
goldjunge

SPEISEN UND GETRÄNKE

GOLDIGE 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, 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 stammen viele unserer Produkte von Produzenten 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. Unsere To-Go Behälter sind alle aus kompostierbarem Material und helfen uns dabei, die Umwelt zu entlasten. Um unseren ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten, haben wir uns unter anderem gegen die Verarbeitung von Avocado entschieden.

Wie wollen wir als kleines Unternehmen 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, am Mediapark und auch in der Innenstadt

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

KAFFEE

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. Mit jeder Tasse unterstützt Du das soziale Projekt Crossroads in Kenia. Gefährdete Jugendliche erhalten hier neue Perspektiven.

Unseren Kaffee bereiten wir mit regionaler Frischmilch vom Hielscher Hof aus Leichlingen zu. Als pflanzliche Alternative bieten wir Hafermilch an (+0,50€).

Kaffee	2,90
Großer Kaffee	3,50
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,20
French Press Kännchen Kaffee (ca. 2 Tassen)	4,60
Cappuccino	3,30
Großer Cappuccino	4,30
Flat White	4,10
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,00
Extra Espresso Shot	+ 1,00

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

HEIßGETRÄNKE

Bio-Tee von Schlüpfel	3,20
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee	
Frischer Tee	4,20
Wähle oder kombiniere aus den frischen Zutaten: frische Minze, Orange, Zitrone und/oder Ingwer	
Chai Latte	4,20
geschäumte Milch mit selbstgemachtem Chat-Sirup	
Dirty Chai	4,80
Chai Latte mit einem extra Espresso-Shot	
Heißer Kakao	4,20
geschäumte Milch mit dunklem oder weißem Kakao	
Portion Sahne	0,80

KALTGETRÄNKE

Viva con Agua laut/leise 0,33l	3,00
Viva con Agua laut 0,7l	5,80
Maracujasaft-Schorle 0,4l	4,20
Afri Cola/Afri Cola light 0,33l	3,60
Kölsches Wasser pink (Grapefruit) 0,33l	3,60
Lilamonade (Lavendel-Zitronen) 0,33l	3,90
BioZisch Schorlen/Limos 0,33l	3,70
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Natur Orange, Blutorange, Zitrone naturtrüb	
Frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,90

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCK

All unsere süßen und herzhaften Aufstriche & Cremes, werden von uns mit natürlichen Zutaten liebevoll selbstgemacht.

Marie & André 6,20

Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Bio-Butter

Josepha & Erich 12,90

Kochschinken, vegane Leberwurst, Gouda, Bockshornklee-Gouda, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Amila & Ben 12,90

Schwarzwälder Schinken, Bockshornklee-Gouda, Gouda, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Antje & Piet 12,90

Gouda, Bockshornklee-Gouda, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, „unser“ Dinkelbrot & Bio-Butter

Sarah & Samuel 13,90

Croissant belegt mit Räucherlachs, Gouda & Rührei aus zwei Bio-Eiern

Krissel & Irisa  *vegan* 10,50

Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & „unser“ Dinkelbrot

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Katja & Freya  *vegan* 10,50

Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst,
dazu Rote Bete-Sesam-Creme & „unser“ Dinkelbrot

Renate & Rolf  *vegan* 12,90

Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre,
bunter Salat, kleiner Obstsalat & „unser“ Dinkelbrot

Bärbelchen & Hänneshen (für 2 Personen) 34,20

2 Gläser 0,1l frisch gepresster O-Saft, 2 gekochte
Bio-Eier, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken,
Fenchelsalami, Brie, Gouda, Bockshornklee-Gouda,
Tomatencreme, vegane Schoko-Haselnusscreme,
Pestocreme, Konfitüre, 2 kleine Obstsalate, „unser“
Dinkelbrot & Bio-Butter

Vegetarische Alternative: statt Schinken und Salami, vegane
Leberwurst, Rote Bete-Sesam-Creme & Hummus

EXTRAS

ein gekochtes Bio-Ei + 2,50

Portion Erbsencreme, Tomatencreme, + 2,80
vegane Leberwurst, Schmorgemüse, Hummus
oder Rote Bete-Sesam-Creme

Portion vegane Schoko-Haselnusscreme +2,00
oder Konfitüre

Portion Bio-Butter + 1,20

ein Goldbrötchen oder ein Croissant + 2,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STRAMM BELEGTES

Unsere Bio-Eier beziehen wir vom Hof Alpermühle aus Nümbrecht. Zu allen Gerichten servieren wir Dir einen kleinen bunten Salat. Wähle zwischen „unserem“ Dinkelbrot aus Sauerteig oder unseren selbstgebackenen Goldbrötchen mit Dinkelvollkornmehl, Oregano & getrockneten Tomaten (+1,00).

Drei Bio-Rühreier	8,20
mit „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
Zwei Bio-Spiegeleier	6,90
mit „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
Strammer Max klassisch	9,90
Kochschinken & 2 Bio-Spiegeleier	
Strammer Moritz	9,90
Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	
Stramme Leonie	10,20
Rote Bete Sesam-Creme, Feta & 2 Bio-Spiegeleier	
Stramme Laura	10,20
Erbsencreme, Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	
Stramme Tina	10,20
Tomatencreme, Schmorgemüse & 2 Bio-Spiegeleier	

Zusätzliche Toppings:

Bacon <u>oder</u> Kochschinken	+ 3,00
Räucherlachs	+ 3,90
Tomate & Kräuter	+ 2,50
Gouda <u>oder</u> Feta	+ 2,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Belegtes für den kleinen Hunger

Zu allen Gerichten servieren wir Dir einen kleinen bunten Salat.
Wähle zwischen „unserem“ Dinkelbrot aus Sauerteig oder unseren selbstgebackenen Goldbrötchen mit Dinkelvollkornmehl, Oregano & getrockneten Tomaten (+1,00).

Stulle David	7,90
Tomatencreme & gebratener Ziegenkäse	
Stulle Andy	7,90
Hummus & Fenchelsalami	
Stulle Pia	7,90
Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	
Stulle Zoe  <i>vegan</i>	7,90
Erbsencreme & Schmorgemüse	
Stulle Natascha	7,90
Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	
Stulle Jonas	7,90
Pestocreme & Bockshornklee-Gouda	

JOGHURT UND OBST


Soja-Joghurt mit frischem Obst	6,50
Soja-Joghurt mit Müsli & frischem Obst	6,90
Obstsalat	6,20

goldjunge


Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.


GOLDENE KLASSIKER

Pasta Linsenbolognese 10,90
mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan

Vegane Hackbällchen  *vegan* 12,90
aus Weizen mit Tomaten-Gemüsesugo,
Frühlauch und Basmatireis

Großer bunter Salat  *vegan* 10,20
mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing
& „unserem“ Brot
mit gebratenem Ziegenkäse + 3,20
mit geschmortem Tomaten-Oliven-Hähnchen
und Parmesan + 3,80

Tomaten-Gemüse-Suppe  *vegan* 7,90
mit mediterranem Gemüse, Basilikum
& „unserem“ Brot
mit Pestocreme + 1,20
mit geschmortem Tomaten-Oliven-Hähnchen
und Parmesan + 3,80

Chili sin Carne  *vegan* 10,90
mit Bio-Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen,
Mais & „unserem Brot“
mit Pestocreme + 1,20

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCKSPLATTEN

Ab 6 Personen, stellen wir Euch ein großes Frühstück auf Platten zusammen. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ihr dürft von allem so viel nachbestellen wie Ihr mögt, sodass garantiert keiner hungrig nach Hause gehen muss.

16,90 pro Person

Auf den Platten findet Ihr:

- Bio-Butter, Konfitüre, vegane Schoko-Haselnusscreme
- Auswahl unserer Cremes:
 - Tomate, Rote Bete-Sesam, Erbse, Hummus
- Käseauswahl:
 - Brie, Gouda, Bockshornklee-Gouda
- Wurstausswahl:
 - Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami
- Obstsalat
- Bio-Rührei Natur
- „unser“ Dinkelbrot (so viel Ihr mögt)

Auf Wunsch bieten wir Euch gerne
eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Wenn es Dir bei uns gefällt und Du dich fragst,
wie Du uns unterstützen kannst:

1. Folgen uns auf Instagram [cafe_goldjunge](#)
2. Poste eine Story und verlinke unser Profil [@cafe_goldjunge](#)
3. Zeige deine Story einem unserer Servicekräfte
4. Genieße ein gratis Heißgetränk



Goldjunge Sülz | Zülpicher Str. 282 | 50937 Köln
Goldjunge Mediapark | Gladbacher Str. 31 | 50672 Köln
Goldjunge Nippes | Neusser Str. 291 | 50733 Köln
Goldjunge Innenstadt | Hohe Pforte 4-6 | 50676 Köln

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.