



### Indien stylish: **Dhaba**

Überaus trendy präsentiert sich das Dhaba mit seinen kräftig roten Wänden, vor denen weiße Statuen von Hindu-Gottheiten

thronen – nirgends Spuren von überladenen Ethno-Memorabilia. In solch stylischer Umgebung ist der Mumbai-Kartoffelklassiker Saag Alu ein guter Starter, gefolgt von der Spezialität des Hausherrn und Küchenchefs, der schon in Indien am Herd stand: Tikka Achari Taka Tak, ein nach Mogul-Art mariniertes und im Tandoori-Ofen gebratenes Hühnchen.

Wer Fisch bevorzugt, sollte den aromatischen „Goan Fisch Curry“ aus Indiens kleinsten Bundesstaat wählen. Indes werden Vegetarier fündig bei Shahi Baigan, Auberginen mit Paneer-Frischkäse in Mandeltunke, während sich für Fleischliebhaber da vielleicht ein Vindaloo anbietet, der gefährlich scharfe Küchenklassiker aus Goa, wahlweise mit Lamm, Geflügel oder Kingprawns. Dazu zum Tunken Chapati, das Brot der einfachen Leute, oder Pishari Naan, ein mit Rosinen und Kokos gefüllter Edelweizenfladen. Und zur Abrundung eine fruchtige Mangocreame. Was begehrt das Herz mehr!

**DHABA**

Belgradstr. 16 · Tel. 38 36 77 71

tägl. 11.30–14.30 & 17.30–23.00 Uhr

[dhaba.de](http://dhaba.de)