

Las Vegas: Neu auf der Speisekarte

Zahlreiche neue Restaurants in der Unterhaltungsmetropole

Die Tische in Las Vegas` neuesten „In-Restaurants“ sind bereits gedeckt. Kaiserlich speist man im Augustus Café, benannt nach dem ersten römischen Imperator. Das schicke Bistro ist eines von dreizehn Restaurants im Hotel Caesars Palace, das im Stil eines antiken römischen Tempels gebaut wurde. Das Augustus Café befindet sich im ersten Stock des 289 Millionen US Dollar teuren Augustus Tower, der am 12. August eröffnet wird. Der neue Hotel-Tower beherbergt neben dem Café auch drei Hochzeits-Kapellen sowie 949 Zimmer und Suiten.

Im MGM Grand kocht ab Herbst Joel Robuchon. Der legendäre französische Meisterkoch gilt als einer der besten Köche der Welt. Seine beiden neuen Restaurants sind nach ihm benannt: „Joel Robuchon at The Mansion“ und „L` Atelier du Joel Robuchon“. Letzteres ist dem gleichnamigen Pariser Original im Stil nachempfunden. In der Show-Küche kann man bei der Zubereitung der Spezialitäten zusehen.

Neu im Hotel Venetian ist das Tao Las Vegas. Das asiatische Restaurant ist ein Ableger des berühmten Tao New York City, bekannt durch die amerikanische Serie „Sex and the City“. Serviert werden Speisen aus China, Japan und Thailand. Das fernöstliche Flair spiegelt sich auch im Design des Restaurants wider.

Gemütlich ist die Atmosphäre im Fireside, dem neuen Restaurant im Imperial Palace & Casino. Mittelpunkt des Steakhouse, das im Western-Stil gehalten ist, sind der offene Kamin und ein Indoor-Wasserfall. Passend zum Ambiente ist auch die Küche: rustikal-ländlich.

Las Vegas hat sich in den letzten Jahren zu einer

kulinarischen Hochburg entwickelt. Restaurantkenner sind sich darüber einig, dass es hier mehr erstklassige Restaurants gibt als in irgendeiner anderen Stadt auf der Welt.