

sämige heiße Schokolade, die an kühlen Tagen, die es in den Bergen ja häufiger mal gibt, so richtig lecker schmeckt. Dazu herrlich aussehende hausgemachte Küchlein und Torten: Pflaumenkuchen mit Streuseln zum Beispiel, der ist auf der Insel sonst nicht so oft zu haben. Und wie es sich für ein richtiges Kaffeehaus gehört, werden mittags auch herzhaft Kleinigkeiten serviert: Da gäbe es beispielsweise Quiches oder mit Ziegenkäse und Champignons gefüllte Crêpes, kleine, hübsch angerichtete Salate oder auch eine Karotten-Orangensuppe (6 bis 13 Euro). An sonnigen Tagen lässt sich das alles im idyllischen Patio genießen. Zu erkennen ist das Café von außen unter anderem am liebevoll dekorierten Schaufenster.



Sóller, Victoria 11 de Mayo, Fon 971 63 23 98  
mo-fr 9-20, sa 9-19,  
so 10-19 Uhr  
Öffnungszeiten können  
im Sommer davon  
abweichen

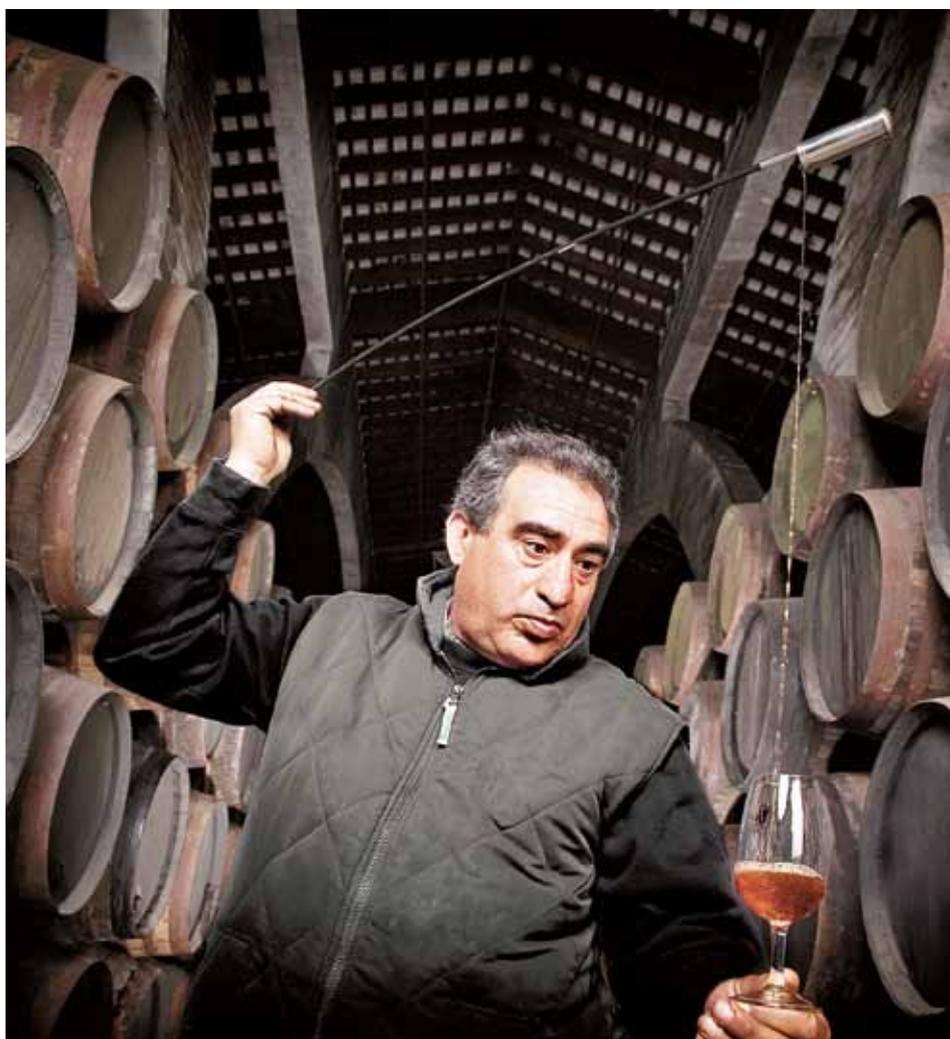
## NEU IN POLLENSA

### Restaurant Can Teresa: Neuer Platzhirsch

An der Plaza von Pollensa haben wir schon immer gern auf einen Aperitivo gegessen - besonders am Sonntagnachmittag, wenn die Marktstände abgeräumt sind, sich die einheimischen Familien samt Kind und Kegel hier versammeln und man sich so richtig wie auf Mallorca fühlen kann. Bei unserem nächsten Plaza-Besuch aber werden wir anschließend auch etwas essen: Direkt am Platz hat das Restaurante Can Teresa eröffnet, das natürlich mit Terrasse, aber auch sehr geschmackvoll eingerichteten Speiseraum im ersten Stock aufwartet. Die Karte offeriert neben einer Reihe klassischer Tapas und Vor-



speisen wie Schinken- und Käseplatten, Tortilla und Paté sowie traditionellen Hauptgerichten wie Lammschulter, Rinderfilet Rossini und Languste Thermidor außerdem außergewöhnlich Klingendes: Da gäbe es zum Beispiel Hirsch als



### Carlos I: Cocktail-Events mit dem Carlos I Club

Der Carlos I Solera Gran Reserva X.O. ist ein ganz besonderer Brandy, und das hat seine Gründe. Die Basis für seine Qualität sind mikroklimatische Bedingungen der Region Jerez de la Frontera und die Rebsorten, die hier gedeihen, denn ein spanischer Brandy wird zu 100 Prozent aus Wein gebrannt. Der Carlos I darf zudem jahrelang in Fässern aus amerikanischer Eiche reifen, in denen jahrzehntelang zuvor Sherry gelagert wurde. Dieses sogenannte Solera-Verfahren ist von ganz besonderer Bedeutung für den spanischen Brandy, bei der Herstellung von Cognac oder Weinbrand kennt man es nicht. Das Ergebnis: Ein voller, weicher und aromenreicher Brand, mit schönen Noten von Vanille, Muskatnuss, Mandeln und Dörrobst. Der Carlos I ist also schon pur ein Genuss. Wer sich ab und zu einen solchen edlen Brandy genehmigt und das gerne statt zu Hause am Kamin mit Gleichgesinnten in einer Bar oder einem Club tun möchte, sollte in den kommenden Monaten

die Augen offen halten. Carlos I wird in ausgesuchten Locations Freunde guter Lebensart zusammenbringen und dazu einladen, den X.O. Brandy auf neue Weise kennenzulernen: gemixt nämlich. Wenn Sie als Purist jetzt die Augenbraue heben, lassen Sie sich sagen: Die Kombination mit hochwertigen Zutaten kann das feine Aroma eines Brandys durchaus unterstreichen. Ein kleiner Cocktailkurs macht Sie zum Experten, der auch zu Hause, seinen eigenen Gästen einen königlichen Drink mixen kann. Jeder Teilnehmer wird auch stolzer Besitzer einer Carlos I Clubkarte, welche die Tür zu weiteren unvergesslichen Carlos I Club-Momenten öffnet. Für das leibliche Wohl wird natürlich in jeglicher Form gesorgt. Auch Entertainment wird geboten, bei manchen Events mit Vollblutmusiker Jacques Anicet. Achten Sie auf die Zeichen auf Mallorca, um zum Carlos I Club-Event eingeladen zu werden. Oder schauen Sie auf der Webseite vorbei.



[www.carlos-brandy.de](http://www.carlos-brandy.de)