

Unsere Philosophie

„Essen sollte nicht von der Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme bestimmt sein, sondern vom Ambiente, Genuss und Geschmack“.

Helmut Glaßl

Wir möchten Euch das bieten, was wir selbst am meisten mögen.

Essen sollte einfach, gesund, nahrhaft und lecker sein. Deswegen glauben wir an Qualität, an gute Handwerksarbeit und an den unverwechselbaren Geschmack von selbstgemachten Produkten.

Wir lieben Brot - ein Thema mit vielen Variationen. Eine echte Handwerkskunst sind unsere Goldbrötchen, herrlich belegt mit frischen Aufstrichen und Belägen.

Wir wollen mit unserem Angebot die regionale Landwirtschaft unterstützen, daher stammt ein Großteil unserer Produkte von Bauern aus der Region.

Artgerechte Tierhaltung ist uns sehr wichtig. Wir haben uns von einem respektvollen Umgang mit den Tieren überzeugt. Hier zählt nicht das Zertifikat, sondern der Anspruch der Produzenten.

Essen ist für uns politisch - Slow-Food wird unterstützt und Produkte wie Palmöl bewusst vermieden.

Für unseren Kaffee in Sülz verwenden wir die Bohnen der Kölner Kaffeerösterei Van Dyck. Seine Besonderheit liegt in der separaten Röstung verschiedener Kaffeesorten, Erst im Anschluss wird die Mischung zusammengestellt.

In Nippes und am Mediapark verwenden wir die Bohnen der Mehrwert-Kaffeerösterei. Die vom deutschen Röstmeister Benjamin Pozgai kreierte Röstkurve bestimmt den unvergleichlichen Geschmack. Mit jeder Tasse unterstützt du das soziale Projekt Crossroads in Kenia. Gefährdete Jugendliche erhalten hier neue Perspektiven.

Wie wollen wir als kleines Café eine Veränderung erwirken?

Indem wir kommunikativ zu unseren Gästen sind.

Bitte spricht uns gerne an, wenn Ihr Fragen, Wünsche oder Anregungen habt.

Euer Goldjunge Team

Uns gibt es mittlerweile in Köln-Sülz, Köln-Nippes und am Mediapark

Kaffee

Wir verwenden regionale Bio-Frischmilch vom Hielscher Hof aus Leichlingen. Natürlich könnt ihr auch pflanzliche Alternativen wie Bio-Sojamilch oder Hafermilch erhalten. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 0,50€.

Kaffee	2,40
Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,20
Doppelter Espresso	2,80
French Press Kännchen Kaffee (ca. 2 Tassen)	4,00
Cappuccino	2,90
Großer Cappuccino	3,70
Flat White	3,40
Milchkaffee	3,40
Latte Macchiato	3,40

Tee aus kontrolliert biologischem Anbau	2,90
Earl Grey, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee	

Frischer Tee	3,60
---------------------	------

Du kannst zwischen den frischen Zutaten wählen oder sie einfach so kombinieren, wie du es gerne hättest:

frische Minze, Orange, Zitrone und/oder Ingwer

Heißgetränke ohne Kaffee

Chai-Latte geschäumte Milch mit unserer selbstgemachten Chai-Tea-Mischung	3,40
Dirty Chai Chai Latte mit Espresso-Shot	4,90
Heißer Kakao geschäumte Milch mit dunkler oder heller Schokolade	3,40
heiße Milch mit Honig	2,50

Kalte Getränke

Kölsches Wasser laut/leise 0,33l	2,60
Mineralwasser laut 0,7l	4,50

BioZisch Schorlen 0,33l: Apfel naturtrüb, Rhabarber 3,20

BioZisch Limonaden 0,33l: Natur Orange, Blutorange, Zitrone naturtrüb, Mate 3,20

Afri Cola/ Afri Cola light 0,33l 3,00

Kölsches Wasser pink (Grapefruitlimo) 0,33l 3,00

Lilamonade Lavendel-Zitronen-Limo 0,33l 3,20

Selbstgemachter Eistee 0,4l 3,90

Ingwer mit Zitronengras und Limettenblätter

Earl Grey mit Kardamom

Frisch gepresster O-Saft 0,2l 3,60

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Auf Wunsch bieten wir Euch gerne eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

Frühstück

Marie & André (vegetarisch) 5,90

Croissant, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat & Bio-Butter

Josepha & Erich 11,90

Gekochter Schinken, Fenchelsalami, Bio-Gouda, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat, eingelegte Oliven, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Amila & Ben 12,90

Schwarzwälder Schinken, Bio-Gouda, selbstgemachte Tomatencreme, selbstgemachter Hummus, selbstgemachte Avocado-creme, Oliven, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Antje & Piet 11,90

BIO-Gouda, Brie, selbstgemachter Bio-Kräuterquark, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Sarah & Samuel 12,90

Croissant belegt mit Räucherlachs, Bio-Gouda & Bio-Rührei vom Hof Alpermühle

Krissel & Irisa (vegan) 9,90

Hausgemachtes Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu selbstgemachte Avocado-creme & „unser“ Dinkelbrot

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Leonie & Andy	10,90
„Unser“ Brot belegt mit Tomatencreme, Fenchelsalami & Bio-Rührei vom Hof Alpermühle	
Renate & Rolf (vegan)	10,90
mariniertes Gemüse, selbstgemachte Avocado-creme, selbstgemachter Hummus, selbstgemachte Konfitüre, Salat, kleiner Obstsalat & „unser“ Dinkelbrot	
Laura & David	11,90
Goldbrötchen belegt mit Avocado-creme, Bacon & zwei Bio-Spiegeleier vom Hof Alpermühle	
Bärbelchen & Hännischen	25,90
2 Gläser 0,1l frischer Orangensaft, 2 gekochte Bio-Eier vom Hof Alpermühle, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Fenchelsalami, Brie, BIO-Gouda, selbstgemachte Tomatencreme, selbstgemachter Kräuterquark, selbstgemachte Konfitüre, Obstsalat, viel von „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
Wahlweise zu jedem Frühstück dazu:	
- ein gekochtes Bio-Ei	+ 1,50
- Portion Avocado-creme, Tomatencreme, Hummus oder Schmorgemüse	+ 2,00
Ein Laib von "unserem" Dinkelbrot	4,50

Rühreier

Drei Bio-Rühreier vom Hof Alpermühle mit „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter.	5,90
Dazu gibt's:	
- Bacon	+ 2,00
- Kochschinken	+ 2,00
- Bio-Gouda vom Hielscher Hof	+ 1,50
- Räucherlachs	+ 2,50
- Tomaten und Kräuter	+ 1,50
- Feta	+ 1,50
- Frühlauch	+ 0,50

Spiegeleier

2 Bio-Spiegeleier vom Hof Alpermühle mit „unserem“ Dinkelbrot	4,90
Strammer Max: Dinkelbrot, Kochschinken & 2 Bio-Spiegeleier	6,90
Strammer Moritz: Dinkelbrot, Bio-Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	6,90
Stramme Eli: Dinkelbrot, Kochschinken, Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	7,20
Strammer Micha: Strammer Max mit Gouda überbacken	7,20

Joghurt und Obst

Bio-Joghurt vom Hielscher Hof mit frischem Obst	4,90
Bio-Joghurt vom Hielscher Hof mit Müsli & frischem Obst	4,90
Obstsalat	4,90

Goldige Klassiker

Pasta Linsenbolognese mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan	9,90
Großer bunter Salat mit Ringelbete, Kernen & „unserem“ Brot mit gebratenem Ziegenkäse	7,90 +2,50
mit Tandoori-Hähnchen	+2,50
Curry-Kokos-Suppe mit Sesam, Koriander & „unserem“ Brot (vegan) mit Tandoori-Hähnchen	6,90 +2,50
Quiche des Monats mit buntem Salat	8,90

Goldbrötchen

Unsere liebevoll selbstgebackenen Brötchen mit Dinkel, Oregano & getrockneten Tomaten dazu bunter Salat.

Goldgrün - Avocadocreme, mariniertes Gemüse (vegan)	6,90
Goldziege - gebratener Ziegenkäse, Tomatencreme (vegetarisch)	6,90
Goldfeta- Feta, Tomatencreme, Chili-Fäden (vegetarisch)	6,90
Goldkäse - BIO-Gouda, Bio-Kräuterquark, Gurke (vegetarisch)	6,90
Goldsalami - Fenchelsalami, Hummus, Kresse	6,90

Stullen

Eine Auswahl frisch zubereiteter Stullen aus „unserem“ Dinkelbrot dazu bunter Salat.

Avocado Stulle - Avocadocreme, mariniertes Gemüse (vegan)	6,50
Feta Stulle - Feta, Tomatencreme, Chili-Fäden (vegetarisch)	6,50
Ziegen Stulle - gebratener Ziegenkäse, Tomatencreme (vegetarisch)	6,50
Käse Stulle - BIO-Gouda, Bio-Kräuterquark, Gurke (vegetarisch)	6,50
Salami Stulle - Fenchelsalami, Hummus, Kresse	6,50

All unsere angebotenen Cremes sind von uns liebevoll selbstgemacht!

@cafe_goldjunge

Wenn Du Lust hast uns dabei zu unterstützen noch mehr Menschen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern und einen vollen Magen zu beschenken, dann haben wir eine ganz besondere Überraschung für Dich:

- Mache eine Story auf Instagram
- Verlinke unser Profil @cafe_goldjunge
- Zeige sie einem unserer Servicekräfte
 - Genieße einen gratis Espresso

