



SOFT OPENING KARTE

Namaste und herzlich Willkommen!

Wir sind noch in der Feinschliff Phase und möchten unser Essen perfekt auf dich abstimmen. Darum freuen wir uns sehr über dein ehrliches Feedback:

Soll es für dich milder oder schärfer sein? War alles so, wie du es dir vorgestellt hast?
Sprich uns einfach direkt an - deine Meinung hilft uns, SIYA noch besser zu machen.

VORSPEISEN

1. VEGETABLE SAMOSA | 5,90

zwei goldbraun frittierte Teigtaschen mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen und aromatischen Kräutern. Serviert mit hausgemachtem Chutney

2. VEGETABLE PAKORAS | 6,50

Frisches Gemüse wie Blumenkohl, Kartoffeln Aubergine und Brokkoli in würzigem Kirchererbsenteig frittiert serviert mit hausgemachtem Chutney ^(A,I)

3. CHICKEN PAKORA | 7,50

Zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in würzigem Kichererbsenteig und knusprig frittiert. Serviert mit hausgemachten Chutneys^(A,I)

11. TAMATAR SHORBA | 5,50

indische Tomatencremesuppe mit Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern^(I)

12. CHICKEN SHORBA | 6,90

traditionelle indische Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilets, frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch und feinen Gewürzen^(I)

22. CHICKEN TIKKA SALAD | 9,50

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilets aus dem Tandoori Ofen ^(I)

HAUPTSPEISEN

AUS DEM TANDOOR OFEN

30. TANDOORI CHICKEN | 18,40

Hähnchenschenkel über Nacht in Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Zitrone und Tandoori Masala mariniert und im traditionellen Lehmofen gegrillt. Mit einem Butter Naan ^(A,G)

31. MALAI TIKKA | 16,90

Zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in Joghurt, Cashew, Knoblauch und Ingwer. Mit einem Butter Naan ^(A,G,H)

35. PANEER TIKKA | 16,90

Indischer Käse in einer Joghurt Gewürz Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt. Mit einem Butter Naan ^(A,G)

32. TANDOORI PRAWNS | 21

Garnelen in einer Joghurt Gewürz Marinade eingelegt im Tandoor gegrillt. Mit einem Butter Naan ^(A,B,G)

CHICKEN

40. BUTTER CHICKEN OLD DELHI STYLE | 17,90

Zarte Hähnchenbrustfilets aus dem Tandoor in reichhaltiger, samtiger Cashew Tomatensosse mit Butter und Sahne verfeinert. Mit Reis als Beilage ^(G,H)

43. GOA FIRE VINDALOO | 16,50

Pikant-scharfes Goa-Curry mit Kartoffeln, Chili.^(I)

44. MANGO SUNSHINE CHICKEN | 16,90

Hähnchenbrustfilets in cremiger Mango-Sahnesauce mit leichter Currynote – fruchtig, mild und aromatisch. ^(G)

LAMM

50. ROYAL KASHMIRI ROGAN JOSH | 19,50

Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Sauce mit Kashmiri-Chili. ^(I)

51. LAMB KORMA | 19,50

Mildes, cremiges Lammfiletstücke-Curry mit Cashewkernen und Joghurt, abgeschmeckt mit Safran. ^(G,H)

FISCH

60. BOMBAY COAST FISH CURRY | 18,90

Zartes Fischfilet in leichter Kokos-Tomatensauce mit Curryblättern. ^(D)

62. GOAN PRAWN CURRY | 20,50

Garnelen in cremiger Kokosmilch mit Senfsamen und Curryblättern. ^(B,I)



VEGETARISCH
& VEGAN

70. DAL MAKHNI | 14,90

Schwarze Linsen mit Butter und Sahne und feinen Gewürzen. Mit Reis als Beilage ^(G)

71. CHANA MASALA | 14,90

Kichererbsen in würziger Tomatensauce mit Garam Masala. Mit Reis als Beilage ^(I)

72. ALOO GOBI | 14,90

Kartoffel-Blumenkohl-Curry mit Kurkuma, Knoblauch und Ingwer. Mit Reis als Beilage ^(I)

74. PANEER BUTTER MASALA | 15,90

Hausgemachter Indischer Käse in milder Tomaten-Buttersauce mit Honig. Mit Reis als Beilage ^(G)

75. PANEER TIKKA MASALA | 15,90

Gegrillte Paneerstücke (Hausgemachter Indischer Käse) in pikanter Tomaten-Cashew-Sauce. Mit Reis als Beilage ^(G,H)

77. MIX VEGETABLE CURRY | 14,90

Saisonales Gemüse in milder Currysauce. Mit Reis als Beilage ^(I)

NAAN
BROTE

90. BUTTER NAAN | 3,90

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen. ^(A,G)

91. GARLIC NAAN | 4,20

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter. ^(A, G)

92. CHEESE NAAN | 4,90

Gefüllt mit zartschmelzendem Käse. ^(A, G)

93. BLUE CHEESE NAAN | 5,50

Mit kräftigem Blauschimmelkäse gefüllt. ^(A, G)

94. TANDOORI ROTI | 3,50

Vollkornfladenbrot aus dem Tandoor. ^(A)

DESSERTS

110. GULAB JAMUN | 5,50

Warme, goldbraun gebackene Milchbällchen in Zuckersirup mit Rosenwasser und Kardamom. ^(A,G)

111. MANGO KULFI | 5,90

Hausgemachtes indisches Eis mit Mango und Kardamom. ^(G)

BEILAGEN
&
DIPS

100. RAITA | 3,90

Frischer Joghurt-Dip mit Gurke, Kreuzkümmel und Koriander. ^(G)

101. BASMATI REIS | 3,50

Aromatischer, lockerer Basmatireis.

102. PULAO REIS | 5,50

Basmati mit leichtem Gewürzaroma, Erbsen und Karotten.

103. PAPPADAM | 3,00

Knusprige Linsencracker.

104. MANGO CHUTNEY | 2,50

Süß-fruchtiges Chutney aus Mango.

105. GREEN CHUTNEY | 2,50

Erfrischend-würzige Minz-Koriander-Sauce.

106. TAMARIND CHUTNEY | 2,50

Süß-säuerliche Tamarindensauce.



GETRÄNKE

GENUSSBIERE:^(A)

DISTELHÄUSER VOM FASS:

120. PILS	0,3 LTR	3,30
	0,4 LTR	3,90
121. HEFE-WEIZEN HELL	0,5 LTR	4,50

DISTELHÄUSER AUS DER FLASCHE:

122. HELLES	0,5 LTR	4,10
123. HEFE-WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 LTR	4,50
124. NATURRADLER	0,33 LTR	2,90

INDISCHES BIER:^(A)

158. KINGFISHER PREMIUM LAGER	0,33 LTR	3,30
-------------------------------	----------	------

159. MANGO LASSI^(G)

0,4 LTR 3,90

125. TAUBERTALER APFELSCHORLE VOM FASS

0,3 LTR 2,90

0,5 LTR 3,90

126. TAFELWASSER VOM FASS

0,3 LTR 2,50

0,5 LTR 3,50

127. DISTEL STROLCH COLA ⁽²⁾

0,33 LTR 2,90

128. DISTEL STROLCH COLA ZERO^(2,6)

0,33 LTR 2,90

129. DISTEL STROLCH COLA-MIX ⁽²⁾

0,33 LTR 2,90

130. DISTEL STROLCH ORANGE ⁽²⁾

0,33 LTR 2,90

131. FRANKENBRUNNEN EXQUISIT

NATURELLE / SPRITZIG

0,75 LTR.FLASCHE 5,50

SÄFTE

170. MANGO SAFT

0,3 LTR 3,20

171. LYCHEE SAFT

0,3 LTR 3,20

172. ORANGEN SAFT

0,3 LTR 3,20

AUCH ALS SCHORLE MÖGLICH

APERITIF

201. APEROL SPRITZ ⁽⁵⁾

8,50



OFFENE WEINE	BECKSTEINER WEISSWEINE:^(L)	0,25L
	132. KILIAN GERLACHSHEIMER CHARDONNAY TROCKEN	5,90
	Ein frisches Gelb und brillanter Duft nach Birne, Banane und Melone. Feinwürzig mit schönem Schmelz	
	133. KILIAN MARBACHER SCHEUREBE FEINHERB	5,90
	Fruchtig frisch Aromen von Grapefruit und Johannisbeeren	
	134. KILIAN MÜLLER-THURGAU TROCKEN	5,00
	Helles Gelb im Bukett feine Muskataromen	
	ROSÉ^(L)	
	135. BECKSTEINER ROSÉ FEINHERB	5,00
	fruchtig und frisch, feine Erdbeer und Himbeeraromen	
	ROTWEINE:	
	136. SELEKTION GERLACHSHEIMER SPÄTBURGUNDER BARRIQUE	7,90
	trocken Im Barrique gereift. Vanille und Gewürzaromen am Gaumen	
	137. SPEKTAKULÄR ROT	5,90
In der Nase ein intensives Bukett und am Gaumen weich, kräftig, einzigartig.		
138. A6MANI LIFILI ROSSO SALENTO ITALIEN	5,90	
SEKT UND SECCO:^(L)		
139. SECCO BIANCO	6,00	
140. SEKT KERNER TROCKEN BECKSTEINER FLASCHE	6,00	
INDISCHE WEINE^(L)		
SULA VINEYARDS:		
155. SULA CHENIN BLANC (WEISSWEIN)	6,00	
156. SULA SHIRAZ (ROTWEIN)	6,00	

LEGENDE ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE:

A= GLUTENHALTIGES GETREIDE B= KREBSTIERE C= EIER D= FISCH E= ERDNÜSSE F= SOJA
G=MILCH/ LAKTOSE H= SCHALENFRÜCHTE I= SELLERIE J= SENF K = SESAM L = SULFITE
M= LUPINEN N= WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1= MIT FARBSTOFF 2= MIT KONSERVIERUNGSTOFF 3= MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5= GESCHWEFELT 6= MIT SÜSSUNGSMITTEL