

# PapaMi

VIETNAMESISCHE KÜCHE  
& SUSHI BAR

*Herzlich Willkommen!*



**WIR LIEFERN AUCH**



## KONTAKT

- Hochstraße 53A,  
41334 Nettetal
- Öffnungszeiten:  
Mo. - So.: 11:30 - 22:00 Uhr  
Dienstag : Ruhetag
- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!



# SUPPEN & VORSPEISEN

## Soup & Appetizers

### 1. SUP DUA – KOKOSMILCHSUPPE

Delikate Suppe mit natürlichem vietnamesischen Aroma, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern  
**COCONUT MILK SOUP**

Delicious soup with a natural vietnamese flavor, coconut milk, mushrooms, zucchini, tomatoes, onions, vietnamese herbs

- a. Tofu <sup>f</sup>
- b. Hühnerfleisch / **Chicken**
- c. Garnelen <sup>b</sup> / **Prawn**



5,00€  
5,50€  
6,00€

### 2. PAPAMI SUPPE

Delikate Suppe mit Zitronengras, Tomaten, Champignons, vietnamesischen-Kräutern und Gewürzen  
**PAPAMI SOUP**

Delicate soup with lemongrass, tomatoes, mushrooms, Vietnamese herbs and spices

- a. Tofu <sup>f</sup>
- b. Hühnerfleisch / **Chicken**
- c. Garnelen <sup>b</sup> / **Prawn**

5,00€  
5,50€  
6,00€

### 3. SUP WAN TAN – WAN TAN SUPPE

Wan Tan Teigtaschen <sup>a</sup> gefüllt mit Garnelen <sup>b</sup>, Hühnerfleisch & Gewürzen in einer klaren mit Sesamöl verfeinerten Brühe mit Gemüse, vietnamesischen Kräutern  
**WAN TAN SOUP**

Wan Tan dumplings filled with shrimp, chicken and spices in a clear broth, refined with sesame oil, vegetables and Vietnamese herbs

5,00€

### 4. GOI CUON – SOMMERROLLEN (2 STK.)

Hausgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Salat, Ei <sup>c</sup>, Kräutern und Erdnüssen <sup>e</sup> serviert mit Chili-Limelen-Ingwer Dip  
**SUMMER ROLLS (2 pieces)**

Homemade summer rolls filled with rice paper with rice noodles, salad, eggs, herbs and peanuts are served with chili-lime-ginger dip

- a. Tofu <sup>f</sup> (vegetarisch) / **Tofu (vegetarian)**
- b. Hühnerfleisch / **Chicken**
- c. Garnelen <sup>b</sup> / **Prawn**

5,00€  
5,50€  
6,00€

### 5. KIM CHI

Chinakohl, Chili, Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Apfel, Birne, Rettich und Fischsoße

**KIM CHI**

Chinese cabbage, chili, carrots, onions, ginger, apple, pear, radish and fish sauce

4,90€

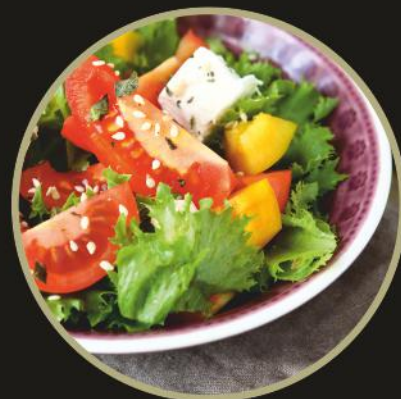
### 6.

#### SALAT BOWL

Mit leichtem Feldsalat, allerlei frisches Gemüse, knackige Nüsse und gekochte Ei <sup>c</sup>

**SALAD BOWL**

With light lamb's lettuce, all kinds of fresh vegetables, crunchy nuts and boiled egg



6,90€

# SUPPEN & VORSPEISEN

## Soup & Appetizers

7. **GA SATÉ** 5,00€  
Hühnerfleisch, Saté und Erdnussoße  
**CHICKEN SATÉ**  
Chicken, saté and peanut sauce
8. **WAN TAN CHIEN – GEBACKENE WAN TAN (5 STK.)** 5,50€  
Knusprig gebackene Wan Tan Teigtaschen <sup>A</sup> gefüllt mit gemahlene(n) Garnelen <sup>B</sup>,  
Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit Salatgarnitur und süß saurem Dip  
**BAKED WAN TAN (5 pieces)**  
Crispy baked Wan Tan dumplings filled with ground shrimp,  
chicken and spices, served with salad garnish and sweet sour dip
9. **EBI TEMPURA (2 STK.)** 6,50€  
Garnelen im Knuspermantel und Süß-Sauer-Sauce <sup>1A,B,D</sup>  
**BAKED SHRIMPS (2 pieces)**  
Prawns in a crispy coating and sweet and sour sauce
10. **CHA GIO VIET NAM – FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.)** 6,50€  
Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken und gefüllt  
mit Hackfleisch, Ei <sup>C</sup>, Morcheln, Glasnudeln, Gemüse  
serviert mit Salatgarnitur und Chili-Limelen-Ingwer Dip  
**SPRING ROLLS (6 pcs.)**  
Homemade rice rolls crispy baked and filled with minced  
meat, egg, morels, glass noodles, vegetables served  
with salad garnish and chili-lime-ginger dip
11. **CHA GIO CHAY (6 STK.)** 6,00€  
Vegetarische Frühlingssrollen, knusprige gebackene  
hausgemachte Reisrollen und gefüllt mit Gemüse,  
Mungbohnen, Glasnudeln, Morcheln,  
serviert mit Salatgarnitur und Süß-Sauer-Soße  
**VEGETARIAN SPRING ROLLS (6 pcs.)**  
Homemade crispy baked and filled rice rolls, served  
with vegetables, mung beans, glass noodles and  
morels with salad garnish and sweet and sour sauce
12. **SEETANGSALAT (VEGETARISCH)** 6,00€  
Süß-würzig eingelegte Seealgen mit frischem Salat,  
verfeinert mit Sesamöl <sup>L</sup>  
**SEAWEED SALAD (vegetarian)**  
Sweet and spicy pickled seaweed with fresh salad, refined with sesame oil
13. **GYOZA VEGGIE TEIGTASCHEN <sup>A</sup> ( 4 STK.)** 5,50€  
**GYOZA veggie dumplings (4 pcs.)**
14. **GYOZA MIT HÜHNERFLEISCH ( 4 STK.)** 5,50€  
**GYOZA with chicken (4 pcs.)**
15. **EDAMAME** 5,00€
16. **POMMES** 5,00€



# PAPAMI ASIA TAPAS MIX

Verschiedene kleine warm und kalte Vorspeisen / *Various small hot and cold appetizer*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 20. | Für 2 Personen / <i>For two persons</i>   | 14,90€ |
| 21. | Für 3 Personen / <i>For three persons</i> | 20,00€ |

## PHO CLASSIC

GROBE SUPPE - *Large soup*

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

*A traditional soup of Vietnamese cuisine with rice noodles in a strong broth of soup chicken and beef, refined with spring onions and cilantro*

- |     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 25. | Gemüse / <i>vegetables</i>            | 10,00€ |
| 26. | Tofu <sup>F</sup>                     | 10,00€ |
| 27. | Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 11,00€ |
| 28. | Rindfleisch / <i>beef</i>             | 14,50€ |

## SÜß SAUER

Dazu Reis oder Reisbandnudeln mit süß sauer. Frischer Salat serviert mit frischen Kräutern

*Served with rice or rice noodles with sweet sour. Fresh salad served with fresh herbs*

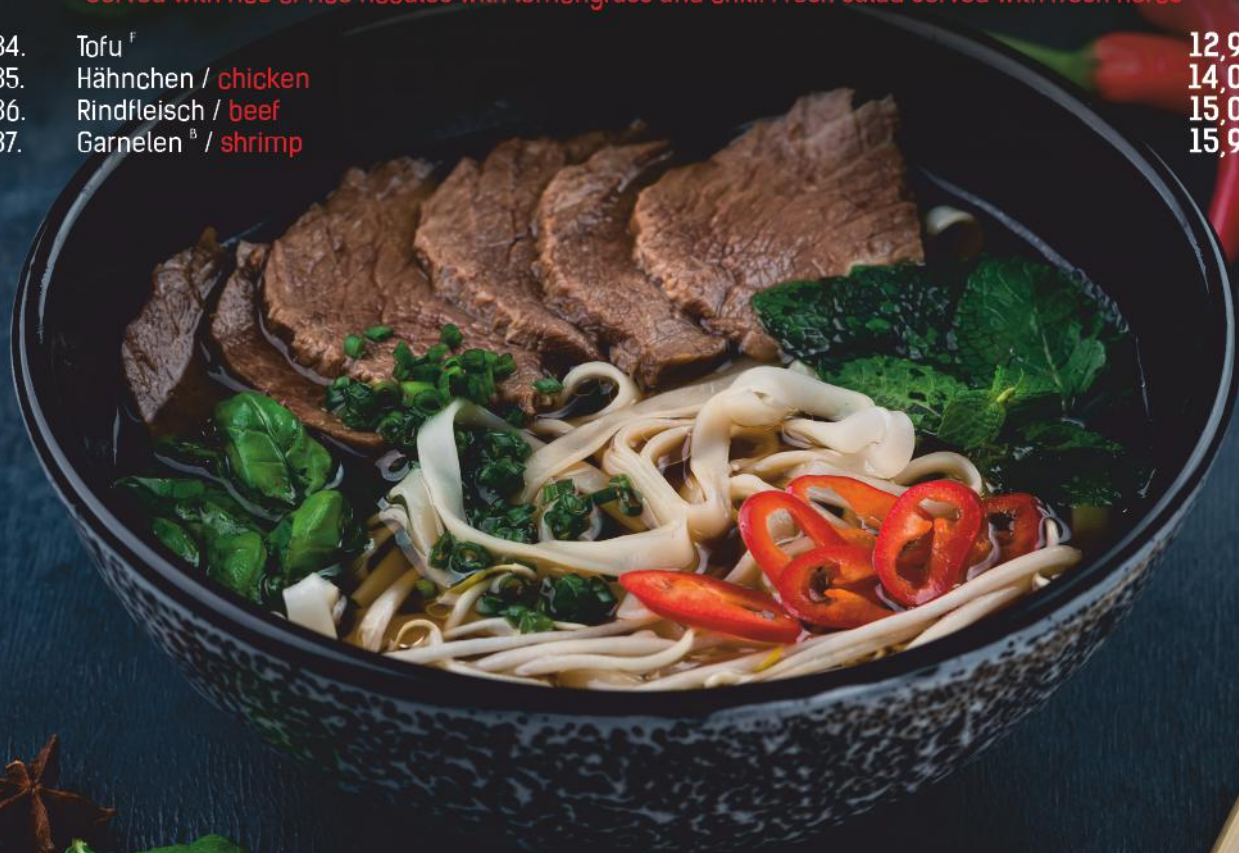
- |     |                                 |        |
|-----|---------------------------------|--------|
| 30. | Tofu <sup>F</sup>               | 12,90€ |
| 31. | Hähnchen / <i>chicken</i>       | 14,00€ |
| 32. | Ente <sup>A</sup> / <i>duck</i> | 15,90€ |

## ZITRONENGRAS und CHILI

Dazu Reis oder Reisbandnudeln mit Zitronengras und Chili. Frischer Salat serviert mit frischen Kräutern

*Served with rice or rice noodles with lemongrass and chili. Fresh salad served with fresh herbs*

- |     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 34. | Tofu <sup>F</sup>                     | 12,90€ |
| 35. | Hähnchen / <i>chicken</i>             | 14,00€ |
| 36. | Rindfleisch / <i>beef</i>             | 15,00€ |
| 37. | Garnelen <sup>B</sup> / <i>shrimp</i> | 15,90€ |



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 38. | <b>YAKI UDON</b><br>Lachs, Gemüse, hausgemachte Soße, Salat<br><b>Salmon, vegetables, homemade sauce, salad</b> | 10,00€ |
|     | a. Tofu <sup>F</sup>  | +1,00€ |
|     | b. Hähnchen / <b>chicken</b>  | +2,90€ |
|     | c. Rindfleisch / <b>beef</b>  | +3,90€ |
|     | d. Garnelen <sup>B</sup> / <b>shrimp</b>  | +4,90€ |
|     | e. Lachs <sup>D</sup> / <b>salmon</b>   | +5,90€ |
| 39. | <b>SAKE DON</b><br>Lachs, Gemüse, hausgemachte Soße, Salat<br><b>Salmon, vegetables, homemade sauce, salad</b>  | 15,90€ |

## BUN (HANOI STYLE)

REISNUDELN - Warme Reisnudeln, Wildkräutersalat, Shiso Purple und Chili-Ingwer-Limelen-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen <sup>F</sup> und Sesam <sup>L</sup>  
**RICE NOODLE - Warm rice noodles, wild herbs salad, Shiso Purple and chili-ginger-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and sesam**

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 40. | Hausgemachter Seidentofu <sup>F</sup> gebraten<br><b>Homemade silk tofu roasted</b>   | 11,50€ |
| 41. | Knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>A</sup> (mit Hähnchen gegrillt +1,00€)<br><b>Crispy chicken breast fillet (with grilled chicken +1,00€)</b>  | 14,00€ |
| 42. | <b>BUN BO NAM BO</b> - Rindfleisch / <b>beef</b>  | 16,50€ |
| 43. | Knusprige Entenbrust <sup>A</sup> / <b>Crispy duck breast</b>   | 15,90€ |
| 44. | Gegrillt Garnelen <sup>B</sup> / <b>Prawns grilled</b>  | 15,90€ |
| 45. | Lachs <sup>D</sup> gegrillt / <b>Salmon grilled</b>   | 17,50€ |
| 47. | <b>BUN NEM (PIKANT)</b> (spicy)<br>Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen auf gedämpften Reisnudeln, frischem Salat serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen <sup>F</sup> , Röstzwiebeln und hausgemachter Chili-Limelen-Ingwer Soße<br><b>Homemade-crispy spring rolls on steamed rice noodles, fresh salad served with fresh herbs, peanuts, Fried onions and homemade chili-lime-ginger Sauce</b> | 13,90€ |



## UDON NUDELN / UDON NOODLES

Cremige Kokos-Curry-Sauce <sup>B</sup> auf Udon Nudeln,  
Wildkräuter-Salat, geröstete Erdnüsse <sup>F</sup> und Sesam <sup>L</sup>  
Creamy coconut curry sauce on Udon noodles,  
wild herbs salad, roasted peanuts and sesame

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 50. | Hausgemachter Seidentofu <sup>F</sup> gebraten<br>Homemade silk tofu roasted  | 13,90€ |
| 51. | Knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>A</sup> (mit Hähnchen gegrillt +1,00€)<br>Crispy chicken breast fillet (with grilled chicken +1,00€) | 15,00€ |
| 52. | <b>RINDER ENTRECOTE</b><br>Beef Entrecote   | 17,50€ |
| 53. | Knusprige Entenbrust <sup>A</sup><br>Crispy duck breast   | 16,90€ |
| 54. | Garnelen <sup>B</sup><br>Shrimp   | 16,90€ |
| 55. | Lachs <sup>D</sup> gegrillt<br>Salmon grilled   | 18,50€ |



## PAPAMI CURRY SOBE

In cremige Kokos-Curry <sup>B</sup>, mit verschiedenem Gemüse  
-Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen <sup>F</sup>,  
serviert mit Reis / Reismudeln oder Reisbandnudeln  
In creamy coconut curry, with various vegetables-wild herbs-salad,  
roasted peanuts, served with rice / rice noodles or Vietnamese rice noodles

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 60. | Hausgemachter Seidentofu <sup>F</sup> gebraten<br>Homemade silk tofu roasted  | 12,90€ |
| 61. | Knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>A</sup> (mit Hähnchen gegrillt +1,00€)<br>Crispy chicken breast fillet (with grilled chicken +1,00€) | 14,00€ |
| 62. | <b>RINDER ENTRECOTE</b><br>Beef Entrecote   | 16,50€ |
| 63. | Knusprige Entenbrust <sup>A</sup><br>Crispy duck breast   | 15,90€ |
| 64. | Garnelen <sup>B</sup> gegrillt<br>Shrimp grilled  | 15,90€ |
| 65. | Lachs <sup>D</sup> gegrillt<br>Salmon grilled   | 17,50€ |



## ERDNUSSSOÛE

Cremige Erdnusssoße <sup>E6</sup> mit Kokosmilch, Salat, verschiedenem Gemüse, mit Durreis/ Reismudeln oder Reisbandnudeln

Creamy peanut sauce with coconut milk, Salad and various vegetables, with rice/ rice noodles or Vietnamese rice noodles

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 70. | Hausgemachter Seidentofu <sup>F</sup> gebraten<br>Homemade silk tofu roasted  | 12,90€ |
| 71. | Knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>A</sup> (mit Hähnchen gegrillt +1,00€)<br>Crispy chicken breast fillet (with grilled chicken +1,00€) | 14,00€ |
| 72. | <b>RINDER ENTRECOTE</b><br>Beef Entrecote   | 16,50€ |
| 73. | Knusprige Entenbrust <sup>A</sup><br>Crispy duck breast   | 15,90€ |
| 74. | Garnelen <sup>B</sup><br>Shrimp   | 15,90€ |
| 75. | Lachs <sup>D</sup> gegrillt<br>Salmon grilled   | 17,50€ |



## MANGO SOÛE

Cremige Mangosoße <sup>D</sup> mit Kokosmilch, Salat, verschiedenem Gemüse mit Duftreis/ Reismudeln oder Reisbandnudeln

Creamy mango sauce with coconut milk, Salad and various vegetables with rice/ rice noodles or Vietnamese rice noodles

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 80. | Hausgemachter Seidentofu <sup>F</sup> gebraten<br>Homemade silk tofu roasted  | 12,90€ |
| 81. | Knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>A</sup> (mit Hähnchen gegrillt +1,00€)<br>Crispy chicken breast fillet (with grilled chicken +1,00€) | 14,00€ |
| 82. | <b>RINDER ENTRECOTE</b><br>Beef Entrecote   | 16,50€ |
| 83. | Knusprige Entenbrust <sup>A</sup><br>Crispy duck breast   | 15,90€ |
| 84. | Garnelen <sup>B</sup> gegrillt mit Schalotten und Dill<br>Shrimp grilled with shallots and dill   | 15,90€ |
| 85. | Lachs <sup>D</sup> gegrillt mit Frühlingszwiebeln<br>Salmon grilled with spring onions  | 17,50€ |







# 5 C S F 1

## SUSHI NIGIRI (1 STK.)

N1.	<b>Aburi Maguro</b> - Feuerthunfisch <sup>D</sup> / <b>fire tuna</b>	2,50€
N2.	<b>Aburi Sake</b> - Feuerlachs <sup>D</sup> / <b>fire sake</b>	2,50€
N3.	<b>Kani</b> - Krebsfleischimitat <sup>B</sup> / <b>surimi</b>	2,50€
N4.	<b>Sake</b> - Lachs <sup>D</sup> / <b>salmon</b>	2,50€
N5.	<b>Maguro</b> - Thunfisch <sup>D</sup> / <b>tuna</b>	2,50€
N6.	<b>Unagi</b> - Aal <sup>D</sup> / <b>eel</b>	2,50€
N7.	<b>Ebi</b> - eingelegte Garnelen <sup>B</sup> / <b>picked shrimp</b>	2,50€
N8.	<b>Avocado</b> / <b>avocado</b>	2,50€
N9.	<b>Tamago</b> - japanische Omelett <sup>C</sup> / <b>japanese omelette</b>	2,50€
N10.	<b>Inari</b> - Tofu <sup>F</sup> / <b>tofu</b>	2,50€



## SUSHI MAKI (8 STK.)

M20.	<b>Avocado</b> / <b>avocado</b>	3,50€
M21.	<b>Kappa</b> - Gurke / <b>cucumber</b>	3,50€
M22.	<b>Shinko</b> - Rettich / <b>radish</b>	3,50€
M23.	<b>Tamago</b> - japanische Omelett <sup>C</sup> / <b>japanese omelette</b>	4,50€
M24.	<b>Sake</b> - Lachs <sup>D</sup> / <b>salmon</b>	4,50€
M25.	<b>Tekka</b> - Thunfisch <sup>D</sup> / <b>tuna</b>	4,50€
M26.	<b>Ebi</b> - eingelegte Garnelen <sup>B</sup> / <b>picked shrimp</b>	4,50€
M27.	<b>Unagi</b> - Aal <sup>D</sup> / <b>eel</b>	4,50€
M28.	<b>Surimi</b> - Krebsfleischimitat / <b>Surimi (crabmeat imitation)</b>	4,00€
M29.	<b>Salmon skin</b> - Lachshaut gebacken <sup>D</sup> / <b>salmon skin baked</b>	4,00€
M30.	<b>Fry Ebi</b> - gebackene Garnelen <sup>B</sup> / <b>baked shrimp</b>	5,00€
M31.	<b>Hot spicy tuna</b>	5,00€
	Thunfisch <sup>D</sup> , Lauch & Chili Sauce / <b>tuna, leek &amp; chili sauce</b>	5,00€
M32.	<b>Sake Avo</b> - Lachs <sup>D</sup> & Avocado / <b>salmon &amp; avocado</b>	5,00€
M33.	<b>Ebi Avo</b> - Garnelen <sup>B</sup> & Avocado / <b>shrimp &amp; avocado</b>	5,00€
M34.	<b>Chicken</b>	4,00€





## INSIDE OUT (8 STK.)

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 110. | <b>VEGGIE I.O</b><br>Avocado & Gurken <sup>L</sup><br>Avocado & cucumber   | 9,00€  |
| 111. | <b>CALIFORNIA</b><br>Surimi <sup>B</sup> , Avocado & Tobiko / surimi, avocado & tobiko   | 9,50€  |
| 112. | <b>CRISPY CHICKEN</b><br>Gebackenes Hähnchen <sup>A</sup> und Avocado / baked chicken & avocado  | 9,50€  |
| 113. | <b>ALASKA</b><br>Lachs <sup>D</sup> , Avocado & Tobiko / salmon, avocado & tobiko  | 10,00€ |
| 114. | <b>MAGURO</b><br>Thunfisch <sup>D</sup> , Avocado & Tobiko / tuna, avo & tobiko  | 11,00€ |
| 115. | <b>SALMONSKIN</b><br>Lachshaut gebacken <sup>B</sup> , Gurke und Sesam <sup>L</sup><br>Salmon skin baked, cucumber & sesam   | 10,00€ |
| 116. | <b>EBI TEMPURA</b><br>Gebackten Garnelen <sup>B</sup> , Avocado & Sesam <sup>L</sup><br>(Alles mit Philadelphia)<br>Baked shrimp, avocado & sesam (Anything with Philadelphia) | 11,00€ |
| 117. | <b>UNAGI</b><br>Unagi, Gurken und Sesam <sup>L</sup><br>Unagi, cucumber & sesam  | 9,50€  |

## SASHIMI

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| S1. | <b>PapaMi Salmon</b> <sup>D</sup> (6 Stk.)  | 13,00€ |
| S2. | <b>PapaMi Tuna</b> <sup>D</sup> (6 Stk.)  | 13,50€ |
| S3. | <b>PapaMi Mix</b> (7 Stk. – 3 Salmon <sup>D</sup> , 3 Tuna <sup>D</sup> , 1 Papami) | 15,00€ |



# PAPAMI SPECIAL ROLLS (8 STK.)

- H47. **TIGER ROLLS** 17,00€  
Gebackten Garnelen<sup>B</sup> mit Avocado und bedeckt mit Feuerlachs<sup>D</sup>  
*Baked shrimps with avocado and covered with fire salmon*
- H48. **PAPAMI ROLLS** 16,00€  
Marinierter Lachs<sup>D</sup> mit Gurken & ummantelt Ebi<sup>B</sup>  
*Marinated salmon with cucumber & coated Ebi*
- H49. **RAINBOW ROLLS** 17,50€  
Surimi<sup>B</sup>, Avocado, Gurke mit Philadelphia ummantelt Tuna<sup>D</sup> & Lachs<sup>D</sup>  
*Surimi, avocado, cucumber with Philadelphia coated tuna & salmon*
- H50. **FANCY ROLLS** 17,00€  
Lachshaut gebacken<sup>D</sup> mit Avocado, Gurke & ummantelt Feuerlachs<sup>D</sup>  
*Salmon skin baked with avocado, cucumber & coated fire salmon*
- H51. **MR. DAN NY** 17,00€  
Gebackten Garnelen<sup>A,B</sup> mit Avocado, Gurken ummantelt Lachs<sup>D</sup> & Tobiko  
*Baked shrimp with avocado, cucumber coated salmon & tobiko*
- H52. **FUTO MAKI (5 STK.)** 9,50€  
Lachs<sup>D</sup>, Thunfisch<sup>B</sup>, Tobiko, Avocado & Gurke  
*Salmon, tuna, tobiko, avocado & cucumber*



# TEMPURAL ROLLS (6 STK.)

T31.	<b>CHICKEN</b> Hähnchen, Avocado & Philadelphia <i>Chicken, Avocado &amp; Philadelphia</i>	9,00€
T32.	<b>PAPAMI (SUSIMI)</b> Susimi <sup>L</sup> , Avocado & Philadelphia <i>Susimi, Avocado &amp; Philadelphia</i>	8,50€
T33.	<b>CRUNCHY VEGGIE</b> Avocado & Philadelphia im Tempuramantel <sup>A</sup> <i>Avocado &amp; Philadelphia in tempura coat</i>	7,00€
T34.	<b>SALMONSKIN</b> Lachshaut Tempura <sup>A,D</sup> , Gurke mit Philadelphia <i>Salmon skin tempura, cucumber with Philadelphia</i>	9,00€
T35.	<b>GARNELEN TEMPURA <sup>A</sup></b> Garnelen <sup>B</sup> & Avocado mit Philadelphia <i>Shrimp &amp; avocado with Philadelphia</i>	9,00€
T36.	<b>TUNA TEMPURA <sup>A</sup></b> Thunfisch <sup>D</sup> & Avocado mit Philadelphia <i>Tuna &amp; avocado with Philadelphia</i>	9,00€
T37.	<b>SALMON TEMPURA <sup>A</sup></b> Lachs <sup>D</sup> & Avocado mit Philadelphia <i>Salmon &amp; avocado with Philadelphia</i>	9,00€
T38.	<b>MINI TEMPURA <sup>1,A,D</sup></b> (mit Philadelphia) (8 Stk.) - Krebsfleischimitat <sup>B,D</sup> / <b>Surimi</b> - Avocado <sup>1,D</sup> - Lachs <sup>1,D</sup> / <b>Salmon</b> - Thunfisch <sup>1,D</sup> / <b>Tuna</b> - Garnelen <sup>1,B</sup> / <b>Shrimps</b>	7,00€ 7,00€ 7,00€ 7,00€ 7,00€



# SUSHI BOWL

B1.	<b>Thunfisch <sup>D</sup> / Tuna</b>	13,00€
B2.	<b>Lachs <sup>D</sup> / Salmon</b>	12,90€
B3.	<b>Hähnchen / Chicken</b>	11,90€
B4.	<b>Tofu <sup>F</sup></b>	11,50€
B5.	<b>Garnelen <sup>B</sup> / Shrimps</b>	14,90€



# PAPAMI MENÜ

Menu 1.	<b>VEGGIE MAKI</b> - 8 Stk. Avocado Maki - 8 Stk. Gurke Maki - 8 Stk. Shinko Maki	9,50€	Menu 8.	<b>BASIC SUSHI</b> (für 2P.) - 8 Stk. PapaMi Special Roll - 12 Stk. Salmon Tempura - 8 Stk. Kappa Maki - 8 Stk. Avo Maki - 4 Stk. Nigiri	39,90€
Menu 2.	<b>MAKI MIX</b> - 8 Stk. Sake Maki - 8 Stk. Tuna Maki - 8 Stk. Avo Maki	11,50€	Menu 9.	<b>LOVE VEGGIE</b> - 12 Stk. Veggie Tempura - 8 Stk. Veggie Inside Out - 5 Stk. Papami Futo - 8 Stk. Avo Maki - 2 Stk. Iniri Nigiri - 8 Stk. Gurke Maki	40,00€
Menu 3.	<b>OSAKA</b> - 8 Stk. Lachs Maki - 8 Stk. Avo Maki - 4 Stk. Lachs Nigiri	13,50€	Menu 10.	<b>LIEBE GOCH</b> - 8 Stk. Rainbow Rolls - 12 Stk. Salmon Tempura - 8 Stk. Lachs Maki - 8 Stk. Avo Maki - 4 Nigiri - 5 Stk. Papami Futo - 2 Sashimi	46,50€
Menu 4.	<b>SAKE SET</b> - 3 Stk. Sake Nigiri - 8 Stk. Sake Maki - 8 Stk. Sake Tobiko	15,50€	Menu 11.	<b>DELUXE SUSHI</b> - 8 Stk. Spezial Rainbow Rolls - 8 Stk. Fancy Rolls - 12 Stk. Tempura Rolls - 8 Stk. Lachs Maki - 8 Stk. Avo Maki - 4 Stk. Nigiri - 4 Stk. Sashimi - 5 Stk. Papami Futo	60,50€
Menu 5.	<b>TUNA SET</b> - 3 Stk. Nigiri Tuna - 8 Stk. Tuna Maki - 8 Stk. Maguro Tobiko	16,50€			
Menu 6.	<b>HARUKO</b> - 12 Stk. Lachs Tempura - 4 Stk. Nigiri - 8 Stk. Maki	21,90€			
Menu 7.	<b>LOVE SUSHI</b> - 8 Stk. Tiger Rolls - 4 Stk. Nigiri - 8 Stk. Maki	21,90€			





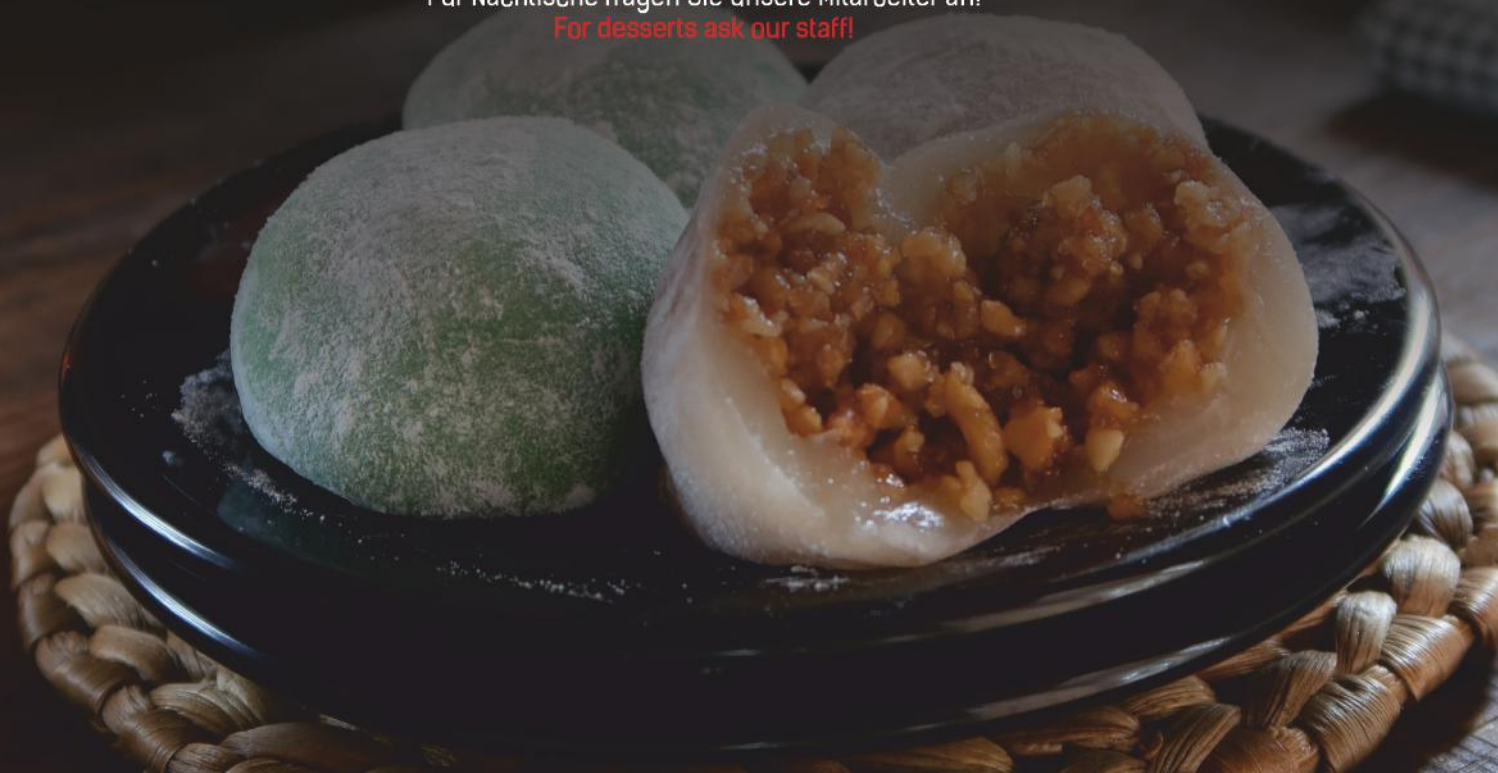
## PAPAMI MENÜ

<b>Menu 12. TOKIO</b> (für 3P.)	<b>69,90€</b>	<b>Menu 13. PAPAMI FULLHOUSE</b>	<b>80,00€</b>
- 8 Stk. Inside Out		- 6 Stk. Nigiri	
- 8 Stk. Spezial		- 8 Stk. Sake Maki	
- 12 Stk. Tempura Rolls		- 8 Stk. Avo Maki	
- 12 Stk. Veggie Tempura		- 8 Stk. Gurke Maki	
- 8 Stk. Sake Maki		- 8 Stk. Veggie Inside Out	
- 8 Stk. Gurke Maki		- 8 Stk. Inside Out	
- 4 Stk. Nigiri		- 8 Stk. Spezial	
- 4 Stk. Sashimi		- 12 Stk. Tempura	
- 5 Stk. Papami Futo		- 12 Stk. Veggie Tempura	
		- 6 Stk. Mix Sashimi	
		- 10 Stk. Papami Futo	

## NACHTISCH

*Dessert*

Für Nachtische fragen Sie unsere Mitarbeiter an!  
*For desserts ask our staff!*



A photograph of four glasses of different drinks on a dark, textured surface. The glasses are arranged in a cluster. The top-left glass contains a red drink with a strawberry garnish. The top-right glass contains an orange drink with orange slices. The middle-right glass contains a dark drink with ice cubes. The bottom-center glass contains a clear drink with ice, a lime slice, and a mint leaf. The surface is wet with water droplets.

**GETRÄNKE**



# SOFTDRINKS

	0,2 L	0,4 L
300. Coca Cola <sup>1,2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
301. Coca Cola Light <sup>1,2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
302. Fanta <sup>1,2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
303. Sprite <sup>2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
304. Spezi <sup>1,2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
305. Schweppes Ginger Ale <sup>2,7,8</sup>	2,60€	4,40€
	0,25L	0,75L
306. Selters Classic	2,80€	5,80€
307. Selters Naturell	2,80€	5,80€

## SÄFTE

	0,2 L	0,4 L
310. Aloe Vera Getränk <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
311. Apfelsaft	2,80€	4,60€
312. Orangensaft	2,80€	4,60€
313. Mangosaft <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
314. Maracujanektar <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
315. Ananassaft <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
316. Lycheesaft <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
317. Guavensaft <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€
318. Saftschorle <sup>2,7</sup>	2,80€	4,60€



# HAUSGEMACHTE FISCHER GETRÄNKE

0,5 L

320. **MANGO SHAKE LASSI** 6,50€  
pürierte Mangos, Joghurt und Kokosmilch  
pureed mangoes, yogurt and coconut milk
321. **VERY BERRY** 6,50€  
frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze  
fresh strawberries, blueberries, sugar, cranberry juice, mint
322. **CHANH VAT** 5,90€  
Hausgemacht Lemonade  
Homemade lemonade

# KÜHLE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

0,5 L

323. **LYCHEE SODA** 7,50€  
Limette, Minzblätter, Lycheesaft<sup>27</sup>, Sprite<sup>27,8</sup>, Eis  
Lime, mint leaves, lychee juice, Sprite, ice
324. **GUAVA SODA** 7,50€  
Orange, Minzblätter, Guavensaft<sup>27</sup>, Fanta<sup>12,7,8</sup>, Eis  
Orange, mint leaves, guava juice, Fanta, ice
325. **CHANH LEO OI** 7,50€  
Limette, Maracujanektar<sup>27</sup>, Guavensaft, Eis  
Lime, passion fruit nectar, guava juice, ice
326. **DUA XOAI BAC HA** 7,50€  
Ananassaft<sup>27</sup>, Mangosaft, frische Minze, Eis  
Pineapple juice, mango juice, fresh mint, ice
327. **ALOE VERA EISTEE** 7,50€  
Grüntee, Aloe Vera Saft<sup>27</sup>, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Eis  
Green tea, aloe vera juice, lime, fresh mint, cane sugar, ice



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## PAPAMI

Ananassaft <sup>27</sup>, Lycheesaft, Sahne <sup>6</sup>, Kokossirup, Blue Curacao, Eis  
Pineapple juice, lychee juice, cream, coconut syrup, blue curacao, ice

7,80€

## IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Eis  
Limes, cane sugar, ginger ale, ice

7,00€

## VIRGIN COLADA

Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>, Kokossirup, Eis  
Pineapple juice, cream, coconut syrup, ice

7,00€

## HOANG HON

Maracujanektar <sup>27</sup>, Mangosaft, Ananassaft, Grenadine, Kokossirup, Eis  
passion fruit nectar, mango juice, pineapple juice, grenadine, coconut syrup, ice

7,00€

# ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

## MAI TAI

Stroh 80 Rum, brauner Rum, weißer Rum, Ananassaft <sup>27</sup>, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup  
Straw 80 rum, brown rum, white rum, pineapple juice, orange juice, lime, almond syrup

0,5 L

8,50€

## BONG LAI

Nep moi (vietnamesischer Reisschnaps), Mangosaft, Ananassaft <sup>27</sup>, Kokossirup, Sahne <sup>6</sup>  
Nep moi (vietnamese rice wine), mango juice, ananas juice, coconut syrup, cream

8,50€

## PINA COLADA

weißer Rum, Ananassaft <sup>27</sup>, Kokossirup, Sahne <sup>6</sup>  
white rum, pineapple juice, coconut syrup, cream

8,50€

## SUNSET

weißer Rum, Ananassaft <sup>27</sup>, Lycheesaft, Kokossirup, Curacao Sirup, Sahne <sup>6</sup>  
white rum, pineapple juice, lychee juice, coconut syrup, curacao syrup, cream

8,50€

## MOJITO

weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda  
white rum, lime, mint, cane sugar, soda

8,50€

## SEX ON THE BEACH

Wodka, Lime Juice, Grenadine, Triple Sec, Orangensaft  
Vodka, lime juice, grenadine, Triple Sec, orange juice

8,50€



# BIER

	0,33 L	0,5 L
WARSTEINER HERB	3,20€	4,80€
WARSTEINER RADLER	3,50€	-
WARSTEINER RADLER ALKOHOLFREI.	3,50€	-
WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI.	3,50€	-
KÖNIG LUDWIG WEIßBIER HELL.	-	4,50€
KÖNIG LUDWIG WEIßBIER ALKOHOLFREI.	-	4,50€
SAIGON (VIETNAMESISCHE BIER)	3,90€	-
TIGER BIER	3,90€	-



## WEIßWEINE

	0,2 L	0,75 L
<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN, WEINGUT KIEFER, BADEN</b> Intensive Nase nach gelben Früchten, etwas Orange und mineralischen Anklängen. Am Gaumen feinfruchtig mit relfer, weicher Säure	5,20€	-
<b>MÜLLER-THURGAU (RIVANER) FEINHERB WEINGUT KIEFER, BADEN</b> Vibrierend in der Nase mit Duft von Orangenblüten, Pfirsich und feinen, würzigen Noten, Feine Balance zwischen Fruchtsüße and Frische.	5,00€	-
<b>CHARDONNAY TROCKEN, DOMAINE VIALADE, LANGUEDOC, FRANKREICH</b> Lebendig in der Nase, mit Aromen von reifen Ananas, Feuersteinnoten und oralen Anklängen. Animiert auf der Zunge mit Gripp und gleichwohl Volumen: Tolle cremige Textur und fruchtintensiver Nachhall	5,70€	19,50€
<b>SAUVINON BLANC TROCKEN „BELLE SUD“, CLAUDE VIALADE, SÜDFRANKREICH</b> Geniale Nase: Cassisblätter, fische Birne, Zitruschalen, Mineralien und intensive Krauternoten, Am Gaumen cremig und eingängig mit einer perfekten Balance zwischen Fruchtfülle und welcher Säure.	5,70€	-

## ROSÉWEINE

	0,2 L	0,75 L
<b>ROSÉ FEINHERB, WEINGUT WEGMÜLLER, PFALZ</b> Qualitativ herausragendes Weingut in der Südpfalz. Beerenfruchtiger Rosé, Kirschen, Cassis und Himbeeren, am Gaumen voller Fruchtfülle, herrliche Harmonie, dabei leicht und spritzig	5,70€	-
<b>RAIMAT ROSÉ TROCKEN DO COSTERS DEL SEGRE, SPANIEN.</b> Erdbeer, Himbeer- und Johannisbeerenfrucht in der Nase, weich und harmonisch am Gaumen, dabei sehr charaktervoll, Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo schätzt sogar das Königshaus in Spanien!	5,70€	19,50€

# SPIRITUOSEN

0,2 L

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 373. | NEP MOI<br>vietnamesischer Reisschnaps<br>vietnamese rice wine | 3,50€ |
| 374. | ABSOLUT WODKA  | 3,50€ |
| 375. | GORDON'S DRY GIN   | 3,50€ |
| 376. | JIM BEAM   | 3,50€ |
| 377. | JOHNNIE WALKER RED LABEL                                       | 3,50€ |
| 378. | JACK DANIEL'S  | 4,50€ |
| 379. | HENESSY V.S. COGNAC  | 5,20€ |
| 380. | RÉMY MARTIN V.S.O.P.   | 5,20€ |
| 381. | AMARETTO   | 3,20€ |





## KAFFEE

400.	<b>CAFÉ SAIGON</b> Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch <sup>8,G</sup> Vietnamese filter coffee with sweet condensed milk	4,50€
401.	<b>ESPRESSO</b> <sup>B</sup>	2,20€
402.	<b>CAPPUCCINO</b> <sup>8,G</sup>	3,20€
403.	<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>8,G</sup>	4,20€
404.	<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>8,G</sup>	3,60€
405.	<b>KAFFEE</b> <sup>B</sup>	3,20€

# TEE

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 410. | <b>TRA XANH</b> - Grüner Tee / <b>Green tea</b>   | 4,00€ |
| 411. | <b>TRA NHAI</b> - Jasmin Tee / <b>Jasmine tea</b>   | 4,00€ |
| 412. | <b>HAUSGEMACHTEN INGWER TEE</b><br>frischer Ingwer, Orange, Honig / <b>fresh ginger, orange, honey</b>                                  | 4,80€ |
| 413. | <b>HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE</b><br>frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Honig<br><b>fresh lemongrass, ginger, lime, honey</b> | 4,80€ |
| 414. | <b>HAUSGEMACHTER MINZE TEE</b><br>Minze, Limetten, Honig / <b>Mint, lime, honey</b>   | 4,80€ |
| 415. | <b>YUZU TEE</b><br>Koreanische Tee / <b>Korean tea</b>  | 4,50€ |





## ALLERGIE

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse  
F - Sojabohnen, G - Milch, J - Sellerie, K - Senf  
L - Sesamsamen, M - Schwefeldioxid und Sulfit, N - Lupinen, O - Weichtiere

A - Cereals containing gluten, B - Crustaceans, C - Eggs, D - Fish, E - Peanuts.  
F - soybeans, G - milk, J - celery, K - mustard  
L - sesame seeds, M - sulfur dioxide and sulfite, N - lupins, O - mollusks

## ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe , 2. Konservierungsstoffe, 3. Stabilisator(en)  
4. Phosphat, 5. Geschmacksverstärker, 6. Antioxidationsmittel(n)  
7. Süßungsmittel(n), 8. Koffeinhaltig, 9. Chininhaltig, 10. Säuerungsmittel(n)

1. colorants , 2. preservatives, 3. stabilizer(s).  
4. phosphate, 5. flavor enhancer, 6. antioxidant(s)  
7. sweetener(s), 8. caffeine containing, 9. quinine containing, 10. acidifier(s).





*Wir bedanken uns für Ihren Besuch!*