

Namaskaram

Methi, the Kerala Restaurant





Methi – das erste von Frauen geführte Kerala-Restaurant

Willkommen bei Methi, einem südindischen Restaurant, das die lebendigen Aromen Keralas zum Leben erweckt.

Genießen Sie authentische südindische Geschmäcker sowie traditionelle Spezialitäten aus Kerala und beliebte nordindische Gerichte - alle frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet. Der Schärfeegrad kann ganz nach Ihrem Geschmack angepasst werden.

Da jedes Gericht frisch für Sie zubereitet wird, bitten wir um etwas Geduld.

Bei Methi ist jede Mahlzeit eine Feier von Kultur, Geschmack und Tradition.

Allergeneleitfaden

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

Schärfegrad: Mittel 🌶️ Scharf 🔥





MITTAGSKARTE

LUNCH MENU

Das Mittagsmenü ist nur von Dienstag bis Freitag erhältlich.

KERALA VEGETABLE MASALA - €8,40

Mildes Gemüsecurry mit Kokosmilch, aromatischen Gewürzen und Curryblättern.

EGG MAPPAS (GH) - €9,20

Gekochte Eier und Kartoffeln in cremiger Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer.

SAAG PANEER (G) - €8,20

Hausgemachter Käse mit Ingwer und Koriander in würzigem Spinatcurry.

KASHMIRI SABJI (G) - €8,40

Würziges Gemüsecurry mit gemahlene Gewürzen, Cashewnüssen und Kashmiri-Chili, verfeinert mit Rosinen.

CHANA KADAI (G) - €8,40

Schwarze Kichererbsen in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer.

TANDOORI TIKKA (G) - €10,80

Zart mariniertes Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen, serviert mit Gemüse und Currysauce.

MURG MANGO (GH) - €10,20

Hühnerbrustfilet in feiner Mango-Ingwer-Safran-Sauce.

BUTTER CHICKEN (GH) - €10,20

Zartes Hühnerbrustfilet in cremiger Tomaten-Butter-Sauce mit Cashewnüssen.

MIX KARAHI (GH) - €10,80

Gegrillte Hühnerbrustfilets in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer.

MURG KASHMIRI (GHS) - €10,20

Würziges Hühnercurry mit gemahlene Gewürzen, Cashewnüssen und Kashmiri-Chili, verfeinert mit Rosinen.

KERALA MUTTON MAPPAS (H) - €10,20

Ziegenfleisch und Kartoffeln in cremiger Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer.

BEEF MAPPAS (H) - €10,20

Rindfleisch und Kartoffeln in cremiger Kokos-Cashew-Sauce mit Curryblättern und schwarzem Pfeffer.

Kerala – Eine kurze Geschichte

Kerala ist seit über 2.000 Jahren ein Zentrum des Gewürzhandels. Händler aus Ancient Rome, Arabia und China kamen hierher, um Pfeffer, Kardamom und Zimt zu kaufen – so wertvoll, dass man sie „schwarzes Gold“ nannte. Im Jahr 1498 erreichte der Entdecker Vasco da Gama die Küste Keralas und eröffnete einen neuen Seeweg, der den Welthandel veränderte. Diese reiche Geschichte lebt bis heute in der Küche Keralas weiter.





VORSPEISEN STARTERS

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.

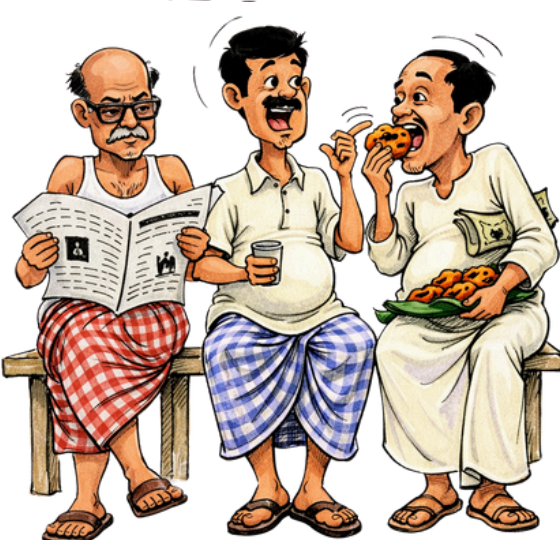


Kazhichittu varam.

Let's eat first... then we'll go.

ERST ESSEN, DANN GEHEN WIR."

കുറച്ചുകൊണ്ട്
ലേപം
കൂടുതലാ
മാപ്പാകണം



PAPADAM - €4,20

Zwei knusprige Linsenmehlfladen, serviert mit drei hausgemachten Dips.

SAMOSA CHAAT (G) - €6,90

Knusprige Samosas, serviert mit gewürzten Kichererbsen, Joghurt und frischer Minze.

ULLI VADA - €8

Frittierte Bällchen aus roten Zwiebeln, Reismehl und Kichererbsenmehl, verfeinert mit Curryblättern und grünen Chilis. (4 Stück)

GOBI 65(A) - €6,75

Knusprig gebratener Blumenkohl, gewürzt mit südindischen Gewürzen.

PULI INJI GOBI - €6,75

Blumenkohl in einer aromatischen Ingwer-Tamarinden-Sauce.

CHICKEN 65(A) - €11,25

Knusprig frittierte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in aromatischen Gewürzen.

PULI INJI CHICKEN 65 - €11,25

Frittierte Hähnchenstücke in einer würzigen Ingwer-Tamarinden-Sauce.

BEEF CUTLET - €7,50

Gewürztes Rindfleisch, paniert und knusprig frittiert.

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER - €10,50

Nicht vegetarisch:

Beef Cutlet, Chicken 65, Samosa und Papadam, serviert mit drei Dips.

Oder

Vegetarisch:

Ulli Vada, Gobi 65, Samosa und Papadam, serviert mit drei Dips.

RAITA (G) - €4,00

Fein gewürzter Joghurt mit Gurken.





KERALA KLASSIKER HAUPTGERICHT

VEGETARISCHE GERICHTE

KADALA CURRY - €13,50

Schwarze Kichererbsen in würziger Sauce mit gerösteter Kokosnuss und Kardamom.

CHETTINAD VEGETABLE MASALA - €13,50

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

CHILLI GOBI (A)*** - €14,50

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

PANEER CHILLI (A)*** - 14.50

Frittierter Paneer mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Chilisauce.

NADAN EGG CURRY - €14,50

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



HÜHNCHENGERICHTE

CHILLI CHICKEN (A)***

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 Hähnchen Gericht, zubereitet mit einer Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Curryblättern und Tomaten, die zusammen eine geschmacksintensive Mahlzeit ergeben.

€16.50

RINDFLEISCHGERICHTE

BEEF PEPPER ROAST - €18,30

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

BEEF STEW (H) - €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

KIDILAN MUTTON CURRY (G) €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.

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.





NORDISCHE AROMEN HAUPTGERICHT

PALAK PANEER (G) €14,50

Hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch & Spinat Curry.

KADAI PANEER (G) €14,50

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

CHICKEN TIKKA MASALA (G) €15,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilets, serviert in einer reichhaltigen Cashew-Cremesauce.

CHICKEN MANGO (GH) €15,90

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Mangosauce.

DESI BUTTER CHICKEN (GH) €15,90

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

CHICKEN VINDALOO (G) €15,90

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

MURG TIKKA (G,S) €16,50

Hühnerbrustfilet, mariniert und gegrillt, dazu Gemüse und Currysauce.

TANDOORI KARAHİ (G) €17,50

Eine Auswahl an marinierten, gegrilltem Huhn, serviert in einer aromatischen, würzigen Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer.

BUTTERGARNELEN €22,50

Garnelen in Butter, Cashewnüssen Tomaten-Creme.



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

its unsahikkable..!

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.





GENÜSSE HAUPTGERICHT

BIRIYANI SPECIALS

REIS MIT GEWÜRZEN UND FLEISCH IM TONTOPF
GEKOCHT UND IM TANDOOR-OFEN GEBACKEN.

pot biriyani

- PANEER BIRIYANI - €14,00
- EIERBIRIYANI - €14,00
- HÜHNERBIRIYANI - €17,00
- MUTTON BIRIYANI - €18,50
- GARNELENBIRIYANI - €22,50



Zeitloses Biriyani

Biryani hat seinen Ursprung in Persien und gelangte während der Zeit des Mogulreichs nach Indien. In den königlichen Küchen wurden Reis und würziges Fleisch geschichtet und langsam gegart, wodurch ein reichhaltiges und aromatisches Gericht entstand. Im Laufe der Zeit entwickelte jede Region ihre eigene Variante - so entstanden die vielen Arten von Biryani, die wir heute genießen.

FRIED RICE

- GEMÜSE GEBRATENER REIS - €7,00 
- HÜHNER GEBRATENER REIS - €9,50
- EIER GEBRATENER REIS - €8,50
- GEMISCHTER GEBRATENER REIS MIT GARNELEN - €14,50

BEILAGEN

MALABAR PAROTTA (G) - €2,90

Blättriges Fladenbrot aus Kerala, aus Weizenmehl und Eiern, nur an ausgewählten Tagen erhältlich.

(nur von Donnerstag bis Sonntag erhältlich, Vorbestellung empfohlen.)

TANDOORI ROTI - €3,50

Vollkorn-Fladenbrot, im Tandoori-Ofen gebacken.

TANDOORI NAAN (GA) - €3,90

Frisches, ovales Weizenbrot aus dem Tandoori-Ofen.

NAAN (BUTTER, KNOBLAUCH, INGWER) (GA) - €4,50

Weiches Naan, im Tandoori-Ofen gebacken, mit Butter, Knoblauch oder Ingwer-Infusion.

Adipoli!





NACHSPEISE DESSERT

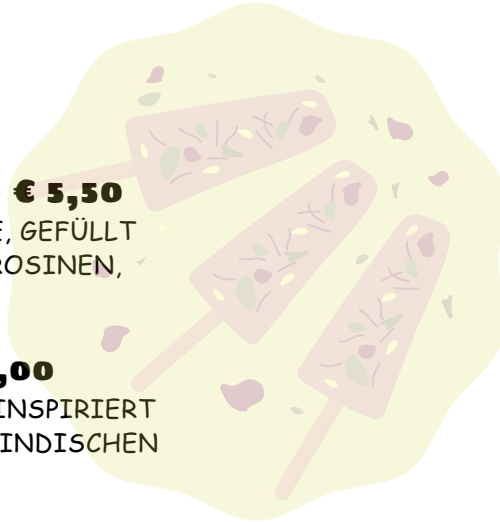
Dessert

UNNAIKAI MIT EISCREME (G) € 5,50

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

SAISONALES DESSERT (G) - €5,00

HAUSGEEIN HAUSGEMACHTES DESSERT, INSPIRIERT VON DER SAISON UND TRADITIONELLEN INDISCHEN AROMEN.



Wochenend-Specials

Entdecken Sie jeden Samstag & Sonntag besondere Gerichte abseits unserer regulären Speisekarte.

Serviert von 11:00 - 13:45 Uhr. Vorbestellung empfohlen.

Mehr entdecken Sie auf Instagram oder Facebook.



@METHI_KERALA_RESTAURANT

SCAN HERE

Packung 1,50 €

kerala sir 100 % literacy sir!

100%IGE ALPHABETISIERUNG

Kerala ist bekannt für seine nahezu 100%ige Alphabetisierung und eine tief verwurzelte Kultur des Lernens und Bewusstseins, die den Alltag prägt. Kerala war zudem der erste Bundesstaat Indiens, der 1991 vollständige Alphabetisierung erklärte. Von Dorfbibliotheken bis zur morgendlichen Zeitung gehört Lesen zum Leben. Bildung wird seit Generationen hoch geschätzt und stärkt die Gesellschaft. Dieser Geist der Neugier und des Verständnisses ist tief in der Kultur Keralas verwoben – genau wie seine reiche und vielfältige Küche.



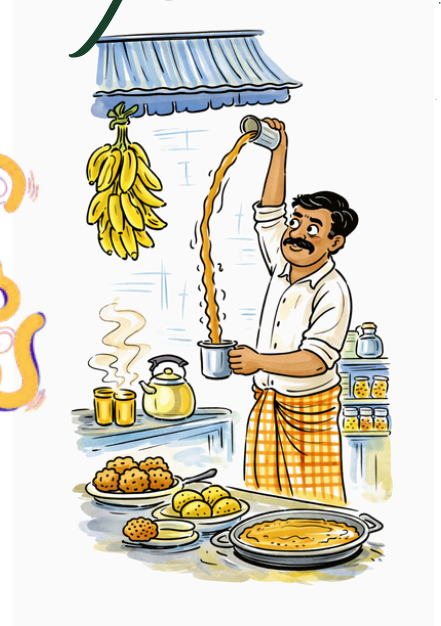


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



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 Kokossirup für einen tropischen Twist hinzugefügt. 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



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???

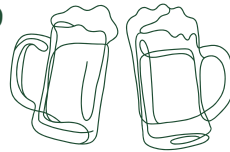
BEERS

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



WEIN

PRIMITIVO PUGLIA ROT WEIN IGP (0.2 L) - €6.50 (BOTTLE 0.7 L) - €18.00
(TROCKEN, VOLLKÖRPERIG MIT AROMEN VON TROCKENPFLAUMEN UND FEINEN GEWÜRZEN)

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

PILANDRO ROSÉ WINE (0.25 L) - €6.50

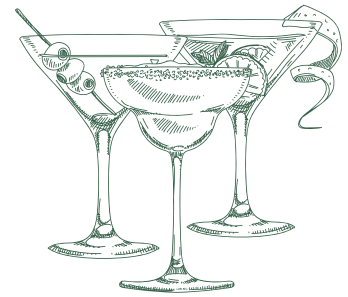
HINWEISE AUF HIMBEEREN UND WILDBEEREN, SAFTIGE FRUCHTNOTEN MIT FEINER SÜSSE



COCKTAILS

MOJITO - €7,00

CUBA LIBRE - €7,00





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!





എന്താടോ
പാത്രമേ
അറിയാൻ
നന്നാവാമോ..