Das Magazin von Eurowings

WINGS

SOFIA
Ab in den Osten: Erkunde Bulgariens Hauptstadt
Go East: Explore the Bulgarian capital

SCHWEIZ
Abseits der Piste: Skifahren im Tiefschnee
Go off-piste: Freeride skiing in Switzerland

Allererste Sahne: Zu Besuch in Schwedens bester Backstube

Cream of the crop: Inside the kitchen whipping up Nordic baking

Ein Lokal in Palma serviert große Kochkunst in kleinen Häppchen

Find poetry on a plate at this restaurant in Palma de Mallorca

Chefkoch Simon Petutschnig serviert im neuen Restaurant *Fera* in Palma den Geschmack der weiten Welt: Steak Tatar vom Simmentalrind mit Nori-Alge, Trüffel und Oliven. Oder Blauflossenthunfisch mit Forellenkaviar, Avocado und Algenbrot. Oder Wolfsbarsch mit Sellerie, Fenchel und Miso. Klingt nicht nur kreativ und lecker – ist es auch. Das Mittagsmenü ohne Wein ist schon ab 22,90 Euro zu haben. Feinste Gourmetkost, die nicht die Welt kostet.

✈ **Palma**

–

In Palma's new gourmet temple, Fera, head chef Simon Petutschnig serves up sophisticated Mediterranean-Asian dishes: Simmental steak tartare with nori seaweed, olives and truffles; bluefin tuna with trout caviar, avocado and algae bread; or sea bass with celery root, fennel and miso. The lunch menu is priced at a reasonable €22.90.

FERAPALMA.COM

3 ADRESSEN AUF MALLORCA FÜR FEINSCHMECKER
MALLORCA'S MUST-KNOW PLACES FOR FOODIES

Mercat de Santa Catalina

Unter Fremden und Einheimischen geliebter Markt für Gemüse, Fisch, Fleisch und Tapas-Delikatessen in Palmas Hipsterviertel.

–

Tourists and locals alike love this market offering fruit, veg and tapas in Palma's hipster quarter.

MERCATDESANTACATALINA.COM

Son Moragues Foodlab

Auf dieser Finca im Tramuntanagebirge ensteht das beste Olivenöl der Insel, im Foodlab werden traditionelle Rezepte wiederbelebt.

–

The best olive oil is produced on this finca in the Tramuntana mountains. Old recipes are revived in its food lab.

SONMORAGUES.COM

Finca Son Mut Nou

Auf dem Landgut wachsen die leckersten Feigen Mallorcas. Die süßen Früchte werden zu Likör oder Konfitüre verarbeitet.

–

On this country estate, locals grow the most delicious figs on the island and turn them into liqueurs or jams.

VISITLLUCMAJOR.COM

kvd creative