

# Menu

## FOOD

- A Glutenhaltig (Weizen)
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldioxide & Sulfite
- E Sellerie
- F Milch & Laktose
- G Sesam
- H Eier
- I Lupinen
- J Senf
- K Soja
- L Weichtiere
- M Erdnüsse

- ◆ Schärfe
- Knoblauch

Alle Preise sind in EURO  
All Prices are given in EURO

# Follow me

We offer you a unique and authentic south east Asian dining experience Transit style. As desired we serve a variety of delicious meals in small bowls, perfect for couples, large groups or dining solo. Our homemade dishes are all prepared with fresh products without using MSG additives.

- Authentic South East Asia food
- Small bowls perfect for couples, large groups, solo
- Fresh products, no MSG additives

### HOT LOVE NIGHT

- JUICY BEEF** <sup>B, G, K</sup> 22  
In der Pfanne kurz gebratenes Rinderfiletscheiben mit diverser Gemüse, dazu scharfe Soße / *Shortly stir fried beef filet in the pan beef filet stripes with vegetables and spicy sauce*  
◆ ■
- PRETTY CHICK** <sup>B, K</sup> 16  
Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Zuckerschotten, Wasserkastanien, Peperoni, Cashewnüssen / *Fried chicken breast with snow peas (sugar peas), water chestnut, peperoni and cashew nuts*  
◆ ■
- DUCK & DUCKER** <sup>K</sup> 21  
Gegrillte Ente auf gebratenem Blattgemüse, übergossen mit Pflaumensoße / *Grilled duck served with stir fried leafy vegetables, served with plum sauce*  
◆ ■
- DEVIL ON FIRE** <sup>B, K</sup> 22  
Extrem scharf gebratenes, argentinisches Rinderfilet mit Chili, Peperoni und frischen grünen Pfefferkörnern / *Extremely spicy stir fried Argentinian beef fillet with chilies and young green peppercorns*  
◆◆◆■
- SAMBAL CHICKEN** <sup>A, B, K</sup> 17  
Knuspriges Hähnchen mit saisonalem Gemüse in Sambal-Soße / *Crispy chicken with seasonal vegetables in sambal sauce*  
◆ ■

### NO MISTAKE

- ALL AROUND SUPPLY** <sup>B, C, H, K</sup> 15  
Gebratener Reis serviert mit diversen Zutaten / *Fried rice served with diverse ingredients*  
◆ ■
- JAPANESE INFLUENCE** <sup>A, C, F, K</sup> 19  
Udonnudeln mit Black Tiger Garnelen in Enokpilz-Sake-Soße / *Udon noodles with Black Tiger Prawns in Enoki mushroom-sake sauce*  
◆

### CURRY IN THE POT

- RED** <sup>B</sup> 19  
Gegrillte Ente im cremigen fruchtigen roten Curry mit Kokosmilch, Lycheen, Ananas, Weintrauben und Auberginen / *Grilled duck in creamy fruity red curry with coconut milk, lychees, pine apple, grapes and eggplants*  
◆
- YELLOW** <sup>A, B</sup> 15  
Knuspriges Hähnchen auf gelbem wohlgewürztem Curry mit Kartoffeln, Möhren und Cherrytomaten / *Crispy chicken on yellow and well-seasoned curry with potatoes, carrots and cherry tomatoes*  
◆
- GREEN** <sup>B, C</sup> 21  
Black Tiger Garnelen im grünen Curry mit Kokosmilch, Auberginen, grünen Bohnen, Bambusstreifen und süßem Basilikum / *Black Tiger prawns in green curry with coconut milk, eggplants, green beans, bamboo stripes and sweet basil*  
◆
- PHANÄNG** <sup>B, M</sup> 17  
Gegrillter Lachs auf cremigem Phanäng Curry mit Hokkaido-Kurbis, Peperoni, Limonen Kaffirblättern und süßem Basilikum / *Grilled salmon on creamy Phanäng Curry with Hokkaido pumpkin, hot peppers, lime leaves and sweet basil*  
◆

### CRUNCH FIT

- MOUNTAIN CRAPS** <sup>A, C, H</sup> 9  
Knusprige Soft Shell Krebs mit Tamarinde-Chili-Soße / *Crispy soft shell craps with tamarind chili sauce*  
◆ ■
- CRISPY MARETTI** <sup>A, B</sup> 8  
Knusprige Calamaretti, in Wok umschwenkt mit Chili, Knoblauch und Kräutern / *Crispy calamari's, stir fried with chili, garlic and herbs*  
◆ ■

### SOURCE DIRECT

- SALMON TARTAR** <sup>B, J, K</sup> 9  
Tartar von Lachsfilet mit einer Mischung aus Sake, Mizuka-Essig, Kikkoman und Wasabi-Wurzeln / *Salmon tartar, seasoned with sake, mizuka vinegar, Kikkoman and wasabi roots*  
◆ ■
- RIB EYE TARTAR** <sup>J, K</sup> 11  
Gehacktes Rib Eye mit Olivenöl, frischen Kräutern, Senf, Worcester Soße und Ei / *Chopped Rib Eye with olive oil, fresh herbs, mustard, Worchester sauce and egg*  
■

### HOT SPRING

- DING DANG DONG** <sup>A, C, G, K</sup> 8.5  
Mix Dumplings mit Füllung von Schweine-, Hühnerfleisch und Garnelen im traditionellen Bambuskorb / *Mixed dumplings filled with pork, chicken and prawns in traditional bamboo basket*
- WHITE GINGER CHICKEN** <sup>G, K</sup> 8.5  
Hühnerfleisch mit Ingwer und Soja-Soße / *Steamed chicken filet with ginger and soy sauce*  
■

- ANGRY FISH** <sup>B, K</sup> 9  
Dorade in Limetten-Knoblauch-Chili-Soße / *Gilthead sea bream in lime garlic chili sauce*  
◆ ■

- SOY PORK BELLY** <sup>H, K</sup> 8.5  
Schweinebauch in Sojasoße, dazu ein halbes gekochtes Ei / *Pork belly in soy sauce, served with a half of egg*

- PIPA DUCK** <sup>A, K</sup> 8.5  
Entenfleisch, Gurke und Zwiebeln im gedämpften Brot mit Chili-Mayonnaise-Soße / *Duck, cucumber and onion in steamed bread with chili mayo sauce*

### NO MEAT ME

- COLORFUL** <sup>G, J, K</sup> 8  
Bunter frischer Salat, serviert Sesam-Honig-Dressing / *Fresh salad with sesame honey dressing*
- CHILI FRIES** <sup>F</sup> 5  
Frische frittierte Süßkartoffeln, serviert mit Chili-Mayonnaise-Soße / *Fried sweet potatoes, served with chili may sauce*  
◆
- LONTONG** 9  
Gemüseintopf in rotem Curry mit gepresstem Reis / *Vegetable stew pot in green curry with pressed rice*
- GADO GADO** <sup>K, M</sup> 8.5  
Blanchiertes diverses Gemüse mit Tofu und Erdnusssoße / *Steamed mix vegetables with tofu and peanut sauce*

### FIRE'N FLAME

- MEMORY CHICK** <sup>B, K, M</sup> 8  
Gegrilltes Hähnchen, serviert mit Erdnusssoße / *Grilled chicken, served with peanut sauce*  
■
- JUMPING PRAWNS** <sup>C, F, K</sup> 9.5  
Gegrillte Garnelen, serviert mit Koriander-Joghurt-Soße / *Grilled white tiger prawns, served with cilantro yoghurt sauce*  
■

- SESAME BUTTER FISH** <sup>B, J, G, K</sup> 8.5  
Gegrillter Butterfisch mit Sesam-dressing / *Grilled butterfish with sesame dressing*  
■

- EYE OF BEEF** <sup>B, K</sup> 11  
Salat aus gegrilltem Rib Eye mit Kräutern, Limette, Chili und gerösteten Reiskörnern / *Grilled rib eye salad with herbs, lime, chilies and roasted rice grains*  
◆

# Don't miss

### ALL TIME FAVORITES

- CHILL OUT** 6  
Frische hausgemachte Chips aus Gemüse und Wurzeln / *Fresh homemade vegetables and root crackers*
- DUCK WHEEL** <sup>A, K</sup> 7  
Pfannkuchenrolle gefüllt mit Entenfleisch und Pflaumensoße / *Duck with plum-sauce, wrapped in pancakes*
- GREEN HORNET** <sup>A, C, F</sup> 7  
Gebackene Garnelen umhüllt mit Wasabi-Mayo-Creme / *Crispy prawns wrapped with wasabi mayo crème*

- LITTLE DRAGON** <sup>A, G, K</sup> 6  
In der Pfanne gebratene Dumplings mit Schweinefleischfüllung, übergossen mit scharfer Soße / *Shortly stir fried dumplings with pork filling, poured over with spicy chili sauce*  
◆

- EVERYONE'S DARLING** <sup>K, M, G</sup> 9  
Mit Chasiu, Honig und einem Hauch vom Jasmin Tee marinierte Rippchen, gegrillt / *Grilled spare ribs marinated with chasiu, honey and a hint of jasmine tea*

- TRIO VEGI'S** <sup>A, K, M</sup> 7  
Eine Kombination aus knuspriger Gemüserolle, Tofu in Pfannkuchen & Sommerrolle / *A combination of crispy vegetable rolls, tofu in pancake and summer roll*

### LIQUID ESSENTIA

- BLACK TIGER** <sup>B, C, F</sup> 8  
Cremige Suppe mit Black Tiger Garnelen / *Creamy soup with Black Tiger prawns*
- PURE WHITE** <sup>K</sup> 6  
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Champignon, Zwiebeln und Tomaten / *Coconut milk soup with mushrooms, onions and tomatoes*