

# Tartufi & Friends in Frankfurt hat geschlossen

## Edel-Italiener musste aufgeben

Das Aus kam schnell, aber nicht unerwartet. Seit seiner Eröffnung im Frankfurter Westend im September 2016 wurde das Restaurant nicht gerade überrannt, blieben viele Tische leer. Küche und Service agierten ohne Fortune, die Preise entsprachen nicht den Leistungen. Wer keine Trüffel mochte, hatte Pech, denn die Trüffel wurden über alles gehobelt, was nicht weglafen konnte. Man war unflexibel und lehnte es ab, Gästen eine Pasta ohne Trüffel zu servieren. Im ganzen Lokal machte sich aufdringlicher Trüffelduft breit, leider kein natürlicher, sondern der von künstlichem Trüffelöl. Frisch gab es vor allem schwarze Trüffel, zumeist schwache und nicht aromatische Wintertrüffel. Wer Trüffel nur als Dekoration einsetzt, hat deren Sinn nicht verstanden. Alles hier wirkte aufgesetzt und unprofessionell. Die Preise und der Auftritt waren dagegen sehr abgehoben und wichtigtuertisch. Die Küche strebte sogar einen Michelin-Stern an und bewies damit nur, dass sie in einer anderen Galaxie lebte. Zu einer offiziellen Stellungnahme war niemand zu erreichen. Am Samstag vor Silvester wurden noch frische Baguettes geliefert, die vor der verschlossenen Tür liegen blieben. Tartufi & Friends gibt es noch in Rom, Mailand, London und Dubai.

LF