

NordBahnhof Restaurant

SUPPEN

- _ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen | 5,50 €
- _ Passierte Kartoffelsuppe | 5,50 € ☺

KALTE SPEISEN

- _ Happen mit frischem Schweinemett auf Stangenbrot | 2,00 €
- _ Happen mit Tatar* auf Stangenbrot | 2,40 €
- _ Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot | 4,50 €
- _ Hausbrot mit frischem Schweinemett, Gewürzgurke und Zwiebeln | 4,50 €
- _ Blutwurst am Stück mit Zwiebeln, Brot und Butter | 6,50 €
- _ 2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat | 10,50 €
- _ Strammer Heinrich: Hausbrot mit Mett, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat | 10,50 €
- _ Strammer Max: Hausbrot mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat | 10,50 €
- _ Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce | 13,50 €
- _ Gutsherrenschnitte*: angemachtes Tatar auf Hausbrot mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat | 13,50 €
- _ Roastbeefschnittchen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce | 16,50 €
- _ Angemachtes Tatar* mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Brot und Butter | 16,50 €

*Tatar-Spezialitäten
werden ab 17 Uhr serviert.

Unsere Tagesgerichte finden Sie
an der Tafel im Restaurant

DEFTIGES

- _ Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln | 11,50 €
- _ 5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 12,50 €
- _ „Himmel und Ähd“: gebratene Blutwurst, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott | 12,80 €
- _ „Hoppel-Poppel“: Bratkartoffeln mit gebratener Blutwurst, Speck, Schinken, Spiegelei und Salatteller | 13,50 €
- _ Brauhaus-Platte: Kasseler vom Grill, gebratene Blutwurst, 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree | 15,50 €
- _ Gepökelttes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 17,50 €
- _ Große gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 17,50 €

FISCH

- _ Eingelegter Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln | 10,50 €
- _ Heringsstipp im Steintopf mit Bratkartoffeln | 14,50 €
- _ Lachsfilet vom Grill mit Pesto, überbackenen Kartoffeln und Salatteller | 20,50 €

Soweit es möglich ist, verwenden wir
ausschließlich naturreine Lebensmittel.
Einige Produkte sind mit geringen Mengen
an Konservierungsstoffen versehen. Nähere
Informationen dazu sowie zu den Allergenen
erhalten Sie gerne an der Theke.

SPEISEKARTE

KLASSIKER

- _ Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller | 14,50 €
- _ Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salatteller | 15,50 €
- _ Rahmschnitzel mit Spätzle und Salatteller | 14,90 €
- _ Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Pommes frites und Salatteller | 15,50 €
- _ Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker | 9,90 € ☺
- _ Speckpfannekuchen mit Salatteller | 12,50 €
- _ Deutsches Beefsteak „à la Meyer“ mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatteller | 13,50 €
- _ Käse-Spätzle mit Bergkäse, Knusperzwiebeln und Salatteller | 12,80 € ☺
- _ Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter | 10,50 € ☺

Fast alle Gerichte auch als
kleine Portion erhältlich | -1,00 €

SALATE

- _ Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischen Salaten der Saison | 8,90 € ☺
- _ Gebratene Hähnchenbruststreifen auf großem, bunten Salat mit Joghurt-Dressing und Stangenbrot | 12,80 €
- _ Kleines Schweineschnitzel mit frischen Salaten der Saison und Kartoffelsalat | 13,50 €
- _ Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Kernen, Himbeerdressing und Stangenbrot | 14,20 € ☺

VOM GRILL

- _ „Lokführerspieß“: 3 Schweinefilets vom Landschwein am Spieß mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Kroketten und Salatteller | 16,90 €
- _ Schweinefiletspitzen „Gyros-Art“ mit Kräuterquark, Pommes frites und Krautsalat | 15,50 €
- _ Cheeseburger (180 g) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gewürzgurke und Pommes frites | 13,50 €
- _ Hamburger (180 g) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Gewürzgurke und Pommes frites | 13,50 €
- _ Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites, Currydip und Salatteller | 14,80 €
- _ Rumpsteak (220 g) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatteller | 23,50 €
- _ Rumpsteak (220 g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen im Speckmantel | 24,50 €
- _ Barbecue Spareribs mit Pommes frites und Krautsalatgarnitur | 17,90 €
- _ Argentinische Rinderfiletstreifen vom Grill (180 g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salatteller | 20,50 €
- _ Veggie-Burger mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gewürzgurke und Pommes frites | 13,50 € ☺

DESSERT

- _ Apfelkühle mit Vanillesauce | 5,80 €
- _ Hausgemachte Crème brûlée | 6,50 €
- _ Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne | 6,50 €
- _ Hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 6,80 €
- _ Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Sahne | 6,50 €

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE		
	0,3l	0,5l
Coca Cola, Coca Cola zero	3,20 €	5,00 €
Fanta, Sprite	3,20 €	5,00 €
Tafelwasser, spritzig oder still	2,90 €	4,20 €
Brohler Mineralwasser		
Still		0,75l 6,80 €
Medium		6,80 €
Saftschorlen		
	0,3l	0,5l
Apfel	3,40 €	5,20 €
Apfel, naturtrüb	3,40 €	5,20 €
Johannisbeere	3,40 €	5,20 €
Rhabarber	3,40 €	5,20 €
	0,25l	
Feldschlösschen Malzbier	2,70 €	

WEINE 0,25l	
Grauer Burgunder Königschaffhausen, Baden	6,20 €
Lugana Veneto IGT, Weingut Lenotti	7,20 €
Rosé, Les Grains Merlot IGP Méditerranée, France	6,20 €
Rosso Passo Merlot-Sangiovese, Veneto IGT	5,50 €
Weinschorle	4,60 €
Aperol Spritz	6,50 €
Grauer Burgunder, alkoholfrei Weingut Pfaffmann (< 0,5% alk.)	6,20 €

SPIRITUOSEN 2cl		
Gleis 1, Hauslikör mit Anis & Lakritz	2,40 €	Williamsbirne 3,40 €
Schluffi Wodka & Feige	2,60 €	Jubiläums-Aquavit 3,40 €
Stuffkamp	2,40 €	Vodka 2,60 €
Killepitsch	3,20 €	Jägermeister 2,90 €
Ramazotti	3,80 €	Ouzo 2,40 €
		Korn 2,40 €
		Baileys 3,20 €

SCHLÜFFKEN Mit Volldampf gebraut		
SEIT 2018		
Spezialitäten aus unserer hauseigenen Brauerei		
SCHLÜFFKEN Altbier	0,25l	2,70 €
	0,5l	5,20 €
SCHLÜFFKEN Pils	0,3l	3,30 €
	0,5l	5,20 €
SCHLÜFFKEN Weizen	0,5l	5,20 €
SCHLÜFFKEN (Saisonbiere)		
Summer Ale, Märzen, Festbier	0,25l	2,80 €
	0,5l	5,30 €
SCHLÜFFKEN Pils alkoholfrei	0,25l	2,70 €
SCHLÜFFKEN Weizen alkoholfrei	0,5l	5,20 €

Alle SCHLÜFFKEN Biere für zu Hause an der Theke erhältlich: Kiste Pils & Alt	
20x 0,33l = 16,90 € + Pfand 3,10 €	
Einzelflasche Pils & Alt 0,33l Stubbi = 0,92 € + Pfand 0,08 €	
Fass mit bayrischem Fassanstich 10l 25,00 € + Pfand 50,00 €	

KAFFEE & TEE	
Café Crema	2,80 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Tee	2,80 €
verschiedene Sorten	

NordBahnhof Restaurant



DIE NORDBAHNHOF-STORY

Ein Bauwerk mit Dampf und Würde
Anno Domini 1870 – der Duft von Kohle in der Luft, das Fauchen erster Dampfzüge in der Ferne! In diesen goldenen Tagen der Industrialisierung erhebt sich in Krefeld ein Prachtbau, der in die Annalen eingehen wird: Der Nordbahnhof! Er ist ältester seiner Art und heute ein rares Überbleibsel eisenbahntechnischer Zierkunst, und wacht über vergangene Zeiten wie ein würdiger Schaffner der Geschichte.

Seide trifft Schiene – Die feine Gesellschaft zahlt mit
Die Seidenbarone der Stadt, mit feinem Tuch und noch feinerem Geldbeutel, sehen im Nordbahnhof mehr als nur einen Haltepunkt: ein Portal zur weiten Welt! Und so fließen nicht nur Züge, sondern auch reichlich

Subventionen, um dem Bau den nötigen Schwung zu verleihen. Ein Bahnhof für Menschen und Waren – mit Erwartungen, die selbst die Dampfkessel ins Schwitzen bringen.



Kaiserwetter am Gleis – Majestätische Momente
Der 20. Juni 1902: Die Stadt atmet Glamour und Kohlenstaub zugleich! Punkt 10.15 Uhr steigt das kaiserliche Paar Wilhelm II. und Auguste Viktoria

in Moers ein, um pünktlich zur Krefelder Audienz um 10.55 Uhr am Nordbahnhof vorzufahren – ein Fest für die Chronisten und natürlich den Palazzo selbst, denn in edler Architektur präsentiert sich der Bahnhof als würdiger Empfangssalon für die allerhöchsten Herrschaften.

Der Palazzo schläft nie – Renaissance auf Schienen
Ein Jahrhundert später, April 1991, öffnet das ehrwürdige Gebäude erneut die Türen – restauriert mit Stil und Herzblut durch Familie Furth. Außen noch immer Palast, innen liebevoll ausgestattet wie ein historischer Waggon – Gusseisensäulen inklusive, direkt aus dem Kempener Bahnhof emsig herübergewechselt. Und die Gastwirtschaft? Die residiert nicht im Bahnhof – nein: Der Bahnhof ist in ihr zu Hause!

Hopfen, Herz und Handwerk – Das Schlüffken ruft!
2018 steigen Anne und Johannes Furth in den elterlichen Betrieb ein und erweitern das Portfolio. Die Schlüffken Brauerei erblickt das Licht der Welt – modern, offen, mit blitzendem Sudkessel. Eine Braustätte für Herz und Zunge, benannt nach dem charmanten Krefelder Bimmelbähnchen, dem „Schluff“. Heute wird gebraut, was damals transportiert wurde: flüssige Geselligkeit!

