

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

München

Warum man an der Isar derzeit so gut isst wie nirgendwo sonst

SOMMER-REZEPTE

mit Pfirsich, Aprikosen, Mozzarella und Erdbeeren

GRAPPA-TEST

Die Sieger unserer Expertenrunde

KOPENHAGEN

„Jordnær“: Dieses Restaurant ist aktuell der heißeste Tipp

Rom

Neue Highlights in Italiens Genussmetropole

F

Über 50
Empfehlungen –
getestet
und bewertet

**AUFSTEIGER
2023**

Wählen Sie
Deutschlands bestes
Kochtalent



RUHE garantiert – dazu Topküche im Restaurant „El Vicenç“

MALLORCA / EL VICENÇ DE LA MAR NATURGENUSS IM RAUEN NORDEN

TOSEND KRACHEN DIE WELLEN auf die Ausläufer der Tramuntana, die pittoresk ins Meer ragen und die Cala Vicenç an der Nordküste Mallorcas umranden. Am schönsten lässt sich das Naturschauspiel von der Dachterrasse des Hotels beobachten. Den Blick gibt es zu exzellentem Frühstück, tagsüber von einer der Liegen am Pool oder zu Dinner und Drinks.

Das von der jungen, heimischen Mallorca Ç Collection eröffnete Adults-only-Hotel liegt in einer der kleineren Buchten westlich von Pollençà. Es verbindet meisterhaft Natur und Erholung mit Design, Komfort und Spitzengastronomie. Die 35 Zimmer und Suiten sind 20 bis 74 Quadratmeter groß, teils mit eigener Terrasse und Pool, es gibt einen großzügigen Spa, einen Innenpool, Beauty-, Fitness- und Konferenzangebote.

Für das leibliche Wohl sorgt kein Geringerer als Santi Taura. Der Lokalmatador Mallorcas („DINS“ in Palma) macht mit seiner Küche das gastronomische Angebot des Hauses zu einem eigenen Ausflugsziel. Im Bistro „U Mayol“ lassen sich fangfrisch Fisch und Meeresfrüchte genießen, im Restaurant „El Vicenç“ auf der Dachterrasse zeigt Santi Tauras seine Fine-Dining-Kompetenz, indem er lokale Produkte nach alten Rezepten äußerst gelungen in die Moderne transportiert – etwa lackierte Schulter vom Milchlamm mit Pflaumen, Gewürzen und Grillgemüse.

Alexandra Killian

●●●●● Carrer de Cala Molins, 6, ES-07469 Cala Sant Vicenç, Mallorca, Tel. 0034-871 11 03 92, www.elvicenc.com, 35 Zi. und Suiten, DZ ab € 300

●●●● „El Vicenç“, Hauptgerichte € 24-42

TIPP: Die Dachterrasse ist auch für externe Gäste zugänglich. Für Residenten gibt es regelmäßig Sonderkonditionen.

SMALLTALK

Norderney: Nelson Müller eröffnet im Frühsommer ein Restaurant auf der Insel. Von Streetfood bis Austern reicht die Bandbreite. +++
Dortmund: Anthony Sarpong wird in einer Seniorenresidenz der Luxusklasse am Phoenix See mit einem neuen Konzept starten.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

HOTELS

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft
- Bewertung ausgesetzt

SYMBOLE:

- Bar
- Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC-Cash
- Kreditkarten
- Nur Barzahlung