

Betreff: Hotlist – 3 Mal Spitzenkulinarik direkt am Meer

Unterzeile: What a View 🌅

Mallorca, Krk & Opatija

Fine Dining mit Wellenrauschen

Von Mallorcas Yachthafen Puerto Portals über die stille Bucht von Rova auf Krk bis zur Felsküste von Preluk bei Opatija kochen JRE-Chefs mit internationalem Format, einer von ihnen frisch mit dem Michelin Young Chef Award 2026 geehrt.

Yara, Puerto Portals: kulinarische Liebeserklärung am Hafen

Nach einem Spaziergang entlang der (Promi-)Yachten empfängt das Yara seine Gäste direkt an der Marina von Puerto Portals. Der aus Kärnten stammende Küchenchef, Miteigentümer und JRE Simon Petutschnig, verbindet japanische Präzision mit mediterraner Wärme: Knuspriges Nori mit Miyazaki-Wagyu und Kaviar macht den Auftakt, gefolgt von zartem Rinderfilet mit Périgueux-Sauce, Süßkartoffel und Shiitake – bevor Tiramisu mit Matcha, Yuzu und Fuji-Äpfel den Abend beschließt. Erst kürzlich zum besten Restaurant der Insel gekürt: in der Bestenliste „The 21 Restaurants in Mallorca to Fall in Love with Like a Local“ von Dr. Helen Cummins. www.yarapuertoportals.com

Vila Rova, Insel Krk: Quereinsteiger & Michelin-Chef

Olivenhaine, Privatstrand, nur 23 Zimmer: Das Adults-only-Boutiquehotel Vila Rova in der Bucht von Rova wird vom Geschwistertrio Danica, Marica und Petar Krnčević geführt. „Wir möchten Momente schaffen, die unsere Gäste noch lange begleiten“, sagt Danica. In der Küche steht JRE-Spitzenkoch Marin Pleše, ausgebildet unter anderem bei El Celler de Can Roca – und gerade erst mit dem Michelin Young Chef Award 2026 geehrt. Der aktuelle Falstaff Restaurant Guide vergab 93 Punkte. Mit dem Menü „The Bridge“ bringt er die Insel auf den Teller: hausgemachte Šurlice-Pasta, Brioche aus Eichelmehl, Lamm, Scampi und Schafskäse. www.hotel-vila-rova.com

Navis, Opatija: futuristisches Luxushotel mit Adria-Blick

Zwischen Opatija und Rijeka schmiegt sich das 5-Sterne-Hotel Navis an die Felsküste der Bucht von Preluk. Küchenchef und JRE Tino Sinožić kredenzt kreative Adria-Küche: Seebarsch-Sashimi mit istrischem Olivenöl, Risotto mit Kvarner-Scampi in aromatischer Bisque, Thunfischtatar mit Wasabi und Kapern. „Wir haben hier alles, was man für Spitzenküche braucht“, sagt Sinožić – und meint damit Wildfang-Scampi, deren Süße von der außergewöhnlichen Wasserqualität der Bucht kommt. Der Blick auf Krk, Cres und das abends beleuchtete Rijeka gibt es als Draufgabe. www.hotel-navis.hr