

Mallorca geht aus!

2014

2015

DIE BESTEN RESTAURANTS IM TEST

den ungezählten Restaurants an der langen, felsigen Meerespromenade schmeckt schon wegen des Königsblickes viel besser als zu Hause.

Doch erst nach einem Besuch der nicht minder mit Meerblick ausgestatteten, durch eine hübsche Sandsteinbalustrade von der Promenade separierten Terrasse des Del Mar weiß man, was sonst alles noch ginge auf dem Teller, wenn es Koch und Betreiber nur wollten. Nicht zufällig ist hier fast alles in Schweizer – und damit qualitätsliebender – Hand: Simone Wenk und Jürgen Lanker gewähren ihrem Koch die Freiheit, mit Top-Produkten zu arbeiten. Der St. Galler Armin Gähwiler kocht seit über 16 Jahren auf der Insel und versteht es, am Herd zentraleuropäische Präzision mit lässiger mediterraner Lebensfreude zu kombinieren. Und damit meinen wir nicht das „Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffel-Röschi“ (22,90 Euro) auf der „los Clásicos“-Sektion der interessant gemischten Speisekarte. Leider bekommen wir nicht den bestellten Tisch. Reservieren bringt hier anscheinend wenig: Obwohl wir zwei Tage vorher telefonisch einen Zweier direkt an der Promenade geordert haben, ist alles besetzt. Egal, auch von der zweiten und dritten Reihe aus ist der Blick noch prächtig. Der Kellner allerdings scheint seinen ersten Tag zu haben. Er kann zwar nicht die Unterschiede der verschiedenen Sangrias auf der Karte erklären, fragt uns aber immerhin, ob

wir das Cubierto haben wollen. Nein danke, weder Brot noch Oliven noch Aioli, lieber irgendein Glas Sangria für 3,90 Euro, die haben wir ewig nicht mehr getrunken. Und siehe da: leicht, fruchtig, ein lässiger Opener. Pasta könnte man hier essen oder einen Salat als Vorspeise. Mögen wir heute nicht, und wollen uns auch nicht die warme „Ayurvedische Karottensuppe“ (6,90 Euro) gegenseitig über die Stirn gießen. Wir teilen uns lieber die Fünfer-Tapas-Variation (14,90 Euro). Gute Wahl: Die Portionen in den fünf mallorquinischen Töpfertöpfchen sind reichlich, und von der saftspritzenden Grill-Chorizo auf Krautsalat über feiste Gambas mit Pesto, schmackige Speckdatteln auf anansfruchtigem Coleslaw, würzige Chicken Wings bis zu der feinsäuerlichen Tomatensauce mit den Albondigas (Hackbällchen) ist alles lecker. Wir haben schon landestypischere Tapas gegessen, aber für drei Euro das Schüsselchen gibt es nichts zu meckern. Bei den Hauptspeisen lässt meine Begleitung ihre Scheu vor der indischen Ernährungslehre fallen, was aber eher den dicken Krustentieren denn der Beilage von „Riesengarnelen mit Ingwer und Sesamöl auf ayurvedischem Zitronenreis und Gemüse“ (23,90 Euro) geschuldet ist – das Gemüse ist bei beiden Hauptgerichten tadellos bis spitzenmäßig. Ich ziehe die Trumpfkarte „Fischvielfalt“ und lasse mir von den recht verkockelt aussehenden Meeresfrüchten der großen gemischten Platte „La

Parrillada“ (45 Euro für zwei Personen, Einzelportion 24,50 Euro) die Stimmung nicht vermiesen, denn unter der Grillkruste sind Seehecht, St. Petersfisch, Seezunge und Gambas (warum weder Muscheln noch Pulpo?) noch angenehm saftig. Alles wird würdig begleitet von unserem Lieblingsbioweißwein Butibalausi, gut und hier wie meist anderswo auch sehr preiswert (17,90 Euro die Flasche). Vorspeise geteilt, danach Fisch, da geht noch ein Dessert für zwei rein. Aus den üblichen Verdächtigen wie Crema catalana, Apfeltarte oder Schoko-Soufflé sticht das Gin-Zitronen-Sorbet mit Olive, Thymian und Rosmarin heraus, das mit 8,90 Euro sicher sein Geld wert gewesen wäre. Wir ordern die ebenso teure und zwischen uns Schleckermäulchen konsensfähigere, herrlich fluffige „Toblerone“-Schokomousse. Offenbar gilt auch in Cala Ratjada: Schweiz ist geil. *pes.*

www.mallorca-delmar.com

Cala Ratjada, Avenida América 31

Fon 689 26 30 67

mo, di & do-so, 11.30-16 & 19-23 Uhr
Ferien: Mitte November bis März

 MasterCard/VISA/EC

HG 12-46, Menü 39,90 Euro

Terrasse

CROSS-EUROPEAN RANG 8

MEERBLICK

D

Del Mar

Schweiz ist fein

Nein, wegen eines Fine-Dining-Abends mit Gaumenstreichereien von Format kommt niemand in Nordosten der Insel gereist. Cala Ratjada mag für vieles stehen, für die gefühlt höchste Zahl von Touristen pro Quadratmeter Strand zum Beispiel, aber gewiss nicht für gastronomische Kultur. Natürlich wird man auch hier satt, und der Fisch in