



PRESSEINFORMATION

Los Angeles feiert kulinarische Premiere

Zum ersten Mal dürfen sich zwei Restaurants in LA über die begehrte Drei-Sterne-Bewertung des Guide MICHELIN® freuen

München/Los Angeles – 1. Juli 2025. Mit Spannung wurde die Sterne-Vergabe des Guide MICHELIN® für Kalifornien am 25. Juni 2025 erwartet. Los Angeles konnte auf ganzer Linie punkten, denn die zwei Restaurants, die mit den heißbegehrten drei Sternen geehrt wurden, befinden sich beide in der Stadt der Engel. *Providence* und *Somni* dürfen sich nicht nur mit drei Sternen, sondern auch mit Ruhm schmücken, denn sie sind die ersten Restaurants in Los Angeles, welche die höchste Auszeichnung des Guide MICHELIN® erhielten. Von den fünf Restaurants, die zum ersten Mal mit einem Stern geehrt wurden, befinden sich zwei – *Mori Nozomi* und *Restaurant Ki* – ebenfalls in Los Angeles. Die Anzahl und Bandbreite der ausgezeichneten Restaurants, unterstreicht den Status von Los Angeles als kulinarisch anspruchsvolles Reiseziel. Angelenos sowie Reisende kommen in den Genuss von innovativer und authentischer Küche, von erschwinglichen Gerichten über prestigeträchtige Spitzengastronomie bis hin zu Kreationen von einigen der talentiertesten Köche der Welt. Die vollständige Liste der vom Guide MICHELIN® ausgezeichneten Restaurants in Los Angeles ist unter diesem [Link](#) verfügbar.



V.l.n.r.: Providence © John Troxxell, Somni © Jill Paider, Restaurant Ki © Kohada Kaijin

Drei-Sterne-Genuss im Doppelpack

Das Restaurant *Providence* ist seit 20 Jahren eine Institution in Hollywood und durfte sich bisher mit zwei Sternen des Guide MICHELIN® schmücken. Zudem trägt es einen grünen Stern. Chefkoch Michael Cimarusti überzeugt mit seiner modernen kalifornischen Küche, die von Reinheit und Präzision geprägt ist. Zu den Spezialitäten gehören feinste

Meeresfrüchte, die nachhaltig und wild gefangen wurden. Die Karte beinhaltet Köstlichkeiten wie Tarte mit Hummermousse, Taschenkrebis in einer Krabben-Beurre blanc, gebratenen Seeteufel mit Blumenkohl und schwarzem Trüffel oder pochiertes Ei mit Seeigel und Semmelbröseln.

Im Gegensatz dazu steht das Somni Restaurant in West Hollywood, das nach gerade einmal sieben Monaten Betrieb die Drei-Sterne-Bewertung errang. "Somni" bedeutet auf Katalanisch "Traum" und für Chefkoch Aitor Zabala sowie sein Team ging dieser nun in kürzester Zeit in Erfüllung. Die Küche ist spanisch inspiriert und überzeugte die Tester mit kreativen, faszinierenden Gerichten wie Muschel-Escabeche, Gazpacho oder Shiso-Tartar-Tempura und deren reichen Aromen. Gästen bieten sich ganz besondere kulinarische Erlebnisse, zum Beispiel ein mehrgängiges Menü am Chef's Counter oder im privaten Speisesaal mit Blick auf den Weinkeller.

Zwei Restaurants feiern Ein-Sterne-Premiere

Der neue Guide MICHELIN® vergab zudem einen ersten Stern an zwei asiatische Spitzenrestaurants in Los Angeles. Im japanischen Restaurant Mori Nozomi überrascht Chefkoch Nozomi Mori seine Gäste mit einem kunstvollen Omakase-Menü an einem minimalistischen Tresen mit acht Plätzen. Beste Meeresfrüchte aus Japan und saisonale Produkte vom Santa Monica Farmer's Market bestimmen das detailverliebte Menü, das mit Raffinessen wie Chawanmushi mit Gingko-Nuss, feinstem Tintenfisch-Nigiri bis hin zum perfekt zubereiteten Matcha aufwartet. Mit moderner koreanischer Küche wiederum überzeugte das versteckte gelegene Restaurant Ki von Küchenchef Ki Kim. Dieses bietet gerade einmal Platz für zehn Gäste sowie ein zeitgenössisches Degustationsmenü mit Shirako Gimhap – einer Muschel mit Trüffelreis und gewürfeltem Kimchi gefüllt – Hauptgerichte wie gegrillte Täubchen mit Gänseleber-Sauce, 45 Tage gereiftes Rind mit goldenem Rübenjus und koreanischer Knochenbrühe sowie ein Pilzeis-Sandwich zum Dessert.

Weitere Sterne-prämierte Restaurants in Los Angeles

Insgesamt 20 Restaurants im Los Angeles Country tragen derzeit einen Stern des Guide MICHELIN®. Neben *Mori Nozomi* und *Restaurant Ki* sind dies: *715*, *Camphor*, *Gwen*, *Holbox*, *Kato*, *Meteora*, *Morihiro*, *n/naka*, *Orsa & Winston*, *Osteria Mozza*, *Shibumi*, *Sushi Kaneyoshi*, *Uka* sowie *Heritage* in Long Beach, *Citrin* in Santa Monica, *Kali* in Hollywood sowie *Gucci Osteria da Massimo Bottura* und *Nozawa Bar* in Beverly Hills.

Mit zwei Sternen schmücken sich derzeit das Restaurant *Hayato*, *Mélisse* in Santa Monica und das in Culver City gelegene *Vespertine*. Dieses trägt zudem einen grünen Stern, ebenso wie die Restaurants *Chi Spacca*, *Osteria Mozza*, *Heritage* in Long Beach und *Providence* in Hollywood.

Neben den Sterne-Prämierungen zeichnet der Guide MICHELIN® zudem vielversprechende Restaurants mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis mit einem Bib Gourmand-Prädikat aus. Dieses erhielt in Los Angeles erstmals *Komal*, ein kleiner Stand im geschäftigen Mercado Del Paloma, der sich auf die Verwendung von alten Maissorten aus Mexiko spezialisiert hat. *Rasarumah* in Historic Filipinotown wiederum steht für malaysische Küche mit einer Reihe von Sambals und landestypischen Klassikern. Im *Vin Folk* in Hermosa Beach genießen Gäste moderne kalifornische Gerichte, die zum Teilen gedacht sind, wie Muscheltarte oder das beliebte Jidori-Hühnchen.

Mehr Informationen zu Aktivitäten in LA finden sich auf [DiscoverLosAngeles.com](https://www.discoverlosangeles.com).

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu dieser Meldung ist [hier](#) verfügbar (Copyright in der Bildbezeichnung).



Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER LOS ANGELES TOURISM

Das Los Angeles Tourism & Convention Board (Los Angeles Tourism) ist die gemeinnützige Organisation für Destinationsmarketing und Vertrieb der Tourismusindustrie von Los Angeles und die ultimative Informationsquelle zum Aufenthalt- und Freizeitangebot in der Region um LA.

Los Angeles ist ein dynamisches, sich ständig weiterentwickelndes Reiseziel, in dem Vielfalt gedeiht und jeder willkommen ist. Reisende entdecken das wahre LA bei der Erkundung der mehr als 30 Stadtteile, die reich an Kultur sind und eine ganz individuelle Atmosphäre versprühen. LA bietet mehr als 300 Tage warmen Sonnenschein, 120 Kilometer idyllische Küste, mehr Museen und Veranstaltungsorte für darstellende Künste als jede andere Stadt in den USA und eine innovative Kulinarikszene, die von einflussreichen Vordenkern geleitet wird. Als globale Kreativhauptstadt und Epizentrum des Sportuniversums bietet LA Besuchern aus aller Welt grenzenlose Möglichkeiten. Weitere Informationen unter www.discoverlosangeles.com oder auf [Threads](#), [Instagram](#) und [X](#).

KONTAKT

Presse:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Anja Höbler

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 175 59 833 19

E-Mail: ahoebler@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

Reiseveranstalter:

Ines Niehues

Tel.: +49 (0)160 380 6025

E-Mail: iniehues@latourism.org

