

Söndag den 26 juni  Stockholm 18°

SvD | MAT & VIN

Kunglig spis på Prinsen



FOTO: JUREK HOLZER

10 november 2006 kl 05:48, uppdaterad: 14 december 2009 kl 09:38

KROG

RESTAURANG PRINSEN

City
Mäster Samuelsgatan 4, 611 13 31 | Mån-fre 11.30-23.30, lör 13-23, sön 17-22 | www.restaurangprinsen.se | Förrätt 139-199 kr, varmrätt 165-279 kr, efterrätt 119-139 kr

Historiens vingslag blåser nästan omkull en, när man besöker 109-åringen Prinsen. Men det är en förvånansvärt vital herre. De rena smakerna leker på tungan, miljön är slamrigt avslappnad och vi kan döda för hallonsufflén.

Man kan lätt få för sig att ett anrikt ställe som Prinsen dras med en lika anrik uppåtåsa. Men då är man fel ute och dåligt påläst. Restaurangen grundades 1897, berättar en rätt omständlig biografi på Prinsens hemsida. Men det var den femte ägaren - Augusta Wilhelmina Forsberg som fick schwung på verksamheten när hon köpte restaurangen åtta år senare. Inget annat än öl fick serveras i alkoholväg och med denna historik är det inte underligt att atmosfären i dag är högljutt ölhallshjärtlig snarare än stelt etikettspetande. Vill man ha MVG i Prinsenhistorik bör man lägga till att Forsberg drev restaurangen fram till sin pension 1952 då biografkungen Anders Sandrew tog över, men låt oss istället snabbt försöka hoppa fram till desserten. Hallonsufflé serverad med glass av yoghurt och vanilj. Låter det inte redan nu precis så gott som det sedan kommer visa sig att det smakar? Men först bjuds det på små knapriga korvar med ljus stark senap innan vi får in de kött- och fiskbaserade rätterna. Portionerna är överlag rejäla och smakerna rena. Förtjust äter vi helstekt lammrygg i rack-form med tillhörande portvinsfond att doppa det lagom stekta rödrosa köttet i.

Läsarnas snittbetyg

28 betyg med 3,1 i snitt

Sätt ditt eget betyg:

Klicka på tärningen!

Fiskquenellerna, ett finare ord för fiskbullar, slinker ner lika lätt med sin syditalienskt krispiga risotto spännande kryddad med koriander, timjan och fänkål. De stekta aborrfiléernas fyllning av räkor och dill dödar tyvärr en del av rätten och smakerna flyter ihop lite i den kolgrillade oxryggen, men vi är nöjda med knaprheteren i förrätten toast av Kalixløjrom. Vi sitter bredvid några unga holländska killar i grälla t-shirts, bakom dem en mamma och en son på finmiddag och två brittiska affärsmän som nyfiket ögnar varje rätt vi får in i jakten på de typiskt svenska smakerna.

Det känns litegrann som att befinna sig på en internationell flygplats eller på säg, Tate modern, där kulturintresserade från hela världen samlas. Vi rekommenderar Wallenbergare, fem sorters sill med hembakt knäcke och glassmousse med mylta till våra engelska bordsgrannar tills vi får in efterrätterna där hjortronen åker på stordäng, både av det frasigt läckra franska äppelflarnet och den efterlängtrade saftigt svällande hallonsufflén. Det finns några krogar som, utan att i övrigt vara dåliga, är värda ett besök enkom för sina efterrätter. Prinsen är en av dem. Affärsmännen får helt enkelt finna sig i att revidera sin beställning, hur mycket de än försöker inflika att det finns hallon i England också.

KROGEN I KORTHET

Profil: Finkulturställe (delar varje år ut ett poesipris) som fokuserar på svenska smaker.

Inredning: Rustik.

Dryck: Gedigen vinlista och vinotek i källaren där man kan sitta omgiven av lagrade flaskor. Bra dryckesrekommendationer.

Passar: Den tillfällige resenären, familjelyxmiddagen, kulturella vältranden.

I högtalarna: Inget, men högt sorl överlag.

Service: Stressad men kunnig personal. Plus för den otroligt sympatiska garderobiären.

Vegetariskt: Nej.

Ekotänk: Den ekologiska oxfilén ställs mot jätteräkorna och anklevern.

Boka bord: Kan vara bra men inte nödvändigt.

Övrigt: Toaletten i källaren är svåråtkomlig för den rullstolsburne.

KROGGUIDEN

krogguiden@svd.se