

Rustikal speisen, wo der Bär los ist

Der Nordbahnhof ist eines der beliebtesten gut-bürgerlichen Speiserestaurants Krefelds. Die WZ hat vor Ort in die Töpfe gekuckt.

(mak) „Bei uns pflegen wir die Grundsätze des SLP“, sagt Viktor Furth, Inhaber des Nordbahnhofes. SLP? Der Gastronom entschlüsselt: „Mittagstisch bedeutet schnell, lecker, preiswert.“

Hier, wo Karneval der Bär tobt und auch sonst schon einige zünftige Feiern abgehalten worden sind, kann man aber auch vorzüglich speisen.

GASTRO-TIPP FÜR DEN MITTAG

Mittagskarte: Es gibt eine täglich wechselnde Mittagskarte, auf der sich immer ein Eintopf, ein Tagesgericht, Fisch und eine Alternative befinden. Außerdem gibt es ein Menü, inklusive einer Suppe und einem Dessert. Für das dazugehörige Hauptgericht können die Gäste aus drei Angeboten wählen. Die Preise beginnen bei 3,75 Euro (Eintopf) und gehen bis

9 Euro (Schweinefilets). Das Angebot auf der Karte wechselt je nach Saison.

Testgericht: Ich entscheide mich für das Tagesgericht, die gemischten Nudeln in Schinken-Tomatensauce. Dazu gibt es einen kleinen Salat, der knackig frisch ist. Die Nudeln sind wie bei Mutttern: lecker und magenfüllend. Das Tagesgericht kostet 5,50 Euro.

Ambiente: Rustikal gemütlich.

Bedienung: Man kennt sich. Freundlich und direkt.

Gäste: Sehr gemischt, zwischen alt und jung ist alles vorhanden.

Musik: nein

Toiletten: Sauber

Behindertentoiletten: ja

Getränkepreise:

Kaffee: 1,50 Euro
Espresso: 1,50 Euro
Cappuccino: 1,60 Euro
Wasser (0,2l): 1,50 Euro
Apfelschorle (0,3l): 1,80 Euro
Bier (0,2l): 1,50 Euro

bis 1952 als Bahnhof.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 bis 14.30 Uhr, 17 bis 24 Uhr. Samstag 11 bis 15 Uhr. Sonntag 11 bis 15 Uhr, 17 bis 24 Uhr.

Sitzplätze: 200

Betreiber: Familie Furth

In Krefeld seit: In der jetzigen Nutzung seit 1991. Baujahr 1870,

Anschrift: Nordbahnhof Krefeld, Familie Furth, Oraniering 91, 47798 Krefeld, ☎ 67444.



Freundlich und direkt ist die Bedienung.

Foto: Lothar Strücken