

WWW.BRIGITTE.DE

Brigitte

Nr. 4

MI 29. 1. 2014
DEUTSCHLAND 7,90 €
ÖSTERREICH 8,90 €

DOSSIER

Die erschöpfte Familie - was hilft, wenn alle am Limit sind?

SCHUHE

Unsere Lieblinge der Saison

HAARE AB?

Drei mutige Frauen, drei starke Schnitte

LIEBE

Was SMS über unsere Beziehung verraten :)

Judith Holofemes:
Warum Mütter Feministinnen sein müssen

WAS MAKE-UP ALLES KANN!

WIE WIR IN JEDEM ALTER EINFACH KLASSE AUSSEHEN

FRÜHLING AUF
MALLORCA
35
GEHEIMTIPPS
FÜR RESTAURANTS,
HOTELS, STRANDE
& AUSFLÜGE





■ Juan Mari, der Chefkoch im Font Romeu Hotel. Jetzt steht er am Herd, wo er aufgewachsen ist, in Ibiza, an dem die für seinen Eltern. Und bereits leichte, vegetarische mallorquinische Fischküche zu. Sein Restaurant „Juan Mari“ ist mit viel Herz gestaltet, als Dekoration für ein edler Schmuck, der seine Schönheit hervorhebt und verkauft. Auf der Karte findet man nur halbe Portionen. Wie fast überall, hat tolle (von Mallorca) -dinner (Playa del Mangrove, 10, Ibiza, Tel. 971 58 73 04, www.juanmarirestaurant.com).

RESTAURANTS NEUE INSELKÜCHE

Herd frei für die jungen Köchinnen und Köche, die uns mit kreativen mallorquinischen Gerichten überraschen

1 Tristan Bistro. In erster Reihe am Meer gelegen, mit Blick auf all die Millionen Yachten im Hafen von Portals Nou, südwestlich von Palma. Erlesenes Mittagsgemüse mit tagessischem Fisch gibt es hier für 30 Euro (Puerto Portals, Local 1, Tel. 971 67 55 47, www.grupotristan.com).

2 Fern de Sant Joan. Austern mit Limetten-Kräuter schaumig, Krabbenfleisch Mango-Tatar mit Avocado und Herings Kaviar. Edel-Tapas zum Niederkrühen gibt es in diesem Restaurant in Palmas Ausgehviertel La Lonja (C/ Sant Joan, 4, Palma, Tel. 971 72 84 22, www.ferndesantjoan.com).

3 Collev Senti Laura. Einer der besten jungen wilden Inselküche. Traditionelle mallorquinische Rezepte. Wichtiges wechselländiges Menü für 33 Euro (C/ Guillem Santandreu, 38, Uçoret, Tel. 971 51 44 22, www.restaurantssentilaura.com).

4 Micefl. Mit einem vollen Einkaufskorb kommt Marga Coll jeden Tag vom Markt. In ihrem Restaurant in Selva im Esszimmer ihres Elternhauses gibt es keine feste Speisekarte. Die Gäste sitzen auf der Terrasse und warten gespannt, was kommt. Seltsame cremesuppe, Zuckenbanch mit Paprika-Tomatensauce, Lammsteak mit Gemüse-Couscous. Vier-Gänge-Menü 27 Euro (Angels, 11, Selva, Tel. 971 87 37 84, www.micefl.es).

5 DaiCa. City Peras hat ihren Job als Spitzenköchin im Schlosshotel „Son Vida“ aufgegeben, um im verträumten Ubu ein Restaurant mit Zimmern zu eröffnen. Dort kreiert sie aus frischen Inselprodukten wunderschön arrangierte Menüs wie Königs-gemüse mit Kapuzinerkresse, Cannelloni mit Huhn und Steinpilzen, Crèmesoupe mit Pulo (Küster-Akür) und Zinzein. Menü 30 Euro, DZ ab 60 Euro (Carrer Nou, 8, Tel. 971 52 25 67, www.dai.ca.es).

6 Bistro del Jardín. Micairena de Castro ist die einzige Inselküchin, über der ein Michelin-Stern leuchtet. Die 33-Jährige kocht kreativ mallorquin auf allerhöchstem Niveau. Jetzt hat sie eine erschwinglichere Dependance aufgezogen, ganz leger im Garten ihres Restaurants in Port d'Alcúdia. Dort genießen Familien mit Kindern den „Castro-Burger“ und andere einfache Gerichte mit Stereo-Note (C/ Sitones s/n, Port d'Alcúdia, Tel. 971 89 23 91, www.restauranteljardin.com).

7 Andreu Genesta ist nicht nur ein böschbarer Mann - er kann auch hervorragend kochen. Sein Talent er mit seinen Gästen euernt in den Gärten und zeigt sein selbst angebautes Gemüse, seine heilaufernden Hühner, seine noch ganz jungen Rebstocke Alles bio. Sein Restaurant findet man im Landhotel „Predi Son Jaumell“. Vier-Gänge-Verdauemenü 35 Euro (Carrereta Cala Mesquida 1, Capdepera, Tel. 971 56 59 10, www.andreugenesta.com).



Font de Sant Joan



Marga Coll im Restaurant „Micefl“

Restaurant „Andreu Genesta“ im Landhotel „Predi Son Jaumell“



PHOTO: DE 412114, 119