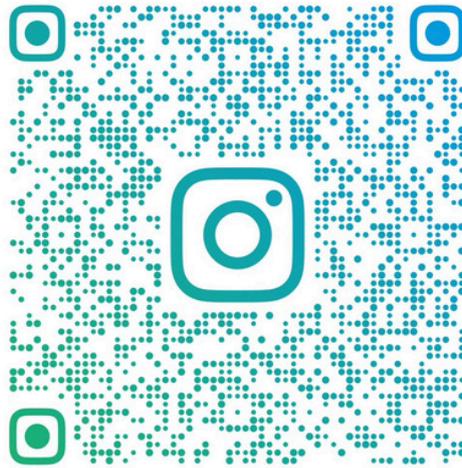




Namaskaram



METHI_KERALA_RESTAURANT

Scannen Sie den QR-Code unten, um über unsere neuesten Gerichte und Veranstaltungen informiert zu bleiben!



Willkommen bei Methi, dem ersten Kerala-Restaurant in München, wo die bezaubernden Aromen Südindiens lebendig werden! Wir laden Sie ein, auf eine kulinarische Reise durch die üppigen Landschaften Keralas zu gehen, das als "Gottes eigenes Land" bekannt ist. Hier feiern wir die Kunst, mit den Händen zu essen, was Ihnen ermöglicht, eine intime Verbindung zu unseren lebhaften Gerichten und unserem reichen Erbe herzustellen.

Unser Menü ist ein wahres Geschmacksgewebe, das traditionelle Spezialitäten aus Kerala—oft mit einer Prise Gewürz—neben beliebten nordindischen Gerichten bietet, die alle mit Liebe und Authentizität zubereitet werden. Alle unsere Speisen werden frisch nur für Sie zubereitet! Kokosnuss ist ein Grundnahrungsmittel in vielen unserer Kreationen und verleiht jedem Bissen eine wunderbare Fülle. Kommen Sie zu Methi, wo jede Mahlzeit eine Geschichte erzählt und jeder Geschmack eine Feier der Kultur ist!

Allergenleitfaden

A: Getreide mit Gluten | C: Eier | G: Milch und Milchprodukte |
H: Nüsse | S: Senfprodukte | P: Parmotrema perlatum



MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU



VEGANE

- (G) KASHMIRI SABJI € 8.20**
Würziges Gemüsecurry mit gemahlene Gewürzen, Cashewnüssen und Kashmiri-Chili, garniert mit Rosinen.
- KERALA VEGETABLE MASALA € 8.20**
Mildes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Gewürzen und Curryblättern.
- (G) CHANA KADAI € 8.40**
Schwarze Kichererbsen in einer würzigen Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer.
- VEGAN THALI € 8.40**
Zwei vegane Currys aus Kerala: eines mit Linsen und das andere mit schwarzen Kichererbsen (Sambar, Kadala Curry).

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|--|--|--|
| (GS) SAAG PANEER € 9.20
Hausgemachter Käse mit Ingwer und Koriander in einem würzigen Spinatcurry. | (GH) PANEER BUTTER MASALA € 9.20
Hausgemachter Käse in einer Butter Cashew-Creme mit Tomatensauce. | EGG MAPPAS € 8.40
Gekochte Eier und Kartoffeln in einer cremigen Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer. |
|--|--|--|

HÜHNCHENGERICHTE

- (GH) BUTTER CHICKEN € 10.20**
Zartes Hühnerbrustfilet in Butter, Cashewnüssen und cremiger Tomatensauce.
- 🌶️(G) MURG KASHMIRI € 10.20**
Würziges Hühnercurry mit gemahlene Gewürzen, Cashewnüssen und Kashmiri-Chili, garniert mit Rosinen.
- (GH) MURG MANGO € 10.20**
Hühnerbrustfilet in einer feinen Mango-Ingwer-Safransauce.
- (GS) TANDOORI TIKKA € 10.80**
Zartes, mariniertes Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt, serviert mit Gemüse und Currysauce.
- 🌶️(G) MIX KARAHİ € 10.80**
Verschiedene gegrillte Hühnerbrustfilets in einer würzigen Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer.

RINDFLEISCHGERICHTE

- 🌶️(H) BEEF MAPPAS € 10.20**
Rindfleisch und Kartoffeln in einer cremigen Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer.

ZIEGENFLEISCH

- 🌶️(H) KERALA MUTTON MAPPAS € 10.20**
Ziegenfleisch und Kartoffeln in einer cremigen Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer.

THE LEGEND OF KERALA'S CREATION

Laut der Mythologie wurde Kerala vom Kriegerweisen Parasurama, einer Inkarnation von Lord Vishnu, erschaffen. Nach seinen Eroberungen warf er seine Axt ins Meer, und das Wasser zog sich zurück, um ein fruchtbares Land freizulegen, das zu Kerala wurde. Diese Geschichte symbolisiert auf wunderbare Weise die üppige Landschaft Keralas, die reich an Kokospalmen, Reisfeldern und Gewürzen ist, die die Küche der Region prägen.



BOLLYWOOD BITES



PAPADAM - €4,20

Zwei knusprige Scheiben Linsenmehlbrot, serviert mit drei hausgemachten Dips.

(G) SAMOSA CHAAT - €6,90

Knusprige, warme Samosa, garniert mit gewürzten Kichererbsen, gekühltem Joghurt und Minze.

TANDOORI MIX - €11,00

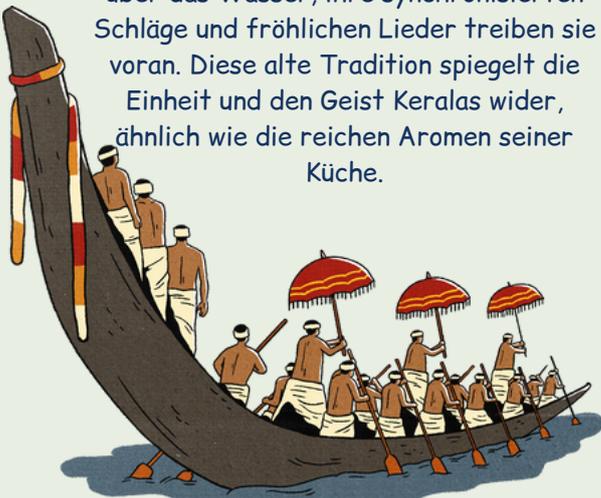
Verschiedene gegrillte Fleischsorten, serviert mit gebratenen Zwiebeln und Ingwer.

(G) RAITA €4,00

Fein gewürzter Joghurt mit Gurken.

Vallam Kali: Das Herz der Kerala-Backwaters

Vallam Kali, das faszinierende Bootsrennen von Kerala, erweckt die Backwaters mit lebendigen Farben, rhythmischen Gesängen und packendem Wettkampf zum Leben. Ornamente Drachenboote gleiten über das Wasser, ihre synchronisierten Schläge und fröhlichen Lieder treiben sie voran. Diese alte Tradition spiegelt die Einheit und den Geist Keralas wider, ähnlich wie die reichen Aromen seiner Küche.



VORSPEISEN STARTERS

KERALA CRUNCH



Vegan



ULLI VADA - €6,75

Fein gehackte rote Zwiebeln, gemischt mit Reismehl und Kichererbsenmehl, Curryblättern und grünen Chilis, anschließend frittiert.

GOBI 65 - €6,75

Gebratener Blumenkohl in einer würzigen Mischung aus Reismehl und Maismehl.



PULI INJI GOBI - €6,75

Blumenkohl in einer würzigen Ingwer-Tamarinden-Sauce.

Chicken Dishes

CHICKEN 65 - €11,25

Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert und mit aromatischen Gewürzen frittiert.



PULI INJI CHICKEN 65 - €11,25

Frittierte Hähnchenbruststücke in einer würzigen Ingwer-Tamarinden-Sauce.

Beef Dishes

BEEF CUTLET - €7,50

Gewürztes Rindfleisch, in einer Eimischung getaucht, in Paniermehl gewälzt und frittiert.



BEEF DRY FRY - €11,25

Rindfleisch, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Pfeffer und Maismehl, anschließend frittiert.

Mixed Starter

MINI-PLATTE - €10,50

Eine Auswahl aus zwei nicht-vegetarischen Vorspeisen, einer Samosa und einem Papadam, serviert mit drei Dips (auch in vegetarischer Variante erhältlich).

NOM NOM
MOMENT!



HAUPTGERICHT MAIN COURSE

BEILAGEN

(G) MALABAR PAROTTA - €2,90

Ein weiches, blättriges Fladenbrot aus der Malabar-Region in Kerala, hergestellt aus Weizenmehl und Eiern. Frisch zubereitet und nur an ausgewählten Tagen erhältlich.

BIRIYANI SPECIALS

(G) POT BIRIYANI: WOCHENTAGS (DI-FR)

Reis mit Gewürzen und Fleisch im Tontopf gekocht und im Tandoor-Ofen gebacken.

pot biriyani

- Paneer Biryani - €14,00
- Eierbiryani - €14,00
- Hühnerbiryani - €17,00
- Mutton Biryani - €18,50
- Garnelenbiryani - €22,50



TANDOORI ROTI - €3,50

Rundes Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl, im Tandoori-Ofen gebacken.

(GA) TANDOORI NAAN - €3,90

Frisches, ovales Weizenbrot, aus dem Tandoori-Ofen.

(GA) NAAN (BUTTER, GARLIC, GINGER)- €4,50

Weiches, ovales Weizenbrot, frisch im Tandoori-Ofen gebacken. Wählen Sie zwischen einer buttrigen, knoblauchigen oder ingwerinfusionierten Variante, die jeder Mahlzeit einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Menü für kleine Gäste

BUTTER RICE - €5,50

Basmati-Reis in Butter gebraten und leicht gesalzen.

PANIERTE HÜHNERBRUSTSTREIFEN - €7,80

Hausgemacht im Wiener Stil, serviert mit Reis oder Pommes und Ketchup.



FRIED RICE

- Gemüse gebratener Reis - €7,00
- Hühner gebratener Reis - €9,50
- Eier gebratener Reis - €8,50
- Gemischter gebratener Reis mit Garnelen - €14,50

THALI

KERALA VEGAN MEALS - €14,50

(Enthält Kadala Curry, Sambar, Potato Fry, Papadam).
Veganes Thali mit drei veganen Spezialitäten, serviert mit Kerala Pappadam. (Add Omelette for €3.00)

MIX THALI - €16,50

mit drei verschiedenen Gerichten: Paneer mit Erbsen, Ei-Curry und Chicken Tikka Masala.

Die Reise des Kerala Biryani

Kerala Biryani, mit seinem reichen Aroma und zarten Reis, trägt das Erbe der alten Handelsrouten. Von Händlern an die Küsten Keralas gebracht, wurde es mit lokalen Gewürzen verfeinert und mit Sorgfalt zubereitet. Die Kombination aus zartem Jeerakasala-Reis, aromatischem Fleisch und einer harmonischen Gewürzmischung machte es zu einem beliebten Festmahl, das über Generationen hinweg weitergegeben und im ganzen Land gefeiert wird.





KERALA KLASSIKER

KERALA CLASSICS



VEGANE

KADALA CURRY - €13.50

Schwarze Kichererbsen, gekocht mit gerösteter Kokosnuss und Kardamom in einer würzigen Sauce.

CHETTINAD VEGETABLE MASALA - €13.50

Gemischtes Gemüse mit gerösteten Gewürzen und Kokosnuss in einer Zwiebel-Tomaten-Currysauce

CHAKKA KURU MANGA CURRY - €13.50

Eine Kombination aus getrockneten Jackfruchtsamen und roher Mango, gekocht in einer Kokossoße.

KERALA CHERUPAYAR CURRY - €13.50

Grüne Mungbohnen, nach Kerala-Art gekocht mit Senfkörnern.



VEGETARISCHE GERICHTE



PANEER CHILLI

Hausgemachter Käse, gebraten und geschwenkt mit Zwiebeln, Paprika und einer scharfen Sojasauce.

€14.50



CHILLI GOBI

Knusprig gebratener Blumenkohl, geschwenkt mit Zwiebeln, Paprika und Sojasauce.

€14.50



NADAN EGG CURRY

Gekochte Eier in einer Kokosmilchsauce, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Senfkörnern und südindischen Gewürzen.

€14.50

RINDFLEISCHGERICHTE



NADAN PEPPER ROAST - €18.30

Rindfleisch, sautiert mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzem Pfeffer und grünen Chilischoten.



BEEF CHILLI - €18.30

Knusprig gebratene Rindfleischstreifen, geschwenkt mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sojasauce.

(H)

BEEF STEW - €18.30

Rindfleisch gekocht mit Kartoffeln, Karotten, schwarzem Pfeffer und Zimt in einer Kokosnuss-Currysauce.

KERALA BEEF CURRY - €18.30

Rindfleisch, gekocht mit südindischen Gewürzen in einer reichhaltigen Kokos-Currysauce.

ZIEGENFLEISCH



(G) KIDILAN MUTTON CURRY - €18.00

Ziegenfleisch, gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Pfeffer in einer Cashew-Sahnesauce.



MUTTON CHETTINAD - €18.00

Ziegenfleisch, gekocht mit gerösteten Gewürzen und Kokosnuss in einer Zwiebel-Tomaten-Currysauce.



MUTTON PEPPER ROAST - €18.00

Ziegenfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und grünen Chilischoten.

(P)

MUTTON STEW - €18.00

Ziegenfleisch, gekocht mit Kartoffeln, Karotten, schwarzem Pfeffer und Zimt in einer Kokosnuss-Currysauce.



GARNELENGERICHTE

 **PRAWNS ROAST - €22.50**
Garnelen, sautiert mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzem Pfeffer und grünen Chilischoten.

 **ALLEPPEY PRAWNS CURRY - €22.50**
Ein würziges Garnelencurry nach Kerala-Art, verfeinert mit der säuerlichen Note von Tamarinde.

HÜHNCHENGERICHTE

 **CHILLI CHICKEN**
Knusprig frittiertes Hähnchen, kombiniert mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und einer aromatischen, scharfen Sauce.

€15.90

 **CHETTINAD CHICKEN**
Zarte Hähnchenbrustfilets, gekocht mit gerösteten Gewürzen und Kokos in einer Zwiebel-Tomaten-Currysauce.

€15.90

 **NADAN CHICKEN ROAST**
Ein pikantes Hähnchengericht, zubereitet mit einer Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Curryblättern und Tomaten, die zusammen eine geschmacksintensive Mahlzeit ergeben.

€16.50

Tandoori

Köstlichkeiten aus dem indischen Holzkohlelehmfen

(G,S) MURG TIKKA 16,50
Hühnerbrustfilet, mariniert und gegrillt, dazu Gemüse und Currysauce.

(G,S) PUDINA TIKKA 16,50
Hühnerbrustfilet mariniert mit Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch, dazu Gemüse und Currysauce.

(G,S) MIX MURG TIKKA 17,00
Verschieden marinierte Hühnerbrustfilets, im Lehmofen gegrillt, dazu Gemüse und Currysauce.

(G) TANDOORI KARAH 17,50
Verschiedene gegrillte Fleischsorten in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer

രണ്ടിട
രണ്ടിട
രണ്ടിട...

EVERYTHING HAS ITS OWN
TIME
DAS BOY



DIE ZEITLOSE TRADITION DES KATHAKALI

KATHAKALI IST EIN KLASSISCHES TANZDRAMA, DAS FÜR SEINE AUFWENDIGEN KOSTÜME, DAS BEEINDRUCKENDE MAKE-UP UND AUSDRUCKSSTARKEN AUFFÜHRUNGEN BEKANNT IST. URSPRÜNGLICH AUS KERALA STAMMEND, ERZÄHLT ES GESCHICHTEN AUS DEM MAHABHARATA UND RAMAYANA. KATHAKALI-AUFFÜHRUNGEN WERDEN OFT VON TROMMELN UND KLANGINSTRUMENTEN BEGLEITET, DIE DEM GESCHEHEN EINEN DRAMATISCHEN RHYTHMUS VERLEIHEN – ÄHNLICH WIE DIE DYNAMISCHEN AROMEN IN KERALAS GERICHTEN.





NORTHERN FLAVORS

NORDISCHE AROMEN

(G) **PALAK PANEER €14,50**

Hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch & Spinat-Curry.

(G) **PALAK CHANNA €13,50**

Schwarze Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch & Koriander in scharfem Spinat-Curry.

(G) **KA DAI PANEER €14,50**

Hausgemachter Käse in einer würzigen Curry sauce mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln & Paprika.

(GS) **MIX MURGH CURRY - €15.90**

Eine Auswahl an marinierten Hähnchenbrustfilets, im Tandoor gegrillt, serviert in einer würzigen Currysauce mit Garam Masala und Ingwer.

(G) **CHICKEN TIKKA MASALA - €15.90**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, serviert in einer reichhaltigen Cashew-Cremesauce.

(GH) **CHICKEN MANGO - €15.90**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Mangosauce..

(GH) **DESI BUTTER CHICKEN - €15.90**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gekocht mit Ghee, Knoblauch, Ingwer, Bockshornkleebblättern und grünen Chilis in einer Tomaten-Cashew-Cremesauce.

(G) **CHICKEN VINDALOO - €15.90**

Hähnchenbrustfilet, gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in einer hausgemachten scharfen Vindaloo-Currysauce.

(G) **BEEF VINDALOO - €18.30**

Zartes Rindfleisch, gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in einer hausgemachten scharfen Vindaloo-Currysauce.

(G) **MUTTON VINDALOO - €18.30**

Saftiges Ziegenfleisch, gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in einer hausgemachten scharfen Vindaloo-Currysauce.

പാലകം
ഒരു കലയാണ്,
പക്ഷേ...
അത് കഴിഞ്ഞുള്ള
പാത്രം കഴുകൽ

its unsahikkable..!



Dessert

UNNAIKAI MIT EISCREME - €5.50

(G) GEBACKENE SÜDINDISCHE GELBE BANANE, GEFÜLLT MIT KOKOSNUSS, CASHEWNÜSSEN UND ROSINEN, SERVIERT MIT VANILLEEIS.

METHI ROYAL KULFI - €5.00

(G) HAUSGEMACHTES INDISCHES EIS AUS MILCH, PISTAZIEN, MANDELN, CASHEWNÜSSEN, KARDAMOM UND SAFRAN.

Packung 1,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Getränke

COFFEE & TEA

India Masala Chai	€3.80
Espresso	€4.00
Sulaimani	€5.50
Jasmine Tea	€5.00
Tulsi Tea	€5.00
Green Tea	€5.00

**Chhella,
Chhaya**



LASSI & BUTTERMILK

Mango Lassi (0.25 l) €3.70 (0.4 l) - €5.50

Buttermilk (0.25 l) - €4.50 (0.4 l) - €6.00

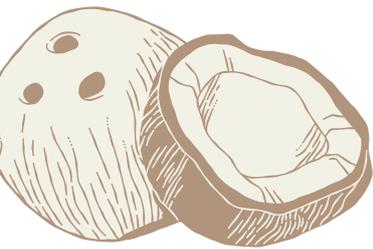


SIGNATURE KULUKKI

Lemon Kulukki	€7.90
Coconut Kulukki	€7.90



Kulki ist ein erfrischendes Getränk, das in zwei Varianten erhältlich ist: Zitrone, hergestellt aus spritzigem Zitronensaft, Sprudelwasser, Minze, Ingwer und Chiasamen, und Kokosnuss, die süßen Kokossirup für einen tropischen Twist hinzufügt. Beide sind perfekt für eine erfrischende Auszeit!



SOFT DRINKS & JUICES

Fruchtschorle (0.4 l)	€3.90
Coca Cola / Cola Light (0.4 l)	€3.90
Paulaner Spezi (0.4 l)	€4.00
Teen Hugo (0.4 l)	€5.50
Lemon Soda (0.4 l)	€4.60



**Apfelsaft
Rhabarber
Litschi
Johannisbeere
Mango
Passionsfrucht**

(0.25 l) - €2.90

Adelholzner Mineralwasser (0.25 l)	€2.50
Adelholzner Mineralwasser (0.5 l)	€4.00
Adelholzner Mineralwasser (0.75 l)	€5.20
Leitungswasser	€2.00



**NAATIL
EVADIYA ?**



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

DAVID ETTA
KING FISHER UNDO
CHILLED???

BEERS

HELLES / ALKOHOLFREI (0,5 L) - €4,90

RADLER (0,5 L) - €4,90

WEISSBIER (DUNKEL/HELL/ALKOHOLFREI) (0,5 L) - €4,90

KINGFISHER INDISCHES BIER (0,33 L) - €4,80



SPRITZERS & PROSECCO

APEROL SPRITZ - €5.50

(APEROL, PROSECCO, EIS, SPRUDELWASSER)

HUGO'S - €6.30

(ELDERFLOWER-SIRUP, MINZE, PROSECCO, EIS, SPRUDELWASSER)

GINGER SPRITZ - €6.50

(INGWERSIRUP, SEKT, FRISCHER INGWER, MINZE, EIS, SPRUDELWASSER)

PROSECCO (0.1 L) - €3.50

WEINSCHORLE (0.2 L) - €5.50



ROTWEIN

PRIMITIVO PUGLIA IGP (0.2 L) - €6.50 (BOTTLE 0.7 L) - €18.00

(TROCKEN, VOLLKÖRPERIG MIT AROMEN VON TROCKENPFLAUMEN UND FEINEN GEWÜRZEN)

PILANDRO SETTANTANNI MERLOT (0.2 L) - €7.50 (BOTTLE 0.7 L) - €24.00

(AROMEN VON KIRSCH, SANFTEN TANNINEN, HINWEISEN AUF BROMBEERE, KIRSCH UND KRÄUTERGEWÜRZ)



COCKTAILS

VODKA MANGO - €6,00

GIN MIT INGWERBIER - €6,00



ROSÉWEIN

PILANDRO ROSÉ WINE (0.25 L) - €6.50

HINWEISE AUF HIMBEEREN UND WILDBEEREN,
SAFTIGE FRUCHTNÖTEN MIT FEINER SÜSSE

WEISSWEIN

PILANDRO TEREGRÀ LUGANA DOC (0.2 L) - €6.50 (BOTTLE 0.7 L) - €24.00

((FLORALE AROMEN, NOTEN VON GRAPEFRUIT, MANGO UND PFIRSICH; FRISCH MIT STEINFRÜCHTEN UND EXOTISCHEN HINWEISEN)

VOLLMER RIESLING TROCKEN QUALITÄTSWEIN PFALZ (0.2 L) - €6.50
(GRÜNE ÄPFEL, ZITRUSFRÜCHTE, APRIKOSEN, LEICHTE TROPISCHE FRÜCHTE UND LYCHEE; AUSGEWOGENE SÄURE)

DONNAFUGATA ANTHILIA SICILIA BIANCO DOC (0.2 L) - €5.50 (BOTTLE 0.7 L) - €24.00
(FLORALE AROMEN UND FRUCHTIGE NOTEN VON WEISSEN PFIRSICHEN, MIT EINEM MINERALISCHEN ABGANG)



PARTYBESTELLUNGEN & EVENTDEKORATION.

Wir übernehmen kleine Partybestellungen und bieten maßgeschneiderte Eventdekorationen für Geburtstage, Hochzeiten und besondere Anlässe. Unser Designteam bietet außerdem kreative Dienstleistungen an, darunter Flyer, Hochzeitseinladungen, Partyeinladungen und Logodesign. Lassen Sie uns Ihre Vision sowohl in Dekoration als auch im Design zum Leben erwecken. Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihr unvergessliches Event zu planen!





