

---

goldjunge

---

FUCHS

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 ist unser selbstgebackenes Vollkorn-Sauerteigbrot aus Dinkel und Roggen mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen - Das „Fuchsbrot“.

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.

# URSPRÜNGE

## **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.

## **MILCH & KÄSE**

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir mit regionaler Frischmilch vom Hielscher Hof aus Leichlingen zu. Dort können die Kühe an automatischen Putzmaschinen Massagen genießen - das schmeckt ihr auf jeden Fall in der Qualität der Milch und so auch in unserem Kaffee!

## **EIER**

Die Quelle unserer Eier ist der idyllische Hof Alpermühle in Nümbrecht. Dort werden die Eier von glücklichen, frei herumlaufenden Hühnern mit besonderer Sorgfalt und in einer artgerechten Haltung gewonnen.

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# GOLDIGER SOMMER

Affogato	3,90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis mit Haselnusssirup +1,00	
Espresso Tonic	3,90
Espresso mit Tonic Water	
Hausgemachter Eistee mit Rosmarin	5,20
Schwarztee mit Limette & Zitrone	
Iced Coffee	3,20
Iced Chai Latte/ Dirty Chai	4,70/ 5,10
hausgemachter Chai Sirup/ mit Espresso	
Iced Latte Macchiato	4,50
Iced Matcha Latte	4,70

Alle Drinks könnt ihr auch mit einer Kugel **Vanilleeis** (+1,80) oder einem Schuss **Haselnusssirup** (+1,00) bestellen.

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

## KAFFEE

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 Shot Espresso	1,50
Hafermilch	0,50

## HEIßGETRÄNKE

Tee von Schlürfel	3,20
Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kräuter	
Frischer Tee	4,20
Minze, 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
dunkler oder weißer Kakao	
Matcha Latte	4,50
geschäumte Milch mit Matchapulver	
Portion Honig	0,50
Portion Schlagsahne	0,80

## KALTGETRÄNKE

Viva con Agua laut/leise 0,33l/0,7l	3,20/6,20
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 (gibt's den ganzen Tag!)

All unsere süßen und herzhaften Aufstriche & Cremes werden von Goldjunge mit natürlichen Zutaten liebevoll selbstgemacht. Zu eurem Frühstück bekommt ihr einen Brotkorb mit unserem selbstgebackenen „Fuchsbrot“ und dem „Goldjunge-Dinkelbrot“.

<b>Marie &amp; André</b>	7,20
Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter	
<b>Josepha &amp; Erich</b>	14,90
Kochschinken, vegane Leberwurst, Gouda, Bärlauch-Gouda, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, Brot & Butter	
<b>Amila &amp; Ben</b>	14,90
Schwarzwälder Schinken, Gouda, Bärlauch-Gouda, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, Brot & Butter	
<b>Antje &amp; Piet</b>	14,90
Gouda, Bärlauch-Gouda, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, Brot & Butter	
<b>Krissel &amp; Irisa</b>  <i>vegan</i>	12,40
Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & Brot	
<b>Katja &amp; Freya</b>  <i>vegan</i>	12,40
Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst, dazu Rote Bete-Sesam-Creme & Brot	
<b>Sarah &amp; Samuel</b>	15,90
Croissant belegt mit Räucherlachs, Gouda & Rührei aus zwei regionalen Eiern	

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

**Renate & Rolf**  *vegan* 14,20  
Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre,  
bunter Salat, kleiner Obstsalat & Brot

**Bärbelchen & Hänneshen** (für 2 Personen) 42,50  
2 Gläser 0,1l frisch gepresster O-Saft, 2 gekochte  
regionale Eier, Schwarzwälder Schinken,  
Kochschinken, Fenchelsalami, Brie, Gouda,  
Bärlauch-Gouda, Tomatencreme, vegane  
Schoko-Haselnusscreme, Pestocreme, Konfitüre,  
2 kleine Obstsalate, Brot & Butter

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

---

## FRÜHSTÜCK EXTRAS

ein gekochtes, regionales Ei (vom Hof Alpermühle)	2,50
Portion unserer selbstgemachten Cremes Erbsencreme (vegan), Tomatencreme, Hummus (vegan), vegane Leberwurst, Schmorgemüse (vegan), Pestocreme oder Rote Bete-Sesam-Creme (vegan)	3,00
vegane Schoko-Haselnusscreme	2,80
Waldbeere-Tonkabohnen-Konfitüre	2,80
Portion Butter	1,50
Scheibe Brot	0,90
ein Croissant	2,80
Bacon, Fenchelsalami, Kochschinken oder Schwarzwälder Schinken	3,90
Räucherlachs	4,50
Bärlauch-Gouda, Gouda, Brie oder Feta	3,90

*goldjunge*

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# EIERSPEISEN

Zu allen Gerichten servieren wir Dir einen kleinen bunten Salat.

<b>Drei regionale Rühreier</b> mit „Fuchsbrot“ & Butter	9,90
<b>Zwei regionale Spiegeleier</b> mit „Fuchsbrot“ & Butter	8,50
<b>Strammer Max</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Kochschinken & zwei Spiegeleiern	12,50
<b>Strammer Moritz</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Gouda & zwei Spiegeleiern	12,50
<b>Strammer Max &amp; Moritz</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Kochschinken, Gouda & zwei Spiegeleiern	13,90
<b>Stramme Leonie</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Rote Bete Sesam-Creme, Feta & zwei Spiegeleiern	13,90
<b>Stramme Laura</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Erbsencreme, Gouda & zwei Spiegeleiern	13,90
<b>Stramme Tina</b> „Fuchsbrot“ belegt mit Tomatencreme, Schmorgemüse & zwei Spiegeleiern	13,90

---

## ADD ONS

Bacon oder Kochschinken	+ 2,70
Räucherlachs	+ 4,50
Tomate & Frühlauch	+ 2,50
Gouda, Bärlauch-Gouda oder Feta	+ 2,60

*goldjunge*

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



# STULLEN

Zu allen Gerichten servieren wir Dir einen kleinen bunten Salat.  
Die Stullen werden auf unserem selbstgebackenen „Fuchsbrot“  
angerichtet. Auf Wunsch bekommt ihr sie gerne auch auf dem  
„Goldjunge-Dinkelbrot“.

<b>Stulle David</b>	10,80
Tomatencreme & gebratener Ziegenkäse	
<b>Stulle Andy</b>	10,60
Hummus & Fenchelsalami	
<b>Stulle Brygida</b>  <i>vegan</i>	10,60
Veg. Leberwurst mit Cornichons & Röstzwiebeln	
<b>Stulle Zoe</b>  <i>vegan</i>	9,90
Erbsencreme & Schmorgemüse	
<b>Stulle Pia</b>	9,90
Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	
<b>Stulle Natascha</b>	9,90
Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	
<b>Stulle Jonas</b>	9,90
Pestocreme & Bärlauch-Gouda	

## JOGHURT UND OBST *vegan*

<b>Soja-Joghurt</b> mit hausgemachtem Mandel-Granola & frischem Obst	7,90
<b>Soja-Joghurt</b> mit frischem Obst	7,90
<b>Obstsalat</b>	7,90

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# MITTAGSTISCH

<b>Pasta Linsenbolognese</b> <i>(auch vegan)</i> mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan	11,90
<b>Pasta Pesto</b> Mit Pesto alla Ligure und Taggiasca-Oliven von tacento100, dazu Kirschtomaten und Parmesan	11,90
<b>Käsespätzle</b> mit Bergkäse, dazu ein bunter Salat & Röstzwiebeln mit Bacon	14,90  +2,70
<b>Großer bunter Salat</b>  <i>vegan</i> mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing & „Fuchsbrot“ mit gebratenem Ziegenkäse mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen & Parmesan	12,50  + 3,90 + 4,20
<b>Rote Linsen-Suppe</b>  <i>vegan</i> orientalisch mit Harissaöl, gerösteten Cashewkernen & „Fuchsbrot“ mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen	8,90  + 4,20
<b>Chili sin Carne</b>  <i>vegan</i> mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & „Fuchsbrot“ mit Pestocreame	10,90  + 1,20

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

# GOLDIGES TISCHBUFFET

Für Gruppen ab 6 Personen stellen wir Euch ein leckeres Buffet zusammen, welches ihr direkt am Tisch genießen könnt. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ihr dürft von allem so viel nach bestellen, wie Ihr mögt, sodass garantiert keiner hungrig nach Hause gehen muss.

20,50 pro Person

## **Euer Tisch ist gedeckt mit:**

- Butter, Konfitüre, vegane Schoko-Haselnusscreme
- Tomatecreme, Pestocreme, Erbsencreme, Hummus
- Brie, Gouda, Bärlauch-Gouda
- Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami
- Obstsalat
- Rührei Natur aus regionalen Eiern
- Tomate, Gurke, Kresse
- Großer Brotkorb mit „Fuchsbrot“ und „Goldjunge-Dinkelbrot“

Natürlich habt ihr auch die Möglichkeit, ein rein **vegetarisches Tischbuffet** zu bestellen. Hier findet ihr statt Schinken und Salami, vegane Leberwurst, vegane Rote Bete-Sesam Creme und Schmorgemüse.

Auf Wunsch bieten wir Euch gerne  
eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

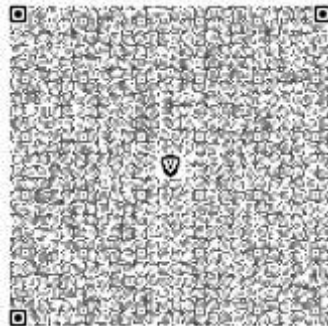
Wenn es Dir bei uns gefällt und Du dich fragst, wie Du uns unterstützen kannst:

Scanne die QR-Codes:  
folge uns auf Instagram und lass' uns gerne ein, zwei Herzchen da,  
oder schreib' uns eine positive Bewertung auf Google:

Instagram:



Google:



Vielen Dank!

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.