

AFTONBLADET

Publicerad: 2006-09-08

Prinsen som levererar

Lite egensinnig – men här blir du alltid mätt och belåten

Det finns inga idiotsäkra sätt att bli rik.

Men det finns idiotsäkra sätt att bli mätt och belåten.

Att gå på Prinsen är ett sådant.

När hovmästaren leder oss till bordet inträffar en högst ovanlig känsla - jag får ett pirr i magen. Var ska man bli placerad, vem kommer man att sitta bredvid, vad kommer att hamna på tallriken? Av någon anledning känns det alltid spännande att äta på Prinsen. Och samtidigt så tryggt. För man vaggas in i en känsla av att saker och ting på kulturrestaurangen Prinsen är ungefär samma sedan förra sekelskiftet. Men att värna om traditioner för traditionens skull är såklart värdelöst. Traditioner har inget egenvärde. Det finns partier vars namn vi inte nämner som sysselsätter sig med sådant.

Nytt i köket

Men på Prinsen har utvecklingen bara stannat av på ytan. Inne i köket verkar det fortfarande finnas plats för nymodigheter. Som den roliga förrätten Friterad getost med bräckta små havskräftstjärtar, som serveras med varm bakad tomat i ett uppläggsfat som påminner om en äggkartong. Självklart finns det många klassiker på menyn också, som Biff Rydberg, köttbullar och Wallenbergare. Den senare i deras egen variant, där färsen är oerhört finmald. Ovant, men inte oävet.

Prinsen är lite egensinnigt på det stora hela. Här finns proffsiga servitörer i semi-uniformsartad klädsel men de är alls inte underdåniga. Dröjer man länge med att bestämma sig kan de utföra en liten steppdans av frustration. De vet att de kan kosta på sig ett sådant beteende, för de gör det med charm och de jobbar på Prinsen.

Blandad publik

Publiken är mycket blandad, även om den såklart har en slagsida åt det kulturella hållet. Ganska många har med sig barn, men det är tack och lov den sortens barn som kan föra sig på restauranger. Trots det har stället en lite slipsgubbig air, vilket i restaurangsammanhang i och för sig ofta är en sorts kvalitetsmärkning. Mycket annat som gubbar i slips gillar är inte härligt - golf, cigarrer, designade skrivbordsprylar och hotellrumsporr.

Men de vet verkligen hur mat ska smaka.

Som efterrätten Chokladfondant med varm ganache till exempel. Jag har ingen aning om hur den påverkar kolesterolet och jag bryr mig inte heller.

Om någon gräver upp den här recensionen om hundra år så hoppas jag att Prinsen är precis likadant då.



KUNGLIG KVALITÉ Det är spännande att äta på Prinsen, man vet aldrig vem man kan hamna bredvid eller vilka överraskningar köket bjuder på – men ett är säkert, man lämnar alltid restaurangen nöjd.

Foto: DAVID BERGSTRÖM



Prinsen

Mäster Samuelsgatan 4
611 13 31

Öppet: Mån–fre 11.30–23.30, lör 13–23.30, sön 17–22.30.

Pris: Varmrätt 165–279 kr.

Bästa bordet: Något av båsen med Svenskt Tenn-tapet.

Snackis: Hur kan det här stället inte ha perfekta köttbullar? Känns som om de borde naila det, men de är bara ok.

[Matombudsmannen](#)