherry Tomaten, gedämpfte Garnelen, gegrilltes Hühnerfilet, Chili, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Fisch-Limetten-Dressing (scharf)
green papaya julienne, carrots, cherry tomato, steamed prawns, grilled chicken fillet, chili, roasted peanuts, coriander, mint, fish lime dressing (spicy)

16 ● **MANGO SALAT** ^{A,B,2,4,5,8} **14,00**

Mango-Julienne, Karotten, Cherry Tomaten, Barbarie-Entenbrustfilet, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Mango-Dressing. (leicht scharf)
mango-julienne, carrots, cherry tomato, duck breast fillet, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, mango dressing (light spicy)

17 ● **GLASNUDEL SALAT** ^{A,B,2,4,5,8} **14,00**

Glasnudeln, Karotten, Röstzwiebeln, gegrilltes geschnetzeltes Rinderhüftsteak, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Fisch-Limetten-Dressing (leicht scharf)
glass noodles, carrots, roasted onions, grilled sliced beef steak, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, fish lime dressing (light spicy)



Green Papaya verwendet kein Glutamat



SALATE SALADS

Alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.
All salads optionally available with tofu.

- 18 **LACHS SALAT** ^{A,B,2,4,5,8} **14,90**
Medium gegrilltes Lachsfilet, Mango, Avocado, Paprika,
Cherry Tomaten, Rucola, Frühlingszwiebeln,
Miso-Balsamico-Dressing
medium grilled organic salmon fillet, mango, avocado,
peppers, cherry tomatoes, arugula, spring onions,
miso-balsamic dressing
- 19 **TUNA SALAT** ^{A,B,2,4,5} **15,90**
Medium gegrilltes Thunfischfilet, Mango, Avocado, Paprika,
Cherry Tomaten, Rucola, Frühlingszwiebeln,
Miso-Balsamico-Dressing
medium grilled tuna fillet, mango, avocado, peppers,
cherry tomatoes, arugula, spring onions,
miso-balsamic dressing
- 20 **WAKAME SALAT** ^{A,B,2,4,5} **7,50**
mit Avokado, Miso-Balsamiko-Dressing
wakame salad with avocado, miso balsamic dressing



● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

PHO CLASSIC LARGE ^{B,1,4,9}

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, Thai-Basilikum und Sojasprossen
a traditional soup of vietnamese cuisine with rice noodles in a strong broth of soup chicken and beef, refined with spring onions and coriander, thai basil and soy sprouts

wahlweise / for selection

- 21 **HÜHNERBRUSTFILET** chicken breast. **15,90**
- 22 **RINDFLEISCH** beef **17,90**
- 23 **SEIDENTOFU** silken tofu **15,90**

MIEN-GLASNUDELN ^{B,1,4,9}

Ausgewählte Glasnudeln aus Topico Wurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert in einer Hühnerbouillon, Shiitake Pilze, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Koriander
selected glass noodles from topico roots without additives, served in a chicken broth, chiitake mushrooms, morels, scallions and coriander

- 24 **HÜHNERBRUSTFILET** chicken breast **15,90**
- 25 **SEIDENTOFU** silken tofu **15,90**



Green Papaya verwendet kein Glutamat



HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

BUN HANOI STYLE ^{B,H,I,2,3,4,5,7,8}

Warme Reisnudeln, Daikonkresse, Shiso Purple, Salat, Koriander, Minze und Chili-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln

warm rice noodles, daikoncress, shiso purple, salad, coriander, mint and chili-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and toasted onions

wahlweise / for selection

- 30 **GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET** 16,90
grilled chicken fillet
- 31 **GEGRILLTES GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK**
und Sesam 17,90
grilled sliced beef hip steak fried and sesame
- 32 **MEDIUM GEGRILLTES LACHSFILET**
mit Frühlingszwiebeln und Dill 19,90
grilled salmon fillet with spring onions and dill
- 33 **MEDIUM GEGRILLTES THUNFISCHFILET**
mit Schalotten und Dill 21,90
grilled tuna fillet with shallots and dill
- 34 **GEBRATENE GARNELEN** mit Schalotten und Dill 19,90
fried prawns with shallots and dill
- 35 ● **GEBRATENER SEIDEN TOFU**
mit Knoblauch, Zitronengras, Frühlingszwiebeln
und Sesam 15,90
fried silken tofu with garlic, lemongrass, spring onions
and sesame
- 36 **VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE** 15,90
mit Garnelen, Ei und Hühnerhackfleisch
vietnamese spring roll with prawns, egg, and chicken

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

● BUN (HOI AN STYLE) ^{B,H,I,1,4,5,7,8}

Cremige Curry-Kokos-Sauce auf vietnamesische Reisbandnudeln, Daikon Kresse, Shiso Purple, Salat, Thai-Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln (scharf)

creamy curry coconut sauce on Vietnamese rice noodles, daikon cress, shiso purple, lettuce, thai basil, coriander, roasted peanuts and toasted onions (spicy)

wahlweise / for selection

- 40 **KNUSPRIGES ENTENFLEISCH** crispy duck 17,90
- 41 **GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET**
grilled chicken fillet 16,90
- 42 **GEGRILLTES GESCHNETZELTES RINDERHÜFTSTEAK**
und Sesam 17,90
grilled sliced beef hip steak fried and sesame
- 43 **MEDIUM GEGRILLTES LACHSFILET** mit Frühlingszwiebeln
und Dill 19,90
grilled salmon fillet with spring onions and dill
- 44 **MEDIUM GEGRILLTES THUNFISCHFILET** mit Schalotten
und Dill 21,90
grilled tuna fillet with shallots and dill
- 45 **GEBRATENE GARNELEN** mit Schalotten und Dill 19,90
fried prawns with shallots and dill
- 46 ● **SEIDEN TOFU** silken tofu 15,90



Green Papaya verwendet kein Glutamat



NUDELN NOODLES

GEBRATENE BANDNUDELN (PHO XAO) ^{B,1,4,9}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Blumenkohl, Broccoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander

fried rice noodles with egg, pak choi, cauliflower, broccoli, soy sprouts, spring onions, refined with roasted onions and coriander

wahlweise / for selection

- 50 **RINDFLEISCH** beef **17,90**
- 51 **HÜHNERFILET** chicken **15,90**
- 52 **HÜHNERFLEISCH UND GARNELEN** chicken and shrimp . . **18,90**
- 53 **BARBERIE ENTENBRUSTFILET**
und Thai-Basilikum Pesto **19,50**
barberie duck breast fillet and thai basil pesto
- 54 **SEIDEN TOFU** silken tofu **15,90**

GEBRATENE GLASNUDELN (MIEN XAO) ^{B,1,4,9}

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Shiitake Pilzen, Morcheln, Pak Choi, Blumenkohl, Broccoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander

fried glass noodles with egg, chiitake mushrooms, morels, pak choi, cauliflower, broccoli, soy sprouts, spring onions refined with roasted onions and coriander

wahlweise / for selection

- 55 **RINDFLEISCH** beef **17,90**
- 56 **HÜHNERBRUSTFILET** **15,90**
chicken fillet
- 57 ● **SEIDEN TOFU** silken tofu **15,90**

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

REIS RICE

GEBRATENER REIS ^{B,1,4,9}

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln

fried rice with egg, carrots, cauliflower, broccoli, bean sprouts, spring onions, refined with fried onions

wahlweise / for selection

- 60 **RINDFLEISCH** beef **17,90**
- 61 **HÜHNERFILET** chicken **15,90**
- 62 **HÜHNERFLEISCH UND GARNELEN** chicken and shrimps . . **18,90**
- 63 **BARBERIE ENTENBRUSTFILET**
und Thai-Basilikum Pesto **19,50**
barberie duck breast fillet and thai basil pesto
- 64 ● **SEIDEN TOFU** silken tofu **15,90**



Green Papaya verwendet kein Glutamat



VOM GRILL GRILLED

Serviert mit Jasmin Reis oder knusprigen Süßkartoffel-Stäbchen
served with jasmine rice or crispy sweet potato fries

- 65 **CHICKEN TERIYAKI SPECIAL** ^{B,1,6,9,11} **17,50**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons, Teriyaki-Sesam Sauce
grilled chicken fillet, king oyster mushrooms, chanterelles, mushrooms, teriyaki sesame sauce
- 66 **CHICKEN THAI-BASILIKUM PESTO** ^{B,1,6,8,9} **17,50**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf gebratenen Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto
grilled chicken breast fillet on roasted sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, sesame oil, thai basil pesto
- 67 ● **BEEF CURRY SPECIAL** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} **19,00**
Gegrilltes geschneitztes Rinderhüftsteak auf frischem Gemüse in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne, Kokosmilch (sehr scharf)
grilled sliced beef steak of fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk (very spicy)
- 68 **BEEF THAI-BASILIKUM PESTO** ^{B,1,6,8,9} **19,00**
Gegrilltes geschneitztes Rinderhüftsteak auf gebratenen Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto
grilled sliced beef steak on roasted sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, sesame oil, thai basil pesto
- 69 **LACHS TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} **20,50**
Lachsfilet vom Grill, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons, Teriyaki-Sesam Sauce
grilled salmon fillet, king oyster mushrooms, chanterelles, mushrooms, teriyaki sesame sauce

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

VOM GRILL GRILLED

Serviert mit Jasmin Reis oder knusprigen Süßkartoffel-Stäbchen
served with jasmine rice or crispy sweet potato fries

- 70 **LACHS THAI-BASILIKUM PESTO** ^{B,1,6,8,9} **20,50**
Lachsfilet vom Grill, Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto
grilled salmon fillet, sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, sesame oil, thai basil pesto
- 71 **TUNA TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} **22,50**
Wild-Thunfischfilet vom Grill mit Kräuterseitlingen, Pfifferlingen, Champignons und Teriyaki-Sesam Sauce
grilled tuna fillet, king oyster mushrooms, chanterelles, mushrooms and teriyaki sesame sauce
- 72 **DUCK SPECIAL** ^{B,1,6,9,11} **19,50**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen, Pfifferlingen, Champignons und Teriyaki-Sesam Sauce
grilled barbarie duck breast fillet of fried king oyster mushrooms, chanterelles, mushrooms and teriyaki sesame sauce
- 73 **DUCK PESTO** ^{B,1,6,8,9} **19,50**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Sesamöl und Thai-Basilikum Pesto
grilled barbarie duck breast fillet on roasted vegetables, sesame oil and thai basil pesto



Green Papaya verwendet kein Glutamat



HUHN CHICKEN

Serviert mit Jasmin Reis served with jasmine rice

- 75 ● **CHICKEN CURRY** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 15,90
 Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne und Kokosmilch (sehr scharf)
 chicken with fresh vegetables, spring onions, thai basil in homemade red curry sauce with cream, coconut milk (very spicy)
- 76 ● **YELLOW CHICKEN** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 15,90
 Hühnerfleisch mit Süßkartoffeln, Kürbis, Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln in cremig gelber Curry Sauce mit Erdnussbutter, Sahne und Kokosmilch (leicht scharf)
 chicken with sweet potatoes, pumpkin, broccoli, mushrooms, cauliflower, carrots, peppers, spring onions in creamy yellow curry sauce with peanut butter, cream, coconut milk (slightly hot)
- 77 ● **CHICKEN TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} 15,90
 Hühnerfilet mit Zuckererbsen, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Teriyaki-Sesam Sauce
 chicken fillet, sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi, teriyaki sesame sauce
- 78 ● **CHICKEN PEANUT** ^{A,B,1,3,5,7,8,10} 15,90
 Knuspriges Hühnerbrustfilet im Teigmantel auf gebratenem frischen Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce
 crispy chicken breast fillet in pastry crust on roasted fresh vegetables and coconut peanut sauce
- 79 ● **CHICKEN MANGO** ^{A,B,I,1,7} 15,90
 Gebratenes Hühnerfleisch in cremiger Mango-Chutney-Sauce mit Kokosmilch, Mango, Paprika, Blumenkohl, Karotten (leicht scharf)
 fried chicken with mango, peppers, cauliflower, carrots in creamy mango chutney sauce, coconut milk (mildly spicy)

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

RIND BEEF

Serviert mit Jasmin Reis served with jasmine rice

- 80 ● **BEEF BASIL** ^{B,1,6,8,9} 17,90
 Rindfleisch mit Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Zwiebeln, Thai-Basilikum in Chili-Sauce (scharf)
 beef with peppers, hot peppers, sugar beets, onions, thai basil in chili sauce (hot)
- 81 ● **BEEF CURRY** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 17,90
 Rindfleisch, frisches Gemüse in hausgemachter roter Curry-Sauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (sehr scharf)
 beef on fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk, thai basil (very spicy)
- 82 ● **BEEF TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} 17,90
 Rindfleisch mit Zuckererbsen, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Teriyaki-Sesam Sauce
 beef with sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce



Green Papaya verwendet kein Glutamat



ENTE DUCK

Serviert mit Jasmin Reis served with jasmine rice

- 84 ● **DUCK MANGO** ^{A,B,I,1,7} 17,90
Knusprige Ente auf cremiger Mango-Chutney-Sauce mit gebratener Mango, Paprika, Blumenkohl, Karotten und Kokosmilch (leicht scharf)
crispy duck on fried mango, peppers, cauliflower, carrots in creamy mango chutney sauce, coconut milk (midly spicy)
- 85 ● **DUCK CURRY** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 17,90
Knusprige Ente mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (sehr scharf)
crispy duck with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk, thai basil (very spicy)
- 86 **DUCK TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} 17,90
Knusprige Ente, Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam Sauce
crispy duck, sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce
- 87 **DUCK PEANUT** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 17,90
Knusprige Ente auf gebratenem frischem Gemüse und Kokos-Erdnuss Sauce
crispy duck on roasted fresh vegetables and coconut peanut sauce,

GARNELEN SHRIMPS

Serviert mit Jasmin Reis served with jasmine rice

- 88 ● **PRAWN CURRY** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 18,90
Garnelen mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne, Kokosmilch (sehr scharf)
shrimps with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk (very spicy)
- 89 **PRAWN TERIYAKI** ^{B,1,6,9,11} 18,90
Garnelen mit Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sauce
shrimps with sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers, carrots, pak choi in teriyaki sesame sauce

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

VEGETARISCH VEGETARIAN

- 90 ● **KOKOS-TOFU-SUPPE** ^{A,B,1,2,4,6,7} 6,50
Tofu-Kokos-Suppe mit Champignons, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander
tofu-coconut soup with mushrooms, vegetables, spring onions, coriander
- 91 ● **MINI FRÜHLINGSROLLE** ^{A,B,1,2,3,4,5,6} 5,50
gefüllt mit Gemüse
mini spring roll filled with vegetables
- 92 ● **MISO SUPPE** mit Seetang und Tofu ^{6,11} 6,50
miso soup with seaweed and tofu
- 93 ● **RED CURRY TOFU** ^{B,H,I,4,5,7,8} 15,90
Seiden Tofu, frisches Gemüse in hausgemachter roter Kokos-Curry Sauce, verfeinert mit Thai Basilikum und Lauchzwiebeln – serviert mit Jasmin Reis
silk tofu, fresh vegetables in homemade red coconut curry sauce, refined with thai basil and spring onions – served with jasmine rice
- 94 ● **TERIYAKI SESAM TOFU** ^{A,B,1,6,11} 15,90
Tofu, Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Broccoli, Karotten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Sesam – serviert mit Jasmin Reis
roasted sugar beets, mushrooms, peppers, broccoli, carrots, pak choi, spring onions in teriyaki sauce, refined with sesame – served with jasmine rice
- 95 ● **YELLOW CURRY** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 15,90
Süßkartoffeln, Kürbis, Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln in cremig gelber Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch – serviert mit Jasmin Reis (leicht scharf)
sweet potatoes, pumpkin, broccoli, mushrooms, cauliflower, carrots, peppers, spring onions in creamy yellow curry sauce with peanut butter, cream, coconut milk – served with jasmine rice (light spicy)
- 96 ● **PEANUT TOFU** ^{B,H,I,1,4,5,7,8} 15,90
Tofu, frische verschiedene Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, Sahne – serviert mit Jasmin Reis
tofu, fresh mixed vegetables in peanut sauce, coconut milk, cream – served with jasmine rice

Green Papaya verwendet kein Glutamat



KIDS MENÜ

KIDS MENU BIS 10 JAHRE

- 98 **GEBRATENER REIS** 8,50
mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch
fried rice with egg, vegetables and chicken
- 99 **GEBRATENE REISBANDNUDELN** 8,50
mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch
fried rice noodles with egg, vegetables and chicken

BEILAGE

SIDE DISHES

- 100 **GEKOCHTER REIS** cooked rice 2,00
- 101 **GEBRATENER REIS** oder **REISBANDNUDELN** 4,50
MIT EI fried rice or noodles with egg
- 102 **SÜSSKARTOFFEL POMMES** 4,50
sweet potato pommes
- 103 **SAUCEN** 2,00

DESSERT

DESSERT

- 105 **GEBACKENE BANANE** 5,00
mit Honig
honey baked banana
- 106 **MOCHI EIS** 6,00
3 Mochis gefüllt mit Vanille Eis, optional mit Schokosauce
3 mochis filled with vanilla ice cream, optionally with
chocolate sauce

● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

SUSHI

SUSHI

NIGIRI SUSHI (jeweils 2 Stück)

- 700 **SAKE / LACHS** ^{1,4} 5,50
- 701 **MAGURO / WILD THUNFISCH** ^{1,4} 6,00
- 702 **EBI / GEKOCHTE GARNELEN** ^{1,2} 5,50
- 703 **UNAGI / GEGRILLTER AAL** ^{1,4,6} 6,00
- 704 **AVOCADO** ¹ 5,50



Beim Nigiri-Sushi wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelett belegt. Manchmal werden Nigiri's noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden.

MAKI SUSHI (jeweils 6 Stück)

- 710 **SAKE / LACHS** ^{1,4} 6,50
- 711 **TEKKA / THUNFISCH** ^{1,4} 7,00
- 713 **LACHS-AVOCADO MAKI (8 Stück)** ^{1,4} 7,50
- 714 **TUNA-GURKE MAKI (8 Stück)** ^{1,4} 7,50
- 715 **KAPPA / GURKE** ¹ 5,50
- 716 **AVOCADO MAKI** ¹ 6,00
- 718 ● **HOT SPICY TUNA / gehackter THUNFISCH** ^{1,4} (scharf) 7,00



Green Papaya verwendet kein Glutamat



SUSHI

SUSHI

INSIDE OUT SUSHI (jeweils 8 Stück)

- 720 **CALIFORNIA ROLL** ^{1,3,4,H} **9,00**
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko
- 721 **ALASKA ROLL** ^{1,3,4,11} **9,00**
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam
- 722 **MAGURO ROLL** ^{1,3,4,11} **9,50**
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam
- 723 ● **SPICY TUNA ROLL** ^{1,3,4,7,11} **9,50**
Thunfisch, gehackter Thunfisch, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Mayo, Sesam (scharf)
- 724 **ANAGO ROLL** ^{1,3,4,H} **10,00**
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Unagi Sauce, Sesam
- 725 **EBI ROLL** ^{1,2,7,H} **10,00**
Tempura-Garnelen, Tobiko, Avocado, Gurke, Mayo, Sesam
- 726 **TERIYAKI CHICKEN ROLL** ^{1,6,11} **9,00**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Sesam, Teriyaki Sauce
- 727 ● **VEGGI ROLL** ^{1,11} **9,00**
Tofu, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Sesam



● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

*Surimi (Krebs) Fischmuskeleiweiß

SUSHI

SUSHI

FUTO MAKI (Big Roll jeweils 6 Stück)

- 730 **PHILADELPHIA ROLL** ^{1,3,4,7,11} **10,00**
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, scharfe Mayo
- 732 **SPECIAL ROLL** ^{1,2,4,7,11} **11,00**
Thunfisch, Lachs, Ebi, Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia
- 733 **TIGER ROLL** ^{1,3,4,11} **10,00**
Tempura Garnelen, Tobiko, Avocado, Gurke, scharfe Mayo
- 734 **LITTLE BUDDHA ROLL** ^{1,7,11} **9,50**
Mango, Avocado, Gurke, Rettich, Philadelphia

TEMPURA ROLLS (jeweils 6 Stück)

Knusprig gebackene Rolle in Tempuramantel und Spezial-Sauce

- 735 **TOKIO ROLL** ^{1,4,6,7,11,H} **11,50**
Lachs, Thunfisch, Surimi*, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Spezial Sauce
- 736 **CHICAGO ROLL** ^{1,4,6,11} **11,50**
Lachs, Thunfisch, Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Unagi Sauce
- 737 ● **ASIA ROLL** ^{1,6,11,H} **11,00**
Gegrilltes Entenfilet, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel, Teriyaki, Chili Sauce (scharf)
- 738 **TERIYAKI CHICKEN ROLL SPECIAL** ^{1,6,11} **11,00**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce



SUSHI

SUSHI

SPEZIAL ROLLS (jeweils 8 Stück)

- 750 **ATLANTIC SALMON RAINBOW ROLL** ^{1,4,6,H} **16,00**
Gehackter Spicy Tuna, Frischkäse, topping mit Lachs, Tobiko, Daikon Kresse, Mango Salsa
- 751 **CALIFORNIA RAINBOW ROLL** ^{1,4,6,7,H} **16,00**
Surimi*, Avocado, Gurken, Frischkäse, topping mit Lachs, Tuna, Avocado, Daikon Kresse, Spezial-Sauce
- 752 ● **GREEN PAPAYA RAINBOW ROLL** ^{1,4,6,7,H} **17,50**
Garnelen-Tempura, Avocado, Gurken, Mayo, Chili, topping mit Lachs, Tuna, Spezial Sauce, Flambiert (scharf)
- 753 **VEGGI ROLL SPEZIAL** ^{1,6,H} **16,00**
Mango, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich, Rucola, Feldsalat, topping mit Avocado und Daikon Kresse

SUSHI MENÜ

SUSHI MENU

- 740 **MIXED SUSHI 1** ^{1,4,6,7} **20,00**
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 6 Stück Lachs Maki, California Inside-Out
- 741 **MIXED SUSHI 2** ^{1,4,6,7,H} **ab 2 Personen, pro Person** **26,00**
Miso Suppe mit Tofu
2 Lachs Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 8 Tuna Maki, 8 Lachs Roll Inside-Out, 4 Lachs Sashimi
4 Tuna Sashimi



● scharf ● mildscharf ● vegetarisch

*Surimi (Krebs) Fischmuskeleiweiß

SUSHI MENÜ

SUSHI MENU

- 742 **GREEN PAPAYA SPECIAL** ^{1,4,6,7} **ab 2 Pers., pro Person** **30,00**
Miso Suppe mit Tofu
2 Lachs Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Unagi Nigiri, Avocado Maki, Lachs Maki, Chicken Roll special, 4 Lachs Sashimi, 4 Tuna Sashimi
- 760 **LACHS BENTO** ^{1,4,6,7} **18,00**
3 Lachs Nigiri, 4 Alaska Roll, 4 Lachs Sashimi
- 761 **BIG BENTO** ^{1,4,6} **22,00**
4 verschiedene Nigiri, 6 Lachs Maki, 3 Lachs Sashimi, 3 Tuna Sashimi

SASHIMI

- 743 **SAKE SASHIMI** ^{1,4} **20,00**
10 Scheiben Lachs, Seetang, Avocado, Sushi Reis, Sakurakresse
- 744 **TUNA SASHIMI** ^{1,4} **23,00**
10 Scheiben Thunfisch, Seetang, Avocado, Sushi Reis, Sakurakresse
- 253 **MIX SASHIMI** ^{1,4} **23,00**
5 Scheiben Thunfisch, 5 Scheiben Lachs, Sushi Reis, Sakurakresse



GETRÄNKE DRINKS

	HAUSGEMACHTE LIMONADE, FRISCHE SÄFTE, LASSIE	0,4 l
260	HANOI GREEN Frisch gepresster Limettensaft mit Honig, Minze, zerstoß. Eis fresh lemon juice, honey, mint, crushed ice	6,50
261	SAIGON NIGHT Ananas, Mango, Avocado, mit zerstoßenem Eis pineapple, mango, avocado, crushed ice	6,50
262	GREEN PAPAYA-DRINK Ananas und Papaya, verfeinert mit Honig, Minze und Eis pineapple, papaya, honey, mint, crushed ice	6,50
263	GOLDEN PASSION Hausgemachte frische Limonade mit Maracuja, Ananas, Kiwi, Limette, Minze, zerstoßenem Eis homemade fresh lemonade with maracuja, pineapple, kiwi, limes, mint, crushed ice	6,50
264	CITRUS-GINGER Hausgemachte frische Limonade mit Bio Orange, Bio Zitrone, Grapefruit, Ingwer, Minze, zerstoßenem Eis homemade fresh lemonade with bio orange, bio lemon, grapefruit, ginger, mint, crushed ice	6,50
265	GREEN HONEY DREAM Honigmelone, Mango u. Kiwi, verfeinert mit Kokosmilch u. Eis honey melon, mango, kiwi and coconut milk on crushed ice	6,50
266	MANGO-BANANA CUP Mango, Mangopüree, Banane u. Minze mit zerstoßenem Eis mango, mango purée, banana with mint, crushed ice	6,50
267	MANGO LASSIE ⁷ Mango, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze, zerstoßenes Eis mango, mango purée, natural yoghurt, mint and crushed ice	6,50

KAFFEE & TEE COFFEE AND TEA

VIETNAMESISCHER KAFFEE

300	Vietnamesischer Kaffee	4,00
301	Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (süß)	4,50
302	Green Papaya Kaffee vietnam. Espresso auf feinem Eis und Kondensmilch (süß)	6,00

KAFFEE CLASSIC

305	Tasse Kaffee	3,50
306	Espresso	3,50
307	Cappuccino	4,00
308	Latte Macchiato	5,00

VIETNAMESISCHER TEE

330	Kännchen Grüner Tee	4,00
331	Kännchen Jasmin Tee	4,00
332	Glas Ingwer Tee	4,00
335	Glas frischer Pfefferminztee	4,00

SOFTDRINKS

340	Sprudelwasser	0,25 fl.	3,20
341	Gerolsteiner Sprudel	0,50 fl.	5,50
342	Stilles Wasser	0,25 fl.	3,20
343	Gerolsteiner Naturell	0,50 fl.	5,50
344	Coca-Cola ^{H,I,A,G}	0,3 l.	3,80
345	Coca-Cola light ^{H,I,A,G}	0,3 l.	3,80
346	Coca-Cola Zero ^{H,I,A,G}	0,3 l.	3,80
347	Spezi ^{H,I,A,G}	0,3 l.	3,80
348	Fanta ^{H,I,A}	0,3 l.	3,80
349	Sprite ^{I,A}	0,3 l.	3,80
353	Mangoschorle	0,3 l.	3,80
350	Mangoschorle	0,4 l.	4,50
352	Apfelsaft	0,2 l.	3,50
354	Apfelschorle	0,3 l.	3,80
355	Apfelschorle	0,4 l.	4,50
337	Rhabarberschorle	0,3 l.	3,80
338	Rhabarberschorle	0,4 l.	4,50
356	Orangensaft	0,2 l.	3,50
358	Mangosaft	0,2 l.	3,50
361	Warsteiner Alkoholfrei	0,33 fl.	4,50
362	Vitamalz ^{H,I}	0,33 fl.	4,00
363	Schweppes Bitter Lemon ^{I,A}	0,20 fl.	3,80
364	Schweppes Tonic Water ^{I,A}	0,20 fl.	3,80
365	Schweppes Ginger Ale ^{I,A}	0,20 fl.	3,80
369	Fritz-Kola ^{H,I,A,G}	0,33 fl.	3,80
366	Bionade	0,33 fl.	3,80
	Litschi, Holunder, Ingwer-Orange		
367	Frischer Limettensaft mit Eiswürfeln	0,40 l.	6,50

BIER BEER

370	Warsteiner (vom Fass)	0,30 l.	4,50
371	Warsteiner (vom Fass)	0,50 l.	5,50
372	König Ludwig Hefeweizen Hell	0,50 l.	5,50
373	König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,50 l.	5,50
379	König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l.	5,50
374	Alsterwasser	0,30 l.	4,00
375	Alsterwasser	0,50 l.	5,50
376	Saigon Bier (Vietnam)	0,33 fl.	5,00
377	Shingha Bier (Thailand)	0,33 fl.	5,00
378	Tsingtao Bier (China)	0,33 fl.	5,00

SAKE

381	Choya Sake	180 ml.	5,50
	Warmer japanische Reiswein.		
	Gönnen Sie sich dieses zarte Aroma und tauchen Sie in das Geheimnis von Choya Sake ein.		

SHOTS

385	Lua Moi	0,2 cl.	3,00
386	Nep Moi	0,2 cl.	3,00
387	Vodka	0,2 cl.	2,00

ROTWEIN

RED WINE

401 **Anciens Temps Rouge** (trocken) 0,2l . **6,50**

Der Anciens Temps Rouge wurde aus Cabernet Sauvignon und Syrah erzeugt. Er zeigt eine fruchtbetonte und verführerische Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Kakao, etwas Vanille, Pfeffer, Nelken, Minze, Paprika, Veilchen und Weissdorn. Am Gaumen fleischig, viel Saft, sehr samtig, dichte und würzige Frucht, elegant, charmant und lange anhaltend.

WEISSWEIN

WHITE WINE

405 **Grauburgunder** (trocken) 0,2l . **6,50**

Schlank, lebendig mit klarer Frische und floralen Noten. Im Geschmack zeigen sich Fruchtnoten von Birne, Apfel und etwas Quitte. Der Grauburgunder ist säurearm und zergeht angenehm auf der Zunge.

406 **Riesling feinherb Weingut Schmidtges, Mosel** 0,2l . **6,50**

Perfekt ausgereifte Trauben, auf den Punkt geerntet, bilden die Basis für diesen sehr eleganten Basisriesling. Viel Saft und Eleganz werden von moderatem Alkohol getragen. So muss ein unkomplizierter Alltagsriesling schmecken. Ideal zu asiatischen Gerichten.

ROSÉ

ROSÉ WINE

410 **Domaine de Pellehaut Rosé** (trocken) 0,2l . **6,50**

Dieser Wein zeigt sich von blassrosa Farbe mit lachsfarbenem Schimmer, die uns nicht auf die wilde Intensität seines Duftes vorbereitet. Noten von Johannisbeeren und Erdbeeren begleiten sein köstliches, voll abgerundetes Parfüm. Im Geschmack ist er genauso ausdrucksstark, frisch, fruchtbetont und zeigt angenehme Aromen von Pampelmuse im Abschluss.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 glutenhaltige/s Getreide/-erzeugnisse
- 2 Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Ei/-Erzeugnisse
- 4 Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Erdnuss/-Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)
- 8 Schalenfrüchte/Nuss/-Erzeugnisse
- 9 Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Senf/-Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Schwefeloxid/Sulfite
- 13 Lupine(n)/-Erzeugnisse
- 14 Weichtier/-Erzeugnisse

LMIV-Allergene

- A mit Süßungsmittel/n
- B mit Zucker/n und Süßungsmittel/n
- C enthält Aspartam
- D kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E enthält Süßholz
- F erhöhter Koffeingehalt.
Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G enthält Koffein. Für Kinder und Schwangere nicht empfohlen.

Zusatzstoffe

- H mit Farbstoff
- I mit Konservierungsstoff
- J mit Nitritpökelsalz
- K mit Nitrat
- L mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M mit Antioxidationsmitteln
- N mit Geschmacksverstärkern
- O geschwärzt
- P gewachst
- Q mit Phosphat
- S Sulfite

NÄHRWERTE PRO PORTION

	Kalorien pro 100 g	Fett pro 100 g	Kohlenhydrate pro 100 g	Eiweiß pro 100 g	Kalorien pro Portion	Brennwert pro Portion (% GDA)	Kohlenhydrate pro Portion (% GDA)	Eiweiß pro Portion (% GDA)	Fett pro Portion (% GDA)	Cholesterin pro Portion (% GDA)	Ballaststoffe pro Portion (% GDA)
Thunfisch	108 kcal	1,0 g	0,0 g	23,4 g	108 kcal	452 kJ (5,4%)	0,0 g (0,0%)	23,4 g (32%)	1,0 g (1,5%)	0,07 g (1,5%)	0,0 g (0,0%)
Lachs	142 kcal	6,34 g	0,0 g	19,8 g	142 kcal	595 kJ (7,1%)	0,0 g (0,0%)	19,8 g (27,2%)	6,34 g (2,85%)	0,04 g (0,86%)	0,0 g (0,0%)
Garnelen	88 kcal	1,1 g	1,3 g	17,2 g	106 kcal	444 kJ (5,3%)	0,9 g (2,7%)	20,3 g (27,8%)	1,7 g (2,7%)	0,09 g (1,9%)	0,0 g (0,0%)
Rinderhüftsteak	115 kcal	3 g	1,0 g	21 g	115 kcal	481 kJ (5,8%)	1,0 g (0,4%)	21,0 g (28,8%)	3 g (4,6%)	0,06 g (1,29%)	0,0 g (0,0%)
Hühnerbrustfilet	165 kcal	3,6 g	0,0 g	31 g	110 kcal	461 kJ (5,5%)	0,0 g (0,0%)	23,1 g (31,6%)	1,2 g (1,9%)	0,38 g (8,2%)	0,0 g (0,0%)
Entenfleisch	211 kcal	15,2 g	0,0 g	18 g	211 kcal	884 kJ (10,5%)	18,0 g (31,5%)	15,2 g (23,4%)	1,2 g (1,9%)	0,08 g (1,73%)	0,0 g (0,0%)
Jasminreis	167 kcal	1,7 g	34,9 g	3 g	167 kcal	699 kJ (8,4%)	34,9 g (13,0%)	3,0 g (4,1%)	1,7 g (2,6%)	0,0 g (0,0%)	0,0 g (0,0%)

Vielen Dank für Ihren Besuch!



Restaurant Green Papaya · Bahrenfelder Straße 105 · 22765 Hamburg · Tel. 040-39 909 598
E Mail: info@greenpapaya-hamburg.de · www.greenpapaya-hamburg.de

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: von 12 – 23 Uhr, Sonn- und Feiertage: von 13 – 23 Uhr

Alle Preise inkl. Service und MwSt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.