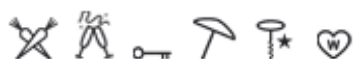


White Guides AB



Total poäng 78

White Guide presenterar



Matpoäng: 27/35

Restaurang Prinsen



Visserligen kostar det fortfarande tio spänn att hänga av sig rocken, men på Prinsen är garderobiären i alla fall av den gamla belevade skolan, så det må vara hänt. Det är förresten övrig personal också, dessutom tycks flera av dem vara handplockade från något franskt brasserie. Med ett sparsamt men väl nyttjat vocabulaire sätter de in sina charmoftensiver med ett *voilà madame* här och *bon appetit monsieur* där. Det skulle kunna vara larvigt men det är trevligt. Likaledes charmig är den nürnbergkerkov på pinne som dyker upp som *amuse*, dijonsenapen att dippa i är klockren till. Som programförklaring funkar den också bra, för Prinsen bjuder just slika rekorderliga svensk- och franskheter framförda med knorr. Samt en vinlista som heter *duga!* Varför inte börja med en provning av toscanare tillsammans med lite *antipasti*? Annars varvas väl reducerad och smakstinn *hummerbisque* på menyen med hemtrillade köttbullar och mormor Majs kroppkakor. Och ingen sommar är för många komplett utan den klassiska *scampisalladen* på Prinsens smala uteservering. Rydbergen hör sedan länge till landets bästa. Dess namn i fiskversion är nästan lika fin den och utgörs av små fina bitar varsamt halstrad slätvar på en kulle av varm bladspenat, stora syltökar, potatis i skivor och en smarrig smörsås. En mäktig bit *oxbouf* har bakats "slowly". Den är härligt trädig och toppas av karljohans- och murkelhack, tryffelkorven till kommer dock lite i skymundan av en intensiv bönpuré smaksatt med samma svamp. På Prinsen är det nästan en underdrift att säga att atmosfären sitter i väggarna. Krogen har ju hållit till på samma adress i 110 år nu. Den gamla träpanelen ger en fantastisk dager och möblemang och trängsel av tavlor på väggarna gör också sitt till atmosfären. Är man lagd åt det paparazka hållet har man nu som förr goda chanser att få en skymt av teater- och filmfolket som i alla år hållit Prinsen för sitt favorithak - ja, åtminstone de ur det lite äldre gardet. Det är med andra ord helt naturligt att servitören vid förfrågan om hur deras *crêpe Suzette* serveras, svarar: "Flamberad med apelsinlikör och med mycket socker. den är väldigt Marie Antoinette". Andra dessertnummer har svajat något så det är definitivt rakt på den vi går nästa gång.