
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 Produzierenden.

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.

URSPRÜNGE

KAFFEE

In all unseren Cafés verwenden wir den eigens zusammengestellten Goldjunge-Blend von Heilandt, der aus einer ausgewogenen Mischung von brasilianischen und peruanischen Arabica-Bohnen sowie mexikanischem Robusta besteht. Dieser Blend bietet einen kräftigen Espresso mit schokoladigen und nussigen Noten.

Bei diesem Kaffee können wir uns sicher sein, dass er zu guten Preisen und zu 100% direkt von Heilandt eingekauft wird. Dabei unterstützen wir eine kurze Lieferkette, die eine nachhaltige und faire Entlohnung der Kaffeefarmen sicherstellt. 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.

BROT

Alle lieben unser Dinkelbrot! Es wird von der renommierten Bäckerei Heisters für uns gebacken, einer Traditionsbäckerei, die ausschließlich auf "Clean Label" Rohstoffe setzt.

KRESSE

Wir bekommen wöchentlich frische Microgreens von „Keimling“ aus Köln mit dem Lastenfahrrad geliefert. Mit diesen verfeinern und dekorieren wir unsere Speisen.

Durch den lokalen Anbau und die CO2-neutrale Lieferung sowie durch die besondere Anbauweise der Microgreens halten wir unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich.

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

KAFFEE

Americano	3,20
Großer Americano	3,80
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	3,70
Großer Cappuccino	4,70
Flat White	4,40
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Cortado	4,10
Extra Espresso Shot	+1,50
Hafermilch	+0,50
Portion Schlagsahne	+0,80

HEIßGETRÄNKE

Tee von Schlüpf	3,40
Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter	
Frischer Tee	4,40
Wähle oder kombiniere aus: frischer Minze, Orange, Zitrone und/oder Ingwer	
Chai Latte	4,70
geschäumte Milch mit selbstgemachtem Chai-Sirup	
Dirty Chai	5,10
Chai Latte mit einem extra Espresso-Shot	
Matcha Latte	4,90
geschäumte Milch mit Matcha	
Heißer Kakao	4,40
mit dunklem/ weißem Kakao	

♥ goldiger Tipp: mit Schlagsahne

Alle Kaffeespezialitäten auch ohne
Koffein möglich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser laut/leise 0,33l/ 0,7l	3,20 / 6,20
Maracujasaft-Schorle 0,4l	4,60
Afri Cola/Afri Cola zuckerfrei 0,33l	3,80
Kölsches Wasser pink (Grapefruit) 0,33l	3,70
BioZisch Schorlen/Limos 0,33l	3,90
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Himbeere-Cassis, Blutorange, Zitrone naturtrüb	
Frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,90

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wein 0,2L/ 0,75L

Rivaner (Altenahr – Mayschoss - weiß)	6,50 / 20,00
Weißweinschorle	5,50

Spritziges

Aperol Spritz	7,90
Limoncello Spritz	7,90
Sarti Spritz	7,90
Cremant Brut Dargent Chardonnay 0,1L/0,75L	4,90 / 32,00
Mimosa (Sekt mit Orangen- oder Maracujasaft)	4,90

Flaschenbier

Schreckenskammer Kölsch 0,33l	3,60
Bergischer Sportsfreund (alkoholfrei) 0,33l	3,60

KLEINIGKEITEN DAZU

Unser Dinkelbrot mit dreierlei Dip	7,50
Tomatencreme, Rote-Bete-Sesam-Creme (vegan), Hummus (vegan)	
Portion Kalamata Oliven	3,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCK

gibt's bei uns den ganzen Tag ☺

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

Marie & André	7,50
Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter	

Josepha & Erich	14,90
Kochschinken, vegane Leberwurst, Beemster-Käse, Bärlauchkäse, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	

Amila & Ben	14,90
Schwarzwälder Schinken, Bärlauchkäse, Beemster-Käse, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	

Antje & Piet	14,90
Beemster-Käse, Bärlauchkäse, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	

Krissel & Irida 🌱 vegan	13,50
Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & unser Dinkelbrot	

Katja & Freya 🌱 vegan	13,50
Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst, dazu Rote Bete-Sesam-Creme & unser Dinkelbrot	

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Sarah & Samuel	16,90
Croissant belegt mit Räucherlachs, Beemster-Käse & Rührei aus zwei regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Salat	
Vinja & Verena	16,90
Croissant belegt mit Pestocreme, Bärlauchkäse & Rührei aus zwei regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Salat	
Renate & Rolf  vegan	14,90
bunter Salat, Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre, kleiner Obstsalat & unser Dinkelbrot	

FRÜHSTÜCK EXTRAS

Noch nicht genug? Ergänze dein Frühstück nach Belieben mit unseren Aufschnitten und Aufstrichen – einfach dazu bestellen. 

eine Portion unserer selbstgemachten Cremes	3,00
vegane Apfel-Zwiebel-Leberwurst, Erbsencreme (vegan), Rote Bete-Sesam-Creme (vegan), Hummus (vegan), Tomaten-, oder Pestocreme	
vegane Schoko-Haselnusscreme oder Waldbeer-Tonkabohnen Konfitüre	2,80
ein gekochtes, regionales Ei (vom Hof Alpermühle)	2,60
Portion Butter	1,50
ein Croissant	2,80
Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami oder Bärlauchkäse, Beemster-Käse, Brie, Feta	3,90
Portion Räucherlachs	4,50

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STULLEN mit kleinem Salat

Für die herzhaft und frisch belegten Stullen verwenden wir unser Sauerteigbrot.

Stulle Andy Hummus & Fenchelsalami	10,90
Stulle David Tomatencreme, gebratener Ziegenkäse & Kernemix	10,90
Stulle Brygida 🌱 vegan vegane Leberwurst mit Gewürzgurken & Röstzwiebeln	10,90
Stulle Pia Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	10,40
Stulle Jonas Pestocreme & Bärlauchkäse 💛 <i>goldiger Tipp: mit Räucherlachs</i>	10,40
Stulle Zoe 🌱 vegan Erbsencreme & Schmorgemüse	10,40
Stulle Natascha Tomatencreme & Feta	10,40

JOGHURT UND OBST

Soja-Joghurt mit frischem Obst	8,90
Soja-Joghurt mit Müsli & frischem Obst	8,90
Frischer Obstsalat	8,90

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STRAMM BELEGTES mit kleinem Salat

Strammer Max	12,90
belegt mit Butter, Kochschinken & zwei Spiegeleiern	
Strammer Moritz	12,90
belegt mit Butter, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	
Strammer Max & Moritz	14,50
belegt mit Butter, Kochschinken, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	
Stramme Leonie	14,50
belegt mit Rote Bete Sesam-Creme, Feta & zwei Spiegeleiern	
Stramme Laura	14,50
belegt mit Erbsencreme, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	
Stramme Tina	14,50
belegt mit Tomatencreme, Schmorgemüse & zwei Spiegeleiern	
♥ goldiger Tipp: mit Feta	

EIERSPEISEN

Rühreier aus drei regionalen Eiern	11,90
mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter	
♥ goldiger Tipp: mit Bacon	
Zwei regionale Spiegeleier	9,50
mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter	

ADD ONS FÜR STULLEN & STRAMMES

Bacon oder Kochschinken	+ 2,70
Räucherlachs	+ 4,50
Tomate & Frühllauch	+ 2,50
Beemster-Käse oder Feta	+ 2,60

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

GOLDENE KLASSIKER

Pasta Linsenbolognese (auch vegan) 12,90
mit Kirschtomaten, Frühllauch & Parmesan

Pasta Pesto 12,90
mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Oliven & Parmesan
mit geschmortem Tomaten-Oliven-
Hähnchen +4,90

Käsespätzle mit Bergkäse 15,90
dazu großer bunter Salat & Röstzwiebeln
♥ goldiger Tipp: mit Bacon

Großer bunter Salat 🌱 vegan 12,50
mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing
& unserem Brot
mit gebratenem Ziegenkäse +3,90
mit geschmortem Tomaten-Oliven-
Hähnchen & Parmesan +4,90

Rote Linsen-Suppe 🌱 vegan 9,90
orientalisch mit Harissaöl, gerösteten Cashewkernen
& unserem Brot
mit geschmortem Tomaten-Oliven-
Hähnchen +4,90

Chili sin Carne 🌱 vegan 10,90
mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais
& unserem Brot
mit Pestocreme +1,20

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

GOLDIGES TISCHBUFFET (Ab 2 Personen)

Zu zweit oder in größerer Runde: Ab 2 Personen stellen wir euch ein leckeres Buffet direkt am Tisch zusammen, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist. Nachbestellen ist ausdrücklich erlaubt – so viel ihr mögt, bis wirklich niemand mehr hungrig ist.

20,50 pro Person

Euer Tisch ist gedeckt mit einem großen Brotkorb voll unserem Dinkelbrot.

Dazu Butter, Konfitüre und feine Cremes – von veganer Schoko-Haselnuss über Tomate- und Pestocreme, bis hin zu Hummus und Erbsencreme.

Es erwarten euch außerdem Brie, Beemser- und Bärlauchkäse sowie Koschschinken, Schwarzwälder Schinken und Fenchelsalami.

Dazu Obstsalat, Gurke, Tomate und Kresse und dazu Rührei natur aus regionalen Eiern.

Natürlich stellen wir euch das Tischbuffet auch rein **vegetarisch**- statt Schinken und Salami gibt es dann vegane Apfel-Zwiebel-Leberwurst und vegane Rote Bete-Sesam Creme

Auf Wunsch bieten wir Euch gerne
eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

GOLDJUNGE RÖSTUNG by HEILANDT

Unsere Kaffee Röstung wurde von Heilandt eigens für Goldjunge entwickelt. Sie begeistert mit feinen Noten von Marzipan und Schokolade und bringt damit das typische Goldjunge-Gefühl nach Hause.

♥ 250g GJ Blend ganze Bohne/ gemahlen	9,90
♥ 500g GJ Blend ganze Bohne/ gemahlen	17,90
♥ 1000g GJ Blend ganze Bohne	34,90

GOLDJUNGE FÜR ZUHAUSE

Falls es Zuhause oder im Büro mal schnell gehen muss, es aber trotzdem gesund werden soll, findest du eine Auswahl unserer veganen Leckereien in praktischen Schraubgläsern in all unseren Standorten.

♥ Chili sin Carne 500g	9,90
♥ Linsenbolognese 500g	9,90
♥ Chai Sirup 250ml	5,90
♥ Waldbeere-Tonkabohne Konfitüre 250g	5,90

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 @cafegoldjunge
2. Poste eine Story und verlinke unser Profil @cafegoldjunge
3. Zeige deine Story einer unserer Servicekräfte
4. Genieße ein gratis Heißgetränk



SCAN ME



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