



PRESSEINFORMATION

Mai 2023

Eine Reise zu den Sternen: Kulinarische Erlebnisse in Florida gewinnen einen Platz im neuen MICHELIN-Guide 2023

Der Sunshine State strahlt – seine Spitzengastronomen spielen die Hauptrolle bei der Verleihung des beliebten Restaurant- und Hotel-Guides

- Vier Restaurants - drei davon in Tampa - erhalten zum ersten Mal einen MICHELIN-Stern
- Insgesamt 19 Restaurants in Miami, Orlando und Tampa mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet
- Zu den Auszeichnungen gehören auch 33 Bib Gourmand und vier Sonderpreise
- 144 Restaurants und 38 verschiedene Küchen gehören zu Floridas Auswahl für 2023

Miami – 11. Mai 2023. Vier Restaurants wurden in die exklusive Riege der MICHELIN-Sterne-Restaurants in Florida aufgenommen, als am Donnerstagabend im Loan Depot Park die diesjährige Edition 2023 des MICHELIN-Guides für Miami, Orlando und Tampa vorgestellt wurde.



V.l.n.r.: Präzision beim Anrichten im Lilac © Jordan Wise; Minimalistische Kunst auf dem Teller im Tambourine Room by Tristan Brandt © Michael Pissari; Modernes Interior im Rocca © Jordan Wise

Tampa und Miami Beach vereinen Talent und Aromen im großen Stil

Insgesamt haben die anonymen Kritiker des MICHELIN-Guides 19 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet, wobei das L'Atelier de Joël Robuchon Miami mit zwei MICHELIN-Sternen an der Spitze der Liste steht. Die Auswahl für das Jahr 2023 umfasst 144 Restaurants und 38 verschiedene Küchen, die es zu entdecken gilt.

„Florida hat drei verschiedene kulinarische Hotspots, die den Staat zu einem erstklassigen Ziel für Gourmet-Reisende machen, die hier eine Fülle von Aromen und kreativen Kochstilen erleben können“, so Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor der MICHELIN Guides. „Wir freuen uns besonders, drei mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnete Restaurants in Tampa - Koya, Lilac und Rocca - und ein neues Ein-Stern-Restaurant in Miami Beach bekannt zu geben: Tambourine Room von Tristan Brandt. Herzlichen Glückwunsch an diese Restaurantteams und an alle, die mit dem Guide ausgezeichnet wurden. Ihre Gäste können sich immer auf etwas freuen.“

"Wir sind begeistert, dass der MICHELIN-Führer die Talente und Aromen würdigt, die Florida so einzigartig machen, damit Reisende aus aller Welt erfahren, welche kulinarischen Erlebnisse sie im Sunshine State genießen können", sagte Dana Young, Präsidentin und CEO von VISIT FLORIDA.

Hier finden Sie die neuen MICHELIN-Sternrestaurants mit den Anmerkungen der Kritiker (die vollständigen Kommentare der Kritiker finden Sie auf der Website des MICHELIN-Führers und in der [mobilen App](#)):

Koya (Tampa, japanische Küche)

Adriana und Eric Fralick haben ein wachsames Auge auf das Erlebnis in diesem intimen Lokal mit acht Plätzen, wo ein mehrgängiges, modernes Degustationsmenü eine einzigartige Interpretation der japanischen Küche bietet. Die Gerichte sind oft unerwartet, aber immer durchdacht. Spektakuläre Meeresfrüchte sind eine Selbstverständlichkeit: Luxusprodukte wie Blauflossenthunfisch und Seeohren werden wöchentlich vom Markt in Kagoshima eingeflogen, wo das Team einen persönlichen Einkäufer hat. Statt der typischen Nigiri-Parade bieten die Gerichte einzigartige Kombinationen östlicher und westlicher kulinarischer Sensibilitäten, wie z. B. die mit Rüben und Wodka geräucherte Lachsmakrone oder eine Chutoro-Handrolle mit Wasabi-Guacamole. Das Essen endet mit Desserts wie Yuzu-Eis mit Hokkaido-Uni und Kaviar mit Limettenschalen.

Lilac (Tampa, zeitgenössische Küche)

Dieses Konzept von John Fraser, das sich im eleganten und ach so stilvollen Edition Hotel befindet, ist ein beliebter Ort mit begehrten Reservierungen. Der kleine Raum hat eine sexy Ausstrahlung, wenn auch kein Flied in Sicht ist. Genießen Sie das moderne Vier-Gänge-Menü mit mediterranen Einflüssen, Zutaten aus Florida und französischen Techniken. Eine Mahlzeit kann luxuriöse Häppchen wie eine mit Rosmarin-Rauch überzogene Jakobsmuschel umfassen, die unter einer Haube serviert wird, sowie gut zubereitete und geschmackvolle Hummer-Feuillantine. Zu den Hauptgerichten gehören Ora King Lachs mit einem Salat aus Florida-Steinkrabben oder Colorado-Lammkotelett mit zartem Lauch und hausgemachter Lammwurst. Cocktails und Wein sind im Angebot, aber das Lilac hat mit einem Champagner-Cocktail-Wagen den Service an den Tischen aufgestockt. (Ja, bitte!)

Rocca (Tampa, italienische Küche)

Chefkoch Bryce Bonsack verbindet in diesem modernen Restaurant sein New Yorker Know-how mit seiner italienischen Ausbildung und erzielt damit große Wirkung. Natürlich gibt es eine Auswahl an Nudeln, die mit viel Geschick im Haus hergestellt werden und klassische Geschmacksrichtungen sowie eine sorgfältige

Technik aufweisen, wie z. B. Spaghetti al Limone, die mit blauen Krabben und Zitrone, gehobeltem Knoblauch und Zucchini zubereitet werden. Die Gäste schwärmen von dem Mozzarella, der auf Bestellung in einem Wagen am Tisch handgezogen wird – sein Geschmack überstrahlt die Show. Am aufregendsten sind wahrscheinlich die originellen Darbietungen, wie zum Beispiel ein lebhaftes Carpaccio vom Hiramasa mit grünem Apfel, Kapern und Meerrettich. Der Basilikumpudding mit einer eleganten Brunoise aus frischen Äpfeln und einer Schicht Streusel ist in jeder Hinsicht ein Volltreffer.

Tambourine Room von Tristan Brandt (Miami Beach, Zeitgenössische Küche)

Im Carillon Miami Wellness Resort, an einem eher ruhigen Abschnitt der Collins Avenue, befindet sich dieses ambitionierte Restaurant, das von Küchenchef Tristan Brandt und seinem bewährten Stellvertreter Timo Steubing geleitet wird. Das Duo serviert ein farbenfrohes, mehrgängiges Degustationsmenü, das auf der französischen Küche basiert und von asiatischen Einflüssen geprägt ist. Die Ergebnisse sind alles andere als zurückhaltend: Es erwarten Sie reichhaltige, kräftige Saucen und Schäume mit Parmesan, Hummer und Safran sowie Ingwer, der alles von Tomaten über Jakobsmuscheln bis hin zu Wagyu aufpeppt. Im Gegensatz dazu ist der Raum selbst ziemlich spartanisch eingerichtet. Er befindet sich an der Seite der großen Hotelbar und wird hauptsächlich von übergroßen Eichentischen, blauen Lederstühlen und modernen Leuchten bestimmt.

Bib Gourmand

Die Kritiker des MICHELIN-Führers haben 33 Restaurants ausgewählt, die das Prädikat [Bib Gourmand](#) verdienen, das für gutes Essen zu einem günstigen Preis steht. Dies sind Restaurants, in denen man zwei Gänge und ein Glas Wein oder ein Dessert für etwa 50 Dollar bekommt. In der Region Miami waren es 18, in der Region Orlando 11 und in der Region Tampa vier.

Miami	
Name	Address
Bachour	2020 Salzedo St., Coral Gables, 33134
Chug's Diner	3444 Main Hwy., Miami, 33133
DOYA	347 NW 24th St., Miami, 33127
El Turco	184 NE 50th Terr., Miami, 33137
Ghee Indian Kitchen	8965 SW 72nd Pl., Kendall, 33156
Hometown Barbecue Miami	1200 NW 22nd St. #100, Miami, 33142
Jaguar Sun (neu)	230 NE 4th St., Miami, 33132
La Natural	7289 NW 2nd Ave., Miami, 33150
Lucali	1930 Bay Rd., Miami Beach, 33139
Lung Yai Thai Tapas	1731 SW 8th St., Miami, 33135
Mandolin Aegean Bistro	4312 NE. 2nd Ave., Miami, 33137
Michael's Genuine	130 NE. 40th St., Miami, 33137
Phuc Yea	7100 Biscayne Blvd., Miami, 33138
Rosie's (neu)	7127 NW 2nd Ave., Miami, 33150
Sanguich De Miami	2057 SW. 8th St., Miami, 33135
Tinta y Cafe	315 Ponce De Leon Blvd., Coral Gables, 33134
Zak The Baker	295 NW. 26th St., Miami, 33127
Zitz Sum	396 Alhambra Cir., Coral Gables, 33134

Orlando	
Bombay Street Kitchen	6215 S. Orange Blossom Trl., Orlando, 32809
Domu	3201 Corrine Dr., Orlando, 32803
Isan Zaap (neu)	4693 Gardens Park Blvd., Orlando, 32839
Norigami (neu)	426 W. Plant St., Winter Garden, 34787
Otto's High Dive (neu)	2304 E. Robinson St., Orlando, 32803
Papa Llama	2840 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
The Ravenous Pig	565 W. Fairbanks Ave., Winter Park, 32789
Strand	807 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Swine & Sons	669 N. Orange Ave., Winter Park, 32789
Taste of Chengdu (neu)	4856 New Broad St., Orlando, 32814
Z Asian	1830 E. Colonial Dr., Orlando, 32803

Tampa	
Gorkhali Kitchen (neu)	10044 Cross Creek Blvd., Tampa, 33647
Ichicoro Ramen	5229 N. Florida Ave., Tampa, 33603
Psomi (neu)	701 N. Howard Ave., Tampa, 33606
Rooster and the Till	6500 N. Florida Ave., Tampa, 33604

Besondere Auszeichnungen

Zusätzlich zu den Bib Gourmand- und Sterne-Auszeichnungen vergab der Guide vier Sonderpreise:

Award	Empfänger	Restaurant
Michelin Award für außergewöhnliche Cocktails	Bar Team <i>Presented by Basil Hayden</i>	Jaguar Sun
Michelin Sommelier Award	Benjamin Coutts <i>Presented by Wine Access</i>	Soseki
Michelin Award für herausragenden Service	Matthew Braden	Lilac
Michelin Young Chef Award	Christina Theofilos <i>Presented by Remy Martin</i>	Psomi

Die MICHELIN Guide Ceremony wird mit Unterstützung von Capital One präsentiert. Der Transport wird von Lucid Motors bereitgestellt.

Bildmaterial zu dieser Meldung steht [hier](#) zur Verfügung. Die Bilder können unter der Angabe des jeweiligen Copyrights verwendet werden.

ÜBER VISIT FLORIDA

Als privat-öffentliche Gesellschaft fördert VISIT FLORIDA, das offizielle Tourismusbüro für den US-Bundesstaat Florida, den Florida-Tourismus durch nationale und internationale Maßnahmen in den Bereichen Werbung, Verkauf, Verkaufsförderung und Öffentlichkeitsarbeit. Florida konnte im vergangenen Jahr über 122 Millionen Besucher willkommen heißen. Nach Angaben des Amtes für Wirtschafts- und demografische Forschung wurden pro 1 US-Dollar, den der Staat in VISIT FLORIDA investierte, 3,27 US-Dollar an Steuereinnahmen generiert. VISIT FLORIDA kooperiert mit über 13.000 Unternehmen aus der Tourismusindustrie. Strategische Allianzen unterhält das Tourismusbüro mit Busch Gardens Tampa, Disney

Destinations, Hilton, LEGOLAND Florida Resort, SeaWorld Parks & Resorts Orlando und Universal Orlando Resort. Weitere Informationen unter [VISITFLORIDA.com/de](https://www.visitflorida.com/de) oder über die Social Media Kanäle auf Facebook, Instagram und Twitter.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Sabrina Holland & Lena Zeller

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0) 171 9453079

E-Mail: sabrina@lieb-management.de / lenaz@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de



VISIT FLORIDA™