

Blutrote Wände, edle Statuen und ein riesiges Sandsteinrelief – das Ambiente im Dhaba ist gelungen und wird nur noch von den Küchenkünsten übertroffen. Unser Lieblingsinder, definitiv



TOP 3

Indisch

- 1 Dhaba
- 2 Swagat
- 3 Sangam

Subkontinental gut

Während der Subkontinent mit großen Schritten Richtung Erste Welt spurtet, merkt man in München eher wenig davon. Die **besten indischen Lokale** rekrutieren sich seit Jahren aus den mehr oder weniger üblichen Verdächtigen. Schade, eigentlich

1 Dhaba

Küche ★★★★★
 Atmosphäre ★★★★★

Holla – dieser Laden brummt! An einem Mittwochabend kurz nach 19 Uhr war das Dhaba bis zum letzten Platz gefüllt – da hätten wir doch besser reserviert. Aber auch am einzig verbliebenen Katzentischchen an der kurzen Seite der Bar fühlten wir uns pudelwohl. Das liegt nicht zuletzt am urbanen Ambiente des Restaurants, das die üblichen indischen Götterfiguren geschickt in eine moderne Einrichtung einbindet. Hingu-

cker im Lokal ist ein riesiges Sandsteinrelief auf blutroter Wand. Ein bisschen mussten wir schon auf unsere Bestellung warten – kein Wunder, bei dem Andrang – aber der Chef im Turban und seine lässigen Kellner behielten den Überblick. „Dhaba“ bedeutet Hausmannskost – doch was uns hier serviert wurde, schmeckte eher nach Palastküche. Vollendet schon das Dal-Süppchen (3,20 Euro) als Vorspeise – perfekt abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und viel Koriander. Wunderbar würzig und nicht zu süß auch das Murgh Korma (Hühner-

brustfilet in Safran-Mandel-Soße, 10,90 Euro), ein eher milder indischer Klassiker, der woanders gerne mal nach gar nichts schmeckt. Auch die Ente Massala (12,50 Euro) konnte auf ganzer Linie überzeugen. Mittagsmenüs gibt's hier schon ab 5,70 Euro – überhaupt ist das PreisLeistungsverhältnis einfach nur als hervorragend zu bezeichnen. Wir appellieren an alle Indien-Fans: Hingehen!

>> Belgradstr. 16, Schwabing, Tel. 089-38 36 77 71, tägl. 11.30-14.30 u. 17.30-24 Uhr, HG 7,90-16,90 Euro, U Hohenzollernplatz, dhaba.de

