

## indisch

### Dhaba Frischer Wind

**NEU!** Dass wir das noch erleben dürfen, ein richtig schmucker Inder, der urbanes Flair ausstrahlt und nicht wie so viele andere in de Folklore-Falle tappt. Betritt man das Dhaba in Schwabing das erste Mal, ist es wie eine Befreiung. So geht indisch also auch: an den roten Wänden leuchten wunderschöne Lampen und zaubern geheimnisvolle Schatten an die Wand, man schaut auf mannshohe weiße Statuen und dem Elefantengott Ganesha möchte man am liebsten über den Rüssel streichen. Die kleinen Lampen über den Tischen leuchten in unterschiedlichen Farben. An der Bar experimentiert man wagemutig mit Neonlicht. Dazu rote Ledersessel und eine ornamentverzierte Sitzbank. Hier wurde vieles richtig gemacht. Der adrette Style der Kellner mit den schön gebundenen Turbanen passt sich dem gehobenen Ambiente an. Zur Küche: Die weiß zu überzeugen. Sehr gefallen hat uns Hühnerbrustfilet, mariniert mit Ingwer, indischen Pickels und Knoblauch (10,50 Euro). Das wird zuerst im Ofen gebacken, dann in einer Butter-Tomaten-Kokosnusssauce geschmort. Sehr fein. So wie auch das schön gewürzte Lamm mit Chili, Zitrone und Bockshornklee (10,90 Euro). Sehr schmackhaft fanden wir auch die Biryani, Reisgerichte mit Huhn oder Lamm, Rosinen sowie verschiedenen Gewürzen (ab 9,50 Euro). Ebenfalls lobenswert ist die recht umfangreiche Auswahl an vegetarischen Gerichten. Und – aufgepasst! – der Blick in die Weinkarte lohnt. Die Etiketten (15-50 Euro) werden sehr schön mit Speiseempfehlungen beschrieben. Zur Auswahl stehen sogar ausgezeichnete

Trend zum Vorjahr: ↗ : besser; → : gleich; ↘ : schlechter; - : neu  
E: Essen; T: Trinken; S: Service; A: Atmosphäre; W: Wohl fühlen  
★: ab 42 Punkten; ☆: ab 38-41 Punkten

Tropfen wie der Shiraz von Kevin Arnold aus Südafrika (preislich mit 49,95 Euro am oberen Limit) oder aber der wunderbare Zweigelt vom Weingut Salz aus dem Burgenland (17,50 Euro). Alles in allem ist das großstädtische Dhaba eine wirkliche Bereicherung nicht nur der Schwabinger Gastro-Szene.

**Fazit:** Mannshohe Statuen, Neonlicht an der Bar, rote Ledersessel – das modern interpretierte Ambiente steht diesem Inder ausgezeichnet zu Gesicht. Wer sich Zeit für die Karte nimmt, findet abseits bekannter Klassiker auch ein paar außergewöhnliche Kreationen. Der Blick in die Weinkarte lohnt!



**42,5 von 60 Punkten (-)**

E: 12,5|20, T: 7,5|10, S: 7,5|10, A: 8|10, W: 7|10

▣ Dhaba, Schwabing, Belgradstr. 16,  
Tel. 38 36 77 71, tägl. 11.30-14.30h u.  
17.30-24h



Dhaba



Dhaba