



Imposant: Ein Drink im kühlen Patio ist bei sommerlichen Temperaturen ein Muss



**Christian J. May**  
GALA-Food-Chef

# PALAST-REVOLUTION

FOTOS: PALACIO CAN MARQUES (3), MAYSTYLE, ANDRA



Leicht trifft rustikal: Hummer-Avocado-Tatar und Zwiebelsuppe

Premiere: Der Palacio war das erste gewerbliche Objekt, das Hausherrin und Innen- designerin Aline Matsika gestaltete



Der Innenhof lockt mit Palmen, Möbeln von Kettal und ganz viel Ruhe

**F**ast wären wir an dem fünf Meter hohen Holzportal vorbeigelaufen – so dezent liegt der altehrwürdige, satte 2800 Quadratmeter große Palacio Can Marques in einer kleinen Gasse in Palma de Mallorca, nur fünf Gehminuten von der Kathedrale entfernt. 18 Monate lang wurde er zum Fünf-Sterne-Hotel umgebaut. Der Einsatz der Besitzer, Unternehmer Kim Schindelhauer und Interieurdesignerin Aline Matsika, hat sich gelohnt.

Beim Betreten des Gebäudes aus dem Jahre 1760 stockt mir der Atem: Ich stehe mitten in einem zweistöckigen, elf Meter hohen Patio mit hochherrschaftlichen Aufgängen und fein verlegtem Steinboden. Gleich vorn begrüßt eine schicke Champagnerbar die Gäste.

Durchquert man dieses architektonische Meisterwerk, gelangt man in einen grünen Innenhof mit Palmen und Ranken, eine Elefantenskulptur scheint einem ein fröhliches „Hola“ entgegenzutrompeten. Ruhig ist es, die heiße Sonne bleibt draußen. Wir freuen uns auf ein paar coole Happen und einen Schluck Blanc de Blancs. Was sie uns empfehlen würde, frage ich die strahlende Bedienung. „Ganz

ehrlich? Unsere Zwiebelsuppe!“, lautet die prompte Antwort. Na gut. Aber meint die das wirklich ernst?

Wir entscheiden, die Suppe noch mit einem Avocado-Hummer-Tatar zu kombinieren: Etwas Leichtes, Mondänes tut der Zwiebel bestimmt gut! Irrtum, hat sie gar nicht nötig. Die Suppe kommt souffliert mit Trüffeln und ist ein würzig-aromatischer Volltreffer mit krosser Haube. Hummer und Avocado schmecken erfrischend nach Sommer, dazu passt die Weißweinempfehlung des Restaurantchefs perfekt.

Übrigens: Eine Übernachtung in einer der 13 individuell gestalteten Suiten ist ein Muss. Sie kombinieren Klassik mit Moderne, viele Elemente aus vergangenen Jahrhunderten sind heute noch original. Hier schläft man wahrhaft luxuriös.

**ADRESSE** „Restaurant Can Marques“ im Hotel „Palacio Can Marques“, Carrer dels Apuntadors 15, Palma/Mallorca, Tel. 0034871/52029, palaciocanmarques.com **ANZAHL DER PLÄTZE** 88 drinnen, 30 im Garten **SPEZIALITÄT** Soufflierte Zwiebelsuppe mit Trüffeln **PREISNIVEAU** Hauptspeisen von 10 bis 40 Euro **KÜCHENCHEF** Cederic Lebon