

---

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 in Sülz, Nippes, am Mediapark und auch in der Innenstadt*

*goldjunge*

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# KAFFEE

In all unseren Cafés verwenden wir unseren eigens zusammengestellten Goldjunge-Blend von Heilandt. Die Idee hinter unserem Blend ist, einen kräftigen Espresso mit schokoladigen und nussigen Tönen zu kreieren.

Der Blend besteht zu jeweils zwei Teilen aus Arabicas, welche aus Brasilien und Peru kommen und zu einem Teil aus mexikanischem Robusta. Die Arabicas geben hier sensorisch den Ton an, während der Robusta vor allem Körper gibt. Wir finden, in diesem Verhältnis ergibt das eine wunderbare Balance aus Kraft, Körper und Süße!

Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten, über Fakten aber nicht. Bei diesem Kaffee können wir uns sicher sein, dass er zu guten Preisen und zu 100% direkt von Heilandt eingekauft wird. Im jährlichen Transparenzbericht der Kölner Rösterei könnt ihr nachvollziehen, dass die Kette von der Farm bis in die Tüte kurz ist, sodass alle Beteiligten davon gut leben können. Das ist uns wichtig.

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
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 Schlürfel	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 Chai-Sirup	
Dirty Chai	4,80
Chai Latte mit einem extra Espresso-Shot	
Heißer Kakao	4,20
geschäumte Milch mit dunklem oder weißem Kakao	
Portion Schlagsahne	0,80

# KALTGETRÄNKE

Viva con Agua laut/leise 0,33l	3,20
Viva con Agua laut/leise 0,7l	6,20
Maracujasaft-Schorle 0,4l	4,20
Afri Cola/Afri Cola light 0,33l	3,70
Kölsches Wasser pink (Grapefruit) 0,33l	3,70
BioZisch Schorlen/Limos 0,33l	3,80
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** 6,50

Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Bio-Butter

**Josepha & Erich** 13,50

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

**Amila & Ben** 13,50

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

**Antje & Piet** 13,50

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) 36,90

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 +2,20  
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).

<b>Drei Bio-Rühreier</b>	8,90
mit „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
<b>Zwei Bio-Spiegeleier</b>	7,50
mit „unserem“ Dinkelbrot & Bio-Butter	
<b>Strammer Max klassisch</b>	10,50
Kochschinken & 2 Bio-Spiegeleier	
<b>Strammer Moritz</b>	10,50
Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	
<b>Stramme Leonie</b>	10,80
Rote Bete Sesam-Creme, Feta & 2 Bio-Spiegeleier	
<b>Stramme Laura</b>	10,80
Erbsencreme, Gouda & 2 Bio-Spiegeleier	
<b>Stramme Tina</b>	10,80
Tomatencreme, Schmorgemüse & 2 Bio-Spiegeleier	

## Zusätzliche Toppings:

Bacon <u>oder</u> Kochschinken	+ 3,50
Räucherlachs	+ 4,00
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).

<b>Stulle David</b>	8,50
Tomatencreme & gebratener Ziegenkäse	
<b>Stulle Andy</b>	8,50
Hummus & Fenchelsalami	
<b>Stulle Pia</b>	8,20
Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	
<b>Stulle Zoe</b>  <i>vegan</i>	8,20
Erbsencreme & Schmorgemüse	
<b>Stulle Natascha</b>	8,20
Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	
<b>Stulle Jonas</b>	8,20
Pestocreme & Bockshornklee-Gouda	

## JOGHURT UND OBST

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



# GOLDENE KLASSIKER

<b>Pasta Linsenbolognese</b> mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan	10,90
<b>Vegane Hackbällchen</b>  <i>vegan</i> aus Weizen mit Tomaten-Gemüsesugo, Frühllauch und Basmatireis	12,90
<b>Großer bunter Salat</b>  <i>vegan</i> mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing & „unserem“ Brot	10,90
mit gebratenem Ziegenkäse	+ 3,20
mit geschmortem Tomaten-Oliven-Hähnchen und Parmesan	+ 3,80
<b>Tomaten-Gemüse-Suppe</b>  <i>vegan</i> mit mediterranem Gemüse, Basilikum & „unserem“ Brot	7,90
mit Pestocreme	+ 1,20
mit geschmortem Tomaten-Oliven-Hähnchen und Parmesan	+ 3,80
<b>Chili sin Carne</b>  <i>vegan</i> mit Bio-Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & „unserem Brot“	10,90
mit Pestocreme	+ 1,20

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# FRÜHSTÜCKSPLETTEN

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.

17,90 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. Folge uns auf Instagram [cafe\\_goldjunge](#)
2. Poste eine Story und verlinke unser Profil [@cafe\\_goldjunge](#)
3. Zeige deine Story einer 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.

goldjunge