
goldjunge

SPEISEN UND GETRÄNKE

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

SPECIAL DRINKS

Gebrannte Mandel Latte Macchiato 4,30
mit Mandelsirup & Mandelsplittern

Pumpkin Spice Latte Macchiato 4,30
Latte Macchiato mit hausgemachtem
Kürbissirup & Kürbissalz

Golden Milk 3,90
Geschäumte Milch mit selbstgemachter
Kurkumapaste

+ ein Espresso Shot 4,40

Heißer Ingwer-Zitronengras Tee 3,90
mit hausgemachtem Ingwer-Zitronengras-Sirup
und frischer Zitrone

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

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
Großer Kaffee	3,00
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

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

HEIßGETRÄNKE ohne Kaffee

Chai-Latte	3,90
geschäumte Milch mit unsererem selbstgemachten Chai-Sirup	
Dirty Chai	4,20
Chai Latte mit Espresso-Shot	
Heißer Kakao	3,60
geschäumte Milch mit dunklem oder weißem Kakao	

KALTE GETRÄNKE

Viva con Agua laut/leise 0,33l	2,80
Mineralwasser laut 0,7l	4,80
Maracuja Schorle 0,4l	3,60
BioZisch Schorlen	3,30
<i>Apfel naturtrüb, Rhabarber</i>	
BioZisch Limonaden 0,33l	3,30
<i>Natur Orange, Blutorange, Zitrone naturtrüb</i>	
Afri Cola/light 0,33l	3,30
Kölsches Wasser pink (Grapefruitlimo) 0,33l	3,30
Lilamonade (Lavendel-Zitronen-Limo) 0,33l	3,40
Frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCK

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

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) 26,90
2 Gläser 0,1l frischer Orangensaft, 2 gekochte
Bio-Eier vom Hof Alpermühle, Schwarzwälder
Schinken, gekochter Schinken, Fenchelsalami,
Brie, Gouda, hausgemachte Tomatencreme,
hausgemachter Kräuterquark, hausgemachte
Konfitüre, Obstsalat, viel von „unserem“
Dinkelbrot & Bio-Butter

Wahlweise zu jedem Frühstück dazu:
ein gekochtes Bio-Ei +1,80

Portion Avocadocreme, Tomatencreme,
Hummus oder Schmorgemüse +2,50

Portion Butter +1,50

Goldbrötchen +1,80

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

EIERSPEISEN

Drei Bio-Rühreier vom Hof Alpermühle mit „unserem“ Dinkelbrot, Bio-Butter & kleinem Salatbouquet 6,90

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

Dazu gibt's:

Bacon +2,00

Kochschinken +2,00

Bio-Gouda +1,80

Räucherlachs +2,80

Tomaten und Kräuter +1,80

Feta +1,80

Frühllauch +0,90

Zu all unseren stramm belegten Broten servieren wir Dir ein kleines Salatbouquet.

Stramme Eli 8,20
Dinkelbrot, Kochschinken, Gouda & 2 Bio-Spiegeleier

Strammer Micha 8,20
Strammer Max mit Gouda überbacken

Strammer Max 7,50
Dinkelbrot, Kochschinken & 2 Bio-Spiegeleier

Strammer Moritz 7,50
Dinkelbrot, Bio-Gouda & 2 Bio-Spiegeleier

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

UNSERE KLASSIKER

GOLDENE KLASSIKER

Pasta Linsenbolognese (<i>vegetarisch</i>) mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan	10,20
Pasta Fleischbolognese mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan	10,20
Großer bunter Salat mit Ringelbete, Kernen & „unserem“ Brot mit gebratenem Ziegenkäse	8,90 +2,80
mit Tandoori-Hähnchen	+2,80
Curry-Kokos Suppe (<i>vegan</i>) mit Gemüseinlage, Sesam, Koriander & „unserem“ Brot	6,90
mit Tandoori-Hähnchen.	+2,80
Chili sin Carne (<i>vegan</i>) mit Bio-Sojageschnetzeltem, Kidneybonen, Mais & „unserem Brot“ wahlweise mit Sour Cream (<i>vegetarisch</i>)	9,90

GOLDBRÖTCHEN

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

Goldgrün (<i>vegan</i>) Avocadocreame & mariniertes Gemüse	7,50
Goldziege (<i>vegetarisch</i>) gebratener Ziegenkäse & Tomatencreme	7,50
Goldsalami Fenchelsalami, Hummus & Kresse	7,50
Goldfeta (<i>vegetarisch</i>) Feta, Tomatencreme & Chili-Fäden	6,90
Goldkäse (<i>vegetarisch</i>) Gouda, Kräuterquark & Gurke	6,90

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STULLEN

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

Ziegen Stulle	7,20
gebratener Ziegenkäse & Tomatencreme (<i>vegetarisch</i>)	
Salami Stulle	7,20
Fenchelsalami, Hummus & Kresse	
Avocado Stulle	7,20
Avocadocreme & mariniertes Gemüse (<i>vegan</i>)	
Feta Stulle	6,90
Feta, Tomatencreme & Chili-Fäden (<i>vegetarisch</i>)	
Käse Stulle	6,90
Gouda, Bio-Kräuterquark & Gurke (<i>vegetarisch</i>)	
Stullenvariation	8,90
Drei halbe belegte Stullen nach Wahl	

JOGHURT UND OBST

Soja-Joghurt mit frischem Obst	5,90
Soja-Joghurt mit Müsli & frischem Obst	5,90
Obstsalat	5,90
Ein Laib von "unserem" Dinkelbrot	4,80

Auf Wunsch bieten wir Euch gerne eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCKSMENU

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.

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

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 Cappuchino

Goldjunge Sülz | Zülpicher Str. 282 | 50937 Köln
Goldjunge Mediapark | Gladbacher Str. 31 | 50672 Köln
Goldjunge Nippes | Neusser Str. 291 | 50733 Köln

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.