Methi

തനി നാടൻ

Alle Gerichte Können mild oder indisch scharfe zubereitet werden,
Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert,
Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns darauf an

MittagsKarte

Das Mittagskarte ist nur von Dienstag bis Freitag erhältlich

(G,H)Sabji Masala** 7,60
Gemischtes Gemüse in feiner Mandel-Sahnesauce

(G)Kashmiri Sabji 8,00
Gemischtes Gemüse in würzigem hausgemachten Kashmiri-Curry mit gemahlenen Cashewnüssen und Rosinen

Ⓥ Kerala Vegitable Curry 8,00
Gemüse mit Südindische currysoße mit curryblätter,kokos

(G) Channa Kadai 8,20
Schwärze Kichererbsen in Würzinger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer

(G,S)Saag Paneer 8,60
Hausgemachter Käse mit Ingwer, Koriander und Knoblauch in pikantem Blattspinatcurry

(G,H) Paneer Butter Masala** 8,60
Hausgemachter Käse in Butter, Mandeln, cashewnüsse und cremiger Tomatensauce

Ⓥ Vegan Thali - 9,80
Gekeimte grüne Erbsen, Karotten und Kartoffeln mit Curry nach Kerala-Art, gekeimte Schwarze Kichererbsen Masala nach nordindischer Art

(G) Murg Kashmiri ** 9,20

Hühnerbrustfilet in würzigem hausgemachten Kashmiri-Curry mit gemahlenen Cashewnussen und Rosinen

(G,H) Murg Mango 9,20

Hühnerbrustfilet in feiner Mango-Ingwer-Safransauce

(G,H) Butter Chicken** 9,60

Feines Hühnerbrustfillet in Butter, cashewnüsse und cremiger Tomatensauce

(H) Beef Mappas 10,20

Rindfleisch und Kartoffeln gekocht mit Garam Masala, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch in Cashew-Kokosnusssauce

Kerala Mutton Curry - 10,80

Ziegenfleisch gekocht mit Ingwer-Knoblauch, Garam Masala in Kokos-Sauce

(G) Mix Karahi -10,80

Verschiedene gegrillte Hühnerbrustfillet, in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer

(G,S) Tandoori Tikka** -10,60

Feines Hühnerbrustfillet, mariniert und im Lehmofen gegrillt, dazu Gemüse und Currysauce

Vorspeisen

Papadam - 3,90

Zwei scheiben hauchdünnes brot aus linsenmehl mit drei hausgemachten dips

Ulli Vada - 6,40

Klein gehackte rotezwiebeln in reismehl und kichererbsenmehl mit curryblättern, grünem chilli und frittiert

Gobi 65 - 6,50

Gebratener Blumenkohl in würzigem Reismehl und Maismehlteig

(G)Samosa Chaat - 6,90

Knusprig warme samosa wird mit einem würzingen braunen kichererbsen gekühlten joghurt und minze

Beef Cutlet - 7,50

Mit gewürzen und kartoffeln gekochtes rindfleisch das in eine eimischung getaucht

Gemischte Vorspeisen - 10,50

Beef cutlet,chicken 65,samosa ,pappadam (auf wunsch vegitarisch)

Tandoori Mix - 11,00

Verschiedene gegrillte fleischsorten mit zwiebeln und ingwe gebrate

Chicken 65 - 11,20

Scharfes, frittiertes hühnerbrustfilet

Paneer Pollichathu - 11,50

Paneer in gewürzen gebracten und dann in einer mit bananenblätter umwickeltem

ingwer peffer kokosmilch sauce pochiert

Vegan

Kerala Greenpeas Curry 13,50
Gekeimte grüne erbsen, karotten und kartoffeln mit curry nach kerala - art

Kerala Kadala Curry 13,50
Gekeimte schwärze kichererbsen mit gerösteten kokos und cardomom sauce

Chettinad Sabji 12,50
Gemischtes gemüse mit gerösteten gewürzen und kokos in zwiebel tomaten currysauce

Kerala Style Cherupayar Curry 13,50
Curry nach Kerala-Art mit grüne mungbohnen und Senfkörnern

Chakkakuru Manga Curry 13,50
Spezialcurry aus Kerala mit roher Mango, getrockneten Jackfruchtkernen und Senfkörnern

Vaazhaka Parippu Curry 13,50
Traditionelles Gericht aus Kerala, das rohe Bananen und Dal mit Gewürzen und Kokosraspeln kombiniert

South Indian Vegan Thali 14,00
Mit drei verschiedenen gerichten, kerala greenpeas curry, kadala curry und sabji chettinad

Vegetarisch

(G) Sabji Korma 12,50
Gemischtes gemüse mit gemahlenen mandeln und kardamom, in feiner safransahnesauce

(G) Palak Paneer 13,00
Hausgemachter käse mit ingwer, knoblauch und koriander in pikantem blattspinat curry

(G) Palak Channa 12,50
Schwärze kichererbsen mit ingwer, knoblauch und koriander in pikantem blattspinat curry

(G) Kadai Paneer 13,50
Hausgemachter käse in würziger curry sauce mit tomaten, zwiebeln, paprika und ingwer

Paneer Chilli*** 13,50
Gebratenes hausgemachte käse mit knoblauch, zwiebeln, paprika und einer scxharfen sauce

Kerala Egg Curry 13,50
Gekochte Eier mit knoblauch, ingwer, senfkörner mit bsüdindischen gewürzen in kokosmilch sauce

Huhn

(G) Mix Murg Curry 15,70
Verschieden marinierte hühnerbrustfilets, im lehmofen gegrillt, mit garam masala und ingwer in pikanter curry sauce

Murg Tikka Masala G;F 15,70
Hühnerbrustfilet gegrillt in feiner cashew sahnesauce

(G) Chicken Palak 15,70
Hühnerbrustfilet mit ingwer, knoblauch und koriander in pikantem blattspinat curry

(G,n) Chicken Mango 15,70
Hühnerbrustfilet in feiner mango sahne sauce

(G,N) Desi Butter Chicken** 15,70
Gegrillt hühnerbrustfilet gekocht mit ghee, knoblauch, ingwer, bockshornkleeblättern, grünem chilli in tomaten cashew sahne sauce

(G)Chicken vindaloo** 15,70
Hühnerbrustfilet mit ingwer, zwiebeln, tomaten und knoblauch in hausgemachtem scharfem vindaloo curry

Kerala Chicken Curry 15,50
Hähnchenbrustfilets mit südindischen gewürzen in cashew kokosmilch sauce

Chettinad Chicken Curry 15,50
Hähnchenbrustfilets mit gerösteten gewürzen und kokos in zwiebel tomaten currysauce

Chilli Chicken*** 15,50
Knuspring gebratenes hühnerfleish mit knoblauch, zwiebeln, paprika und einer scharfen sauce

Rinderfleisch

Nadan Pepper Roast 17,60
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, tomaten , Peppers und grünem chilli

Kerala Beef Curry 17,60
Rinderfleisch gekocht mit südindichen Gewürzen in Kokos Curry Sauce

(G) Beef Vindaloo** 17,60
Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in hausgemachtem scharfem Vindaloo-Curry

(N)Beef Stew 17,60
Rindfleisch wird mit Kartoffeln, Karotten, schwarzem Pfeffer und Zimt in Kokosnuss-Curry-Sauce gekocht

(G)Beef Palak 18,00
Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry

Mutton

Ziegenfleisch

(G) Kidilan Mutton Curry 18,00

Ziegenfleisch gekocht mit Ingwer-Knoblauch, Pfeffer in Cashew-Sahne-Sauce

Mutton Chettinadu 18,00

Ziegenfleisch mit gerösteten Gewürzen und kokos in Zwiebel Tomaten Currysauce

Mutton Pepper Roast 18,00

Ziegenfleisch gebraten mit Zwiebeln, tomaten , Peppers und grünem chilli

(G) Mutton Adrak Curry 18,00

ZiegenFleisch gebraten mit Garam Masala und Ingwer in kräftiger currysauce

(G) Mutton Palak 18,00

Ziegenfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry

(G) Mutton Vindaloo** 18,00

Ziegenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in hausgemachtem scharfem Vindaloo-Curry

(P) Mutton Stew 18,00

Ziegenfleisch wird mit Kartoffeln, Karotten, schwarzem Pfeffer und Zimt in Kokosnuss-Curry-Sauce gekocht

Biriyani Reisgericht

(G) Methi Special Pot Biriyani

Reis mit gewürzen und fleich in tontopf gekocht und im tandoor - ofen gebacken

Mit Huhn - 17,00. Mit Eier - 14,00. Mit Garnelen - 22,50

Mit Mutton - 18,50. Mit Mix Tikka - 17,50

Kerala Style Fried Rice

Reis im wok gebraten mit gemüse

Veg Fried Rice - 7,00. Mit Eier - 8.00. Mit Huhn - 9,50. Mit Garnelen - 14,50

Special Thali Gericht

Mix Thali - 16,50

Mit drei verschiedenen gerichten, paneer greenpeas, egg curry und chicken tikka masala

Granelen

(G) Jhinga Mango 22,50

Riesengarnelen in feiner mango cashew sahne sauce

(G) Jhinga Adark Curry 22,50

Riesengarnelen gebraten mit garam masala und ingwer in kräftiger currysauce

(G) Jhinga Makani Masala** 22,50

Riesengarnelen gebraten in butter , cashewnüsse und cremiger tomatensauce

Tandoori

Köstlichkeiten aus dem indischen Holzkohlelehmofen

(G,S) Murg Tikka** 16,50

Hühnerbrustfilet, mariniert und gegrillt, dazu gemüse und currysauce

(GS)Pudina Tikka** 16,50

Hühnerbrustfilet mariniert mit spinat, minze, ingwer und knoblauch, dazu gemüse und currysauce

(GS)Mix Murg Tikka** 17,00

Verschieden marinierte Hühnerbrustfilets, im lehmofen gegrillt, dazu gemüse und currysauce

(G)Tandoori Karahi** 17,50

Verschiedene gegrillte fleishsorten in würziger currysauce mit tomaten, zwiebeln, paprika und ingwer

Beilagen

Tandoori Roti 3,50

Rundes fladenbrot aus vollkorn weizenmehl, im tandoori ofen gebacken

(GA)Tandoori Nan 3,90

Frisches, ovales weizenbrot, aus dem tandoori ofen

(GA)Butter Nan 4,50

Rundes fladenbrot aus weizenmehl mit butter, im tandoori ofen gebacken

(GA) Garlic Nan 4,00

Frisches, ovales weizenbrot mit knoblauch,koriander aus dem tandoori ofen

(G,A) Ginger Nan 3,90
Rundes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ingwer, im Tandoori Ofen gebacken

(G) Raita 3,80
Indischer Joghurt, fein gewürzt mit Gurken

Kindergerichte für die kleinen Gäste

(G) Butter Rice 5,50
In Butter gebratener Basmati Reis leicht gesalzen

(A,C) Panierte Hühnerbruststreifen 7,80
Hausgemacht, nach „Wiener Art" mit Reis und Ketchup

Desserts

(G) Pazam Nirachathu 5,50

Gebartene südindische gelbe Banane gefüllt mit Kokosnuss,cashewwkernen Rosinen, serviert mit Vanilleeis, Garniert mit Ahornsirup

(G) Kesar Malai Kulfi 5,00
Hausgemachte indische Eis aus Milch Pistazien,Mandeln, Cashewnuss , Kardamon und Safran

Säfte und Nektar

Apfelsaft,Rhabarber,Litschi,Johannisbeere,Mango,Maracuja
0,25 l - 2,90

Fruchtschorle 0,4l 3,90

Coca cola*, Cola Light 0,4l 3,90

Paulaner Spezi* 04l 4,00

Teen Hugo´s Alkoholfrei 0,4l 5,50
Holunderblütensirup,Minze,Eis,Soda

Lemon Soda 0,4l 4,60
Frischer Zitronensaft, Minze und Soda mit Süßstoff oder Salz

Alkoholische Getränke

Aperol sprizz 5,50
Aperol,Prosecco,Eis, Soda

Hugo´s 6,30
Holunderblütensirup,Minze,Prosecco,Eis, Soda

Ginger Sprizz 6,50
Ingwersirup,Sekt,Frischer Ingwer,Minze,Eis,Soda

Prosecco 0,1l 3,50

Weinschorle 0,2l 5,50

Alkoholfrei Getränke

Lassi Mango 0.25l – 3,50 . 0.4l – 5,50

Butter Milk 0.25l - 4,00 . 0.4l - 6,00

Kaffee Und Chai

Chai Indischer Gewürztee - 3,30

Grünertee , Jasmintee , Thulsitee , Lemon Tee – 5,00

Espresso – 4,00

Tasse Kaffee – 3,80

Cappuccino – 4,10

Wasser

Mineralwasser Adelholzner

0.25l - 2,50

0.5l - 4,00

0.75l - 5,20

Bier

Augustiner Helles / alkoholfrei 0,5l - 4,90

Radler 0,5l - 4,80

Weißbier / Dunkel / Leicht / Alkoholfrei 0,5l - 5,10

Kingfischer Indisches Bier 0,33l - 4,80

Methi Special Kulukki

Lemon Kulukki - 7,90

Coconut Kulukki- 7.90

Cocktails

Vodka Mango - 5,10

Gin With Ginger Beer - 6,00

Weine

Rotweine

Primitivo Puglia IGP Rotweine 0,1 4.50

Geschmacksrichtung: trocken Charakter: Vollmundig mit komplexen, typisch süditalienischenFruchtaromen nach getrockneter Pflaume und feiner, ätherischer Würze

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG 0,1 4,50

Italien, trocken, und leicht, der wein tanninhaltig, mit intensivem granatrot mit violetten Reflexen in der Farbe

Pilandro Settantanni Merlot Flasche 0,7 - 30

In der Nase üppige Fruchtaromen nach Kirsche, am Gaumen seidenweiche Tannine mit Noten von Brombeere, Kirsche und etwas Kräuterwürze.

Weißwein

Pilandro TereCrèa Lugana DOC 0,1 5.50

Blumige Aromen mit Noten von Grapefruit, Mango und Pfirsich, am Gaumen druckvolle Frische mit Steinobst und einer exotischen Note. Ideal als Begleiter zu vegetarischen Gerichten.

Vollmer Riesling trocken Qualitätswein Pfalz 0,1 4.50

In der Nase grüne Äpfel, Citrus, am Gaumen Anklänge von Aprikosen, hellen Südfrüchten und etwas Lychee. Ausgewogene Säurestruktur.

Donnafugata Anthìlia Sicilia Bianco DOC Flasche 0,7 - 30

Blumige Aromen und fruchtige Noten von weißen Pfirsichen, am Gaumen angenehme Frische mit mineralischem Charakter.

Rosewein

Pilandro Vino Rosato 0,1 - 4.50

In der Nase Anklänge von Himbeeren und Waldbeeren, am Gaumen saftige Fruchtnoten und eine zarte Restsüße, passt gut zu kräftigen und scharfen Speisen.

Inhaltsstoffe: Ingredients

A Glutanhaltiges getreise, cereals containing gluten/ C Eier,G milch & milcherzeugnisse milk & milk products/ H schlenfrüchte, nuts/ s senf produkte, mustard products/ P parmotrema perlatum, Black stone flower ***621(Flavour enhancer) ** mit Farbstoff (kann Aktivität und aufmerkasmkeit bei kindern beeinträchtigen Mit kaffeinhaltig

Scharf **Vegan**