

TRAVELLER'S

Die Welt des Reisens.
D 8,- € / A 9,- € / I 10,- € / L 9,50 € / E 10,- € / CH 15,50 SFR

WORLD

AM MEER
Der Süden Frankreichs
von A bis Oh là là

Barcelona!

Die Stadt,
die Spanier
stolz und
Sie glücklich
macht

UNTERM MEER
Auf der Suche nach Atlantis

VIEL MEHR
Wie Mr. Pisani London-
Gäste verwöhnt

DAS GROSSE KOPENBEHAGEN **WINDJAMMER**
MARSEILLE **MS EUROPA** CARLOS ZAFÓN **CÔTE**

UM KAP HOORN CON DAO
D'AZUR WHERE TO STAY



Zahlen, bitte

Die Hauptstadt Mallorcas ist im Gourmet-Fieber: Talentierte Kreativköche wie der Brite Marc Fosh bringen die Pfannen zum Glühen. Auf den Tisch kommen die besten Produkte der Insel – von roten Gambas und Orangen aus Sóller bis zu zartestem Lamm und Bergkräutern aus dem Tramuntana-Gebirge

von PATRICIA BRÖHM

Palma in fünf Gängen

Auch in Palmas Ferienhotels isst man jetzt immer besser. Ein schönes Beispiel: Gran Meliá Victoria an der Hafepromenade. Auf der Terrasse genießt man einen grandiosen Panoramablick auf die Bucht von Palma und die Kathedrale. Auch die höchst delikate Küche des baskischen Grill-Restaurants. Auf einem Mezzanin, wie man sie sonst nur in San Sebastián oder Bilbao findet, bereitet der Chef vor den Augen der Gäste saftigen Loin de mer und vor Röstaromen gerä-



QUADRAT. Im derzeit gehypten Hotel Sant Francesc, ein aufwendig restauriertes Herrenhaus in der Altstadt, steht ein vielversprechender Küchenchef am Herd: Alfonso Lillo kochte zuvor bei Gordon Ramsay und Heston Blumenthal in England und serviert nun, im Sommer auch im idyllischen Garten, eine weltläufig-mediterrane Küche, vom erfrischenden Seebrassen-Ceviche mit Mango und schwarzer Tomate über Dim Sum, gefüllt mit mallorquinischem Spanferkel und Shiitake-Pilzen, bis zum Dessert-Knaller „Schokolade in 1000 Texturen“. Ferran Adrià lässt grüßen.

Plaza Sant Francesc, Telefon +34.971.7872 30, hotelsantfrancesc.com



Ceviche mit Zitronen aus Sóller. Unwiderstehlicher Abschluss: die Latte „Es Rebost“ mit mallorquinischer Mandelmilch und Orangenaroma.

Avenida de Jaume III, 20, Telefon +34.971.710000, es-rebost.com

Drei Jahrzehnte lang pilgerte Mallorcas Gourmetgemeinde zu Gerhard Zwei-Sterne-Lokal „Tristán“ in Puerto Portals. Dann senkte sich der Vor- die Koch-Ikone feierte Wiederauferstehung mit dem unprätentiöseren, mediterranen „Xino’s“ in Palmas Vorort La Vileta. Einige Klassiker wie der im Salzteig mit hausgemachten Ravioli und Kartoffelcrêpes stehen in gleicher Form nach wie vor auf der Karte, aber auch neue Lieblingsgerichte wie die der Goldmakrele oder Entenleber mit Linsen.

