
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 Kaffeeplantagen 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.



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

KAFFEE

Kaffee	3,20
Großer Kaffee	3,80
Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	3,50
Großer Cappuccino	4,50
Flat White	4,40
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
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 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	
Matcha Latte	4,50
geschäumte Milch mit Matchapulver	
Heißer Kakao	4,40
mit dunklem/ weißem Kakao	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Viva con Agua 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	3,50
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	7,50
Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter	
Josepha & Erich	14,90
Kochschinken, vegane Leberwurst, Beemster, Bärlauchkäse, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	
Amila & Ben	14,90
Schwarzwälder Schinken, Bärlauchkäse, Beemster, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	
Antje & Piet	14,90
Beemster, Bärlauchkäse, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	
Krissel & Irida 🌱 <i>vegan</i>	12,90
Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & unser Dinkelbrot	
Katja & Freya 🌱 <i>vegan</i>	12,90
Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst, dazu Rote Bete-Sesam-Creme & unser Dinkelbrot	
Sarah & Samuel	15,90
Croissant belegt mit Räucherlachs, Beemster & Rührei aus zwei regionalen Eiern	

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Vinja & Verena	15,90
Croissant belegt mit Pestocreme, Bärlauchkäse & Rührei aus zwei regionalen Eiern	
Renate & Rolf  <i>vegan</i>	14,90
Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre, bunter Salat, kleiner Obstsalat & unser Dinkelbrot	
Bärbelchen & Hännchen (ab 2 Personen)	42,50
2 Gläser 0,1l frisch gepresster O-Saft, 2 gekochte regionale Eier, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Fenchelsalami, Brie, Beemster, Bärlauchkäse, 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	

FRÜHSTÜCK EXTRAS

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STULLEN

Zu allen Stullen und Stramm Belegtem servieren wir Dir einen kleinen, bunten Salat.

Außerdem kannst du zwischen unserem Dinkelbrot aus Sauerteig oder unseren selbstgebackenen Goldbrötchen mit Dinkelvollkornmehl, Oregano & getrockneten Tomaten (+1,00) wählen.

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

JOGHURT UND OBST

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STRAMM BELEGTES

Strammer Max Kochschinken & zwei Spiegeleier	12,90
Strammer Moritz Beemster & zwei Spiegeleier	12,90
Strammer Max & Moritz Kochschinken, Beemster & zwei Spiegeleier	14,50
Stramme Leonie Rote Bete Sesam-Creme, Feta & zwei Spiegeleier	14,50
Stramme Laura Erbsencreme, Beemster & zwei Spiegeleier	14,50
Stramme Tina Tomatencreme, Schmorgemüse & zwei Spiegeleier	14,50

EIERSPEISEN

Drei regionale Rühreier mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter	10,90
Zwei regionale Spiegeleier mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter	8,90

ADD ONS FÜR STULLEN & STRAMMES

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

GOLDENE KLASSIKER

Pasta Linsenbolognese <i>(auch vegan)</i> mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan	11,90
Pasta Pesto mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Oliven & Parmesan	11,90
Käsespätzle mit Bergkäse dazu großer bunter Salat & Röstzwiebeln mit Bacon	14,90 +2,70
Großer bunter Salat 🌱 <i>vegan</i> mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing & unserem Brot	12,50
mit gebratenem Ziegenkäse	+ 3,90
mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen & Parmesan	+ 4,90
Rote Linsen-Suppe 🌱 <i>vegan</i> orientalisch mit Harissaöl, gerösteten Cashewkernen & unserem Brot	8,90
mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen	+ 4,90
Chili sin Carne 🌱 <i>vegan</i> mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & unserem Brot	10,90
mit Pestocreme	+ 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:

- großer Brotkorb gefüllt mit unsrem Dinkelbrot
- Butter, Konfitüre, vegane Schoko-Haselnusscreme
Tomatencreme, Pestocreme, Hummus, Erbsencreme
- Brie, Beemster, **Bärlauchkäse**
- Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami
- Obstsalat
- Gurke, Tomate, Kresse
- Rührei Natur aus regionalen Eiern

Natürlich habt ihr auch die Möglichkeit ein rein **vegetarisches Tischbuffet** zu bestellen. Hier findet ihr statt Schinken und Salami, 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 FÜR ZUHAUSE

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

	250g	500g
Chili sin Carne 🌱 <i>vegan</i>		9,90€
Linsenbolognese		9,90€
Chai Sirup 🌱 <i>vegan</i>	5,90€	
Waldbeere-Tonkabohne Konfitüre 🌱 <i>vegan</i>	5,90€	

goldjunge