

Gib traditionell zu Sankt Martin oder zu Weihnachten, eine Gans gebrät für viele einfach dazu. Hier unsere Vorschläge: Das **Wiener Wohnstübchen** von Bettina Ditzel in Pereres bietet wie jedes Jahr leckere Gans-Menüs für maximal zwölf Gäste. Die Termine: 7., 8., 14. und 15. November jeweils um 19 Uhr, Am 8., 14., 15. und 16. November auch um 11 Uhr. Es gibt gebastete Gänseleber auf Rostbraten-Puten, Gans-Suppe mit hausgemachten Irvischknödeln, 1/4-Langklose-Gans mit Rostbraten, Sonnen- und Kartoffelknödel sowie hausgemachte Zwetschgengnoidel mit Topfencreme in Butterbrotöl geschwenkt. Der Preis beträgt 39 Euro inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee. Optionale Weinbegleitung für 29 Euro. Tel.: 00190-46 14, wienerwohnstuebchen-mallorca.com.

Im ganzjährig geöffneten **Hotel Nou Dalt Mustanya** in Orient von Petra und

Ganz viel Gans



Bei Niedrigtemperatur gegarte Gänseleber mit Trüffel-Rosenkohl, Kleeblättern, Bratenschmalz und Jus im Restaurant Adria. FOTO: AOCUM

Patrick Zwölfer beziehungsweise in dem dazugehörigen **Restaurant: Es Freu** enthält die Herbstkarte deutsch-orientalische Klassiker wie Ochsenbistecca und Rouladen, aber auch bis Ostern Weidegänseleber. Der Preis: 41 Euro. Tel.: 009-4756-42, daltmustanya.com

In **Cala Ratjada** gibt es in den beiden Lokalen **Heidi-Schneitzelküche** und **Del Mar** des Schweizer Paares Simone Wenk und Jürgen Linder vom 11. November bis zum 23. Dezember ein Gans-Menü – auch zum Mitnehmen. Mit Gansoulette, Kürbiscrèmesuppe, Gänseleber mit Rostbraten und Kleeblättern und Lebkuchenparfait mit Glühweinsplüsschen für 47 Euro (im Lokal) oder eine Variante zum Mitnehmen: Gans mit Beilagen und Suppe für 32 Euro. Tel.: 008-13 13 13. Reservierungen unter schneitzelkueche.ch oder mallorca-delmar.com.

Im **Lila Portals** in **Portals Nou** bietet Win Stefan Ziller am 11. November Gänseleber mit Kartoffelknödeln, Apfel-Rostbraten und Johannisbeere-Gelée für 38 Euro oder im Rahmen eines Drei-Gang-Menüs. Tel.: 976-67 68 94, lila-portals.com. In **Nova Santa Ponsa** serviert Jero Bräuning im **Adelfas** bis etwa Mitte Januar eine bei Niedrigtemperatur gegarte Gänseleber mit Trüffel-Rosenkohl, Kleeblättern, Irvischknödeln und Jus. Der Preis: 39 Euro. Tel.: 977-77 46 51, adelfas-restaurant.com. Und auch im **Schwaiger** in **Palma** hat das Gamesson Tradition. Ab dem 11. November bis Weihnachten zahlen vier Personen 198 Euro für eine Gans, Rostbraten, Knödel und – nicht zu vergessen – die leckere Sauce. Das Gans gibt's auch zum Mitnehmen. Reservierung mindestens 24 Stunden im Voraus. Tel.: 977-66-66 39, schwaiger.es