

---

goldjunge

Getränke & Speisen

---

# Unsere Philosophie

---

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

Helmut Glaß

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

---

# Special Drinks

goldjunge

---

<b>Gebrannte Mandel Latte Macchiato</b> mit Mandelsirup & Mandelsplittern	4,30€
<b>Iced Latte Macchiato</b> + Vanilleeis	3,90 4,90
<b>Iced Coffee</b> zwei Shots Espresso auf Eis + Vanilleeis	3,00 4,00
<b>Iced Chai-Latte</b> + Vanilleeis	3,90 4,90
<b>Maracuja-Schorle mit Minze</b> + Vanilleeis	3,60 4,60
<b>Pink Tonic (alkoholfrei)</b> Grapefruitsaft, Tonic & frischer Rosmarin	3,90
<b>Ingwer-Zitronengras Eistee</b> hausgemachter Eistee mit Minze	3,90

# Kaffee

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

Kaffee	2,60
Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,30
Doppelter Espresso	2,60
French Press Kännchen Kaffee (ca. 2 Tassen)	4,00
Cappuccino	3,00
Großer Cappuccino	3,80
Flat White	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Espresso Shot	0,50

## **Tee aus kontrolliert biologischem Anbau**

Earl Grey, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee	2,90
--	------

<b>Frischer Tee</b>	<b>3,60</b>
---------------------	-------------

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

goldjunge

---

<b>Chai-Latte</b> geschäumte Milch mit unserem selbstgemachten Chai-Sirup	3,60
<b>Dirty Chai</b> Chai Latte mit Espresso-Shot	3,90
<b>Heißer Kakao</b> geschäumte Milch mit dunkler Schokolade	3,60
heiße Milch mit Honig	2,60

## Kalte Getränke

Viva con Agua laut/leise 0,33l	2,60
Mineralwasser laut 0,7l	4,50
Maracuja Schorle 0,4l	3,60
BioZisch Schorlen <i>Apfel naturtrüb, Rhabarber</i>	3,30
BioZisch Limonaden 0,33l <i>Natur Orange, Blutorange, Zitrone naturtrüb, Mate</i>	3,30
Afri Cola/light 0,33l	3,30
Kölsches Wasser pink (Grapefruitlimo) 0,33l	3,20
Lilamonade (Lavendel-Zitronen-Limo) 0,33l	3,30
Frisch gepresster O-Saft 0,2l	3,60

# Frühstück

---

<b>Marie &amp; André (vegetarisch)</b>	5,90
Croissant, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat & Bio-Butter	
<b>Josepha &amp; Erich</b>	11,90
Gekochter Schinken, Fenchelsalami, Bio-Gouda, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat, eingelegte Oliven, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
<b>Amila &amp; Ben</b>	12,90
Schwarzwälder Schinken, Bio-Gouda, selbstgemachte Tomatencreme, selbstgemachter Hummus, selbstgemachte Avocado-creme, Oliven, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
<b>Antje &amp; Piet</b>	11,90
Bio-Gouda, Brie, selbstgemachter Bio-Kräuterquark, selbstgemachte Konfitüre, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
<b>Sarah &amp; Samuel</b>	12,90
Croissant belegt mit Räucherlachs, Bio-Gouda & Bio-Rührei vom Hof Alpermühle	
<b>Krissel &amp; Irida (vegan)</b>	9,90
Hausgemachtes Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu selbstgemachte Avocado-creme & „unser“ Dinkelbrot	

---

**Leonie & Andy** 10,90  
 „Unser“ Brot belegt mit Tomatencreme, Fenchelsalami & Bio-Rührei vom Hof Alpermühle

**Renate & Rolf (vegan)** 10,90  
 mariniertes Gemüse, selbstgemachte Avocadocreme, selbstgemachter Hummus, selbstgemachte Konfitüre, Salat, kleiner Obstsalat & „unser“ Dinkelbrot

**Laura & David** 11,90  
 Goldbrötchen belegt mit Avocadocreme, Bacon & zwei Bio-Spiegeleier vom Hof Alpermühle

**Bärbelchen & Hänneshen (für 2 Personen)** 25,90  
 2 Gläser 0,1l frischer Orangensaft, 2 gekochte Bio-Eier vom Hof Alpermühle, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Fenchelsalami, Brie, Bio-Gouda, hausgemachte Tomatencreme, hausgemachter Kräuterquark, hausgemachte Konfitüre, Obstsalat, viel von „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter

**Wahlweise zu jedem Frühstück dazu:**

ein gekochtes Bio-Ei + 1,50

Portion Avocadocreme, Tomatencreme, Hummus oder Schmorgemüse + 2,00

Portion Butter + 1,50

Goldbrötchen + 1,80

**Ein Laib von "unserem" Dinkelbrot** 4,50

# Eierspeisen & Obst

---

## Rühreier

Drei Bio-Rühreier vom Hof Alpermühle mit „unserem“ Dinkelbrot, Bio-Butter & kleinem Salatbouquet 5,90

Dazu gibt's:

Bacon	+ 2,00
Kochschinken	+ 2,00
Bio-Gouda	+ 1,60
Räucherlachs	+ 2,60
Tomaten und Kräuter	+ 1,60
Feta	+ 1,60
Frühllauch	+ 0,60

## Spiegeleier

Zwei Bio-Spiegeleier vom Hof Alpermühle mit „unserem“ Dinkelbrot, Bio-Butter & kleinem Salatbouquet 5,20

**Strammer Max** 7,20

Dinkelbrot, Kochschinken & 2 Bio-Spiegeleier

**Strammer Moritz** 7,20

Dinkelbrot, Bio-Gouda & 2 Bio-Spiegeleier

**Stramme Eli** 7,90

Dinkelbrot, Kochschinken, Gouda & 2 Bio-Spiegeleier

**Strammer Micha** 7,90

Strammer Max mit Gouda überbacken

## Joghurt und Obst

Soja-Joghurt mit frischem Obst 5,50

Soja-Joghurt mit Müsli & frischem Obst 5,50

Obstsalat 5,50

---



# Unsere Klassiker

## Goldige Klassiker

<b>Pasta Linsenbolognese</b> ( <i>vegetarisch</i> )		9,90
mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan		
<b>Pasta Fleischbolognese</b>		9,90
mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan		
<b>Großer bunter Salat</b>		7,90
mit Ringelbete, Kernen & „unserem“ Brot		
mit gebratenem Ziegenkäse	+2,50	
mit Tandoori-Hähnchen	+2,50	
<b>Curry-Kokos Suppe</b> ( <i>vegan</i> )		6,90
mit Sesam, Koriander & „unserem“ Brot		
mit Tandoori-Hähnchen	+2,50	
<b>Chili sin Carne</b> ( <i>vegan</i> )		8,90
mit Bio-Sojageschnetzeltes, Kidneybonen, Mais & „unserem Brot“ wahlweise mit Sour Cream ( <i>vegetarisch</i> )		

## Goldbrötchen

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

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

---

## Stullen

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

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

## Frühstücksplatten

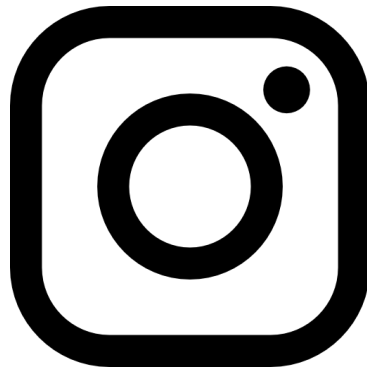
15,90

Ab sechs Personen bekommt ihr ein großes Frühstück auf Platten angerichtet, wo für jeden Geschmack etwas dabei ist.

- „Unser“ Brot
- Bio-Butter
- hausgemachte Konfitüre
- hausgemachte Cremes (Avocado, Tomatencreme, Hummus)
- frischer Kräuterquark
- Käseauswahl
- Wurstausswahl
- Obstsalat
- Rührei Natur

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 bescheren, 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