



Stilvoll, dezent und angenehm: Das Malabar.

# Köstlichkeiten aus Indien in Oerlikon

ZÜRICH. Zwischen Bahnhof Oerlikon und Hallenstadion lockt das indische Restaurant Malabar mit neuer indischer Küche. Wirtin Andrea und Koch Madhu kombinieren Schweizer Servicequalität und südindische Exotik.

## Erster Eindruck?

Das Malabar ist stilvoll eingerichtet, gedämpftes Licht sorgt für eine gemütliche Atmosphäre. Dank des freundlichen Personals kommt Ferienstimmung auf. Als Appetizer hat es auf jedem Tisch indische Chips.

## Was bestellen?

Wer es gerne frisch und fruchtig mag, bestellt als Vorspeise Chicken Tikka Chaat (14 Franken), einen Salat mit marinierten Pouletwürfeln. Die Prawns Varuval (ebenfalls 14 Franken), sautierte Crevetten auf Reis-

brot, lassen die Schärfe der indischen Currys erahnen. Diese kann man als Thali bestellen, bei dem ein Lamm-, Poulet-, Fisch- oder Crevettencurry mit zwei Gemüsegerichten und Reis serviert wird (36 bis 42 Franken). Als Dessert unbedingt den warmen Schoggikuchen mit Sauerrahm-Glace bestellen (Fr. 12.50).

## Mit wem hingehen?

Das Malabar eignet sich für einen lustigen Abend unter Freunden ebenso wie für ein Essen mit der Familie. Am Wochenende unbedingt reservieren. **HW**

## ADRESSE

Restaurant Malabar  
Wallisellenstrasse 11  
8050 Zürich-Oerlikon  
Tel: 044 311 3117

[www.malabar-restaurant.ch](http://www.malabar-restaurant.ch)