
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 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	3,00
Großer Kaffee	3,60
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	3,50
Großer Cappuccino	4,50
Flat White	4,30
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,10
Extra Espresso Shot	+ 1,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

HEIßGETRÄNKE

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	4,50
geschäumte Milch mit selbstgemachtem Chai-Sirup	
Dirty Chai	4,90
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 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	3,90
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 6,90

Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter

Josepha & Erich 13,90

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

Amila & Ben 13,90

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

Antje & Piet 13,90

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

Sarah & Samuel 14,50

Croissant belegt mit Räucherlachs, Gouda & Rührei aus zwei 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* 13,20
Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre,
bunter Salat, kleiner Obstsalat & „unser“ Dinkelbrot

Bärbelchen & Hänneshen (für 2 Personen) 37,90
2 Gläser 0,1l frisch gepresster O-Saft, 2 gekochte
Eier, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken,
Fenchelsalami, Brie, Gouda, Bockshornklee-Gouda,
Tomatencreme, vegane Schoko-Haselnusscreme,
Pestocreme, Konfitüre, 2 kleine Obstsalate, „unser“
Dinkelbrot & Butter

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

EXTRAS

ein gekochtes Ei	+ 2,50
Portion Erbsencreme, Tomatencreme, vegane Leberwurst, Schmorgemüse, Hummus oder Rote Bete-Sesam-Creme	+ 2,80
Portion vegane Schoko-Haselnusscreme oder Konfitüre	+2,20
Portion Butter	+ 1,20
ein Goldbrötchen oder ein Croissant	+ 2,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STRAMM BELEGTES

Unsere 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 Rühreier	9,90
mit „unserem“ Dinkelbrot & Butter	
Zwei Spiegeleier	8,20
mit „unserem“ Dinkelbrot & Butter	
Strammer Max klassisch	11,20
Kochschinken & 2 Spiegeleier	
Strammer Moritz	11,20
Gouda & 2 Spiegeleier	
Stramme Leonie	11,90
Rote Bete Sesam-Creme, Feta & 2 Spiegeleier	
Stramme Laura	11,90
Erbsencreme, Gouda & 2 Spiegeleier	
Stramme Tina	11,50
Tomatencreme, Schmorgemüse & 2 Spiegeleier	

Zusätzliche Toppings:

Bacon <u>oder</u> Kochschinken	+ 3,80
Räucherlachs	+ 4,20
Tomate & Frühlauch	+ 2,20
Gouda <u>oder</u> Feta	+ 2,90

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	8,90
Tomatencreme & gebratener Ziegenkäse	
Stulle Andy	8,90
Hummus & Fenchelsalami	
Stulle Pia	8,50
Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	
Stulle Zoe  <i>vegan</i>	8,50
Erbsencreme & Schmorgemüse	
Stulle Natascha	8,50
Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	
Stulle Jonas	8,50
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

Pasta Linsenbolognese 10,90
mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan

Vegane Hackbällchen  *vegan* 13,50
aus Weizen mit Tomaten-Gemüsesugo,
Frühllauch und Basmatireis

Großer bunter Salat  *vegan* 10,90
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* 8,90
mit mediterranem Gemüse, Basilikum
& „unserem“ Brot
mit Pestocreame + 1,00
mit geschmortem Tomaten-Oliven-Hähnchen
und Parmesan + 3,80

Chili sin Carne  *vegan* 10,90
mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen,
Mais & „unserem Brot“
mit Pestocreame + 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.

18,20 pro Person

Auf den Platten findet Ihr:

- 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
- 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 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.