



Ein Stern für Labombe by Trivet im COMO Metropolitan London

Das zweite Restaurant von Jonny Lake und Isa Bal wird bereits nach fünf Monaten mit einem Michelin Stern ausgezeichnet – der erste für Küchenchef Evan Moore

München / London, 18. Februar 2026 – Nur fünf Monate nach seiner Eröffnung im September 2025 wurde das Labombe by Trivet im COMO Metropolitan London mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und setzt damit einen bedeutenden Meilenstein für das gesamte Team. Mit dem neuen Restaurant knüpfen die Verantwortlichen an die Erfolgsgeschichte ihres Restaurants Trivet an, das 2022 seinen ersten und 2024 seinen zweiten Michelin-Stern erhielt.

Das Restaurant Labombe by Trivet entstand aus einer Partnerschaft des Küchenteams von Trivet und dem COMO Metropolitan London in Mayfair und versteht sich als eine Weiterentwicklung des ursprünglichen Labombe-Weinbar-Konzepts. Die Mitbegründer Jonny Lake und Isa Bal haben ihre Idee hier in ein eigenständiges Restaurant überführt, an ihrer Seite ist Küchenchef Evan Moore, der nun seinen ersten Michelin-Stern erhält, sowie der Österreicher Philipp Reinstaller, Sommelier des Jahres 2024 in Großbritannien, prägen. Im Zentrum des Konzepts steht das Zusammenspiel von Küche und Wein. Die Speisekarte vereint internationale Einflüsse aus dem gesamten Team zu einer einzigartigen Handschrift: Gerichte vom Grill treffen als Shared Dinner auf europäisch inspirierte Snacks und kleine Gerichte mit kreativer Aromenvielfalt, darunter Bottarga-Toast, gegrillte Entenherzen mit Kirschspießen, King Oyster Gildas und das aus dem Trivet bekannte Hot Tongue Bun. Es folgen Gerichte wie Wild Sea Bass Crudo mit Orangen-Ponzu und Sardellen-Garum oder Wild Mushroom Pici mit Madeira und Pilzemulsion. Die Hauptgänge verbinden präzise Technik mit hochwertigen Produkten – vom gegrillten Seeteufel mit geschmorten Kokobohnen und Essig-Hühnersauce, über Kalbsbries Grenobloise bis hin zur Costoletta alla Milanese mit frischem Kohl und Agrodolce. Den Abschluss bilden klassisch gehaltene Desserts wie Campari-Crème-Caramel, wechselnde Gelati und Sorbets sowie Jonny's Butter Tart, einer Hommage an die kanadische Herkunft der Gründer.

Ein ebenso zentraler Bestandteil des Dinings im Labombe ist die beachtliche Weinkarte, die von Isa Bal und Philipp Reinstaller kuratiert wird und die sorgfältig komponierten Gerichte perfekt ergänzt. Die europäisch geprägte Auswahl bricht bewusst mit traditionellen Strukturen: Neben ausgewählten Weinen im Offenausschank entdecken Weinkenner seltene und außergewöhnliche Tropfen aus renommierten Regionen wie Barolo, Burgund, Barbaresco und Bordeaux, ergänzt durch Hintergrundinformationen zu Produzenten und Herkunft.

„Ein Stern für das Labombe ist eine unglaubliche Auszeichnung für die Leistung für unseres Teams. Es war uns eine große Freude, gemeinsam mit Evan und Philipp die Vision des Restaurants Labombe zum Leben zu erwecken, und wir freuen uns darauf, diese Reise mit dem COMO Metropolitan London



fortzusetzen“, so Jonny Lake und Isa Bal. Geschäftsführer Rory Slater ergänzt: „Wir sind sehr stolz auf die Partnerschaft mit Trivet und das Team, das im vergangenen Jahr so hervorragend zusammengewachsen ist. Ihr Engagement für Qualität, gepaart mit einer authentischen und unbeschwerten Herangehensweise, ist eine Bereicherung für die Nachbarschaft – ein großartiger Start in das Jahr 2026.“

Über COMO Hotels and Resorts

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutique Designhotels in London. Kein Hotel gleicht dem anderen, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter www.comohotels.com.

Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von COMO Hotels and Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

COMO Hotels and Resorts
Orange Grove Road
Singapore 258332
T. +65 6304 1488
info@comohotels.com
www.comohotels.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
rena@segara.de
www.segara.de