Neueröffnung: Tartufi & Friends

Trüffel-Lounge: Nobel-Hobel im Frankfurter Westend

Alles Trüfel, oder was? Im neuen Tartufi & Friends wird über alles Trüffel gehobelt, was nicht weglaufen kann. In dem aufwendig gestalteten Restaurant im noblen Frankfurter Westend ist jede Ecke gestylt, doch der vertikale Garten ist der größte Eyecatcher. Bei der natürlichen Tapete ist jedes Kraut echt, doch sollte man das Grünzeug nicht für den eigenen Teller rupfen.

Burke Darko (l.), Alessandro Cocco

Ob Pizza, Thunfischtatar, Fettuccine oder Lammkeule, kein Gericht ohne Trüffel. Es gibt sogar Trüffel-Drinks. Ob es passt oder nicht, das Konzept verlangt nach Trüffeln. Auf der Speisekarte werden gleich die Preise für die inkludierten schwarzen und weißen Trüffel angegeben. Noch besser wäre es, wenn man noch die Grammzahlen erfahren könnte. Die Saison für weiße Trüffel hat noch nicht begonnen und nimmt ihren Anfang

erst im Oktober, doch stehen sie schon auf der Karte. Woher sie kommen, will niemand verraten. Weiße Trüffel sind deutlich teurer als schwarze Trüffel. Schwarze Trüffel kann man gleich in der Küche verarbeiten, weiße Trüffel sollten immer frisch auf das fertige Gericht gehobelt werden – am besten am Tisch, allein schon aus Vertrauensgründen. Die Preise für Hauptgerichte bewegen sich zwischen 30 und 76 €. Die Eröffnung mit Pressedinner wollen wir nicht bewerten. Ein gut gemeinter Rat aber dennoch: Trüffel machen nur Sinn, wenn sie Aroma haben und nicht bloß als Dekoration eingesetzt werden. Bei einem weiteren Besuch erlebten wir eine Bestätigung des ersten Eindrucks. Alles sehr unprofessionell, niemand, der Bescheid weiß. Der Franciacorta Spumante, die Hausmarke, war plötzlich nicht mehr vorhanden und wurde zudem als Prosecco deklariert. Mit den üblichen Problemen einer Anfangsphase kann man nichts erklären oder gar entschuldigen. Bei einem solch wichtigtuerischen und hochpreisigen Auftritt hat einfach alles zu stimmen. Bislang stimmt jedoch manches eher bedenklich. Auch die vollmundige Aussage von Küchenchef Alessandro Cocco, dass er mindestens einen Michelin-Stern für seine Leistungen anstrebe. Auf welchem Planeten lebt er denn? Davon ist man derzeit jedenfalls eine Galaxy weit entfernt.

Das Restaurant wurde regelrecht modelliert, nichts erinnert mehr an den Vorgänger, das schlichte Pizza- und Pasta-Lokal Il Camino. Auch am Restaurant-Ambiente werden sich die Geister scheiden. Manche werden es als zu überladen, durchgestylt und neureich empfinden, andere als optisch besonders anspruchsvoll. Die Weinkarte setzt bei ihren 75 Positionen in erster Linie auf Italien und bekannte Namen wie Gaja oder Jermann. Der preiswerteste Wein ist für 28 € zu haben, Weine glasweise 9 – 16 €, Spumante/Champagner glasweise 12 – 18 €.

Das neue Restaurant Tartufi & Friends bietet 50 Plätze, auf der Terrasse weitere 60. Neben den adrett dekorierten Tischen wartet auch eine Lounge-Ecke mit Feuerstelle. Dank integrierter Heizelemente soll die Terrasse auch bei kühlen Temperaturen geöffnet bleiben. An der Bar mit neun Plätzen sind auch Gäste willkommen, die nur ein Glas Wein oder einen Cocktail genießen möchten. Zum Restaurant gehören außerdem eine separate Zigarren-Lounge und eine Feinkost-Theke.

Gründer und Ceo von Tartufi & Friends ist der italienische Modeunternehmer Alberto Sermoneta. Das erste Restaurant dieser Gruppe entstand 2014 am Fuß der Spanischen Treppe in Rom, danach folgten Mailand und London. Nach Frankfurt soll ein weiteres Trüffel-Lokal in Dubai eröffnen. Die Expansion im Ausland erfolgt weitgehend durch Franchisepartner. Inhaber in Frankfurt sind der Unternehmer Burke Darko aus Ghana beziehungsweise Wiesbaden und der Immobilienhändler Ahmad Almekhaizim aus Kuwait. In der Küche führt Alessandro Cocco aus den Abruzzen die Regie, dessen Biografie ziemlich geschönt wurde. Insgesamt sind offiziell 15 Mitarbeiter in der Küche und im Service beschäftigt.

Tartufi & Friends hat sich mit dem Westend durchaus eine gute Adresse ausgesucht. Die Feldbergstraße ist ein schönes Ausgehrevier mit vielen Luxuswohnungen, wobei das Kutscherhaus, ein ehemaliges Remisengebäude der Neurenaissance aus dem Jahr 1891, hervorsticht. Das Restaurant Tartufi befindet sich in einem weniger schönen Haus, wobei

dadurch der Kontrast zwischen dem unteren Edel-Look und der darüber liegenden banalen Wohnfassade noch größer wird.

Ludwig Fienhold

Tartufi & Friends, Frankfurt, Feldbergstr. 3, Tel. (069) 72 18 82.

Geöffnet von Mo-So, 12-24 Uhr durchgehend. www.tartufiandfriends.it

Photocredit: Tartufi&Friends Frankfurt, Barbara Fienhold