
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 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.

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!

Auch unseren Gouda und Bärlauch-Gouda beziehen wir von dort.

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

Unser „Fuchsbrot“ wird nach altem Familienrezept der Familie Fuchs von uns selbst gebacken. Sauerteig, Dinkel, Roggen, ein paar Körner und ein bisschen Salz, mehr braucht es nicht um in den Genuss dieses hervorragenden Vollkornbrotes zu kommen.

KRESSE

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

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

KAFFEE

Kaffee	3,20
Großer Kaffee	3,80
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	3,70
Großer Cappuccino	4,70
Cortado	4,10
Flat White	4,40
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein möglich	
Extra Shot Espresso	+1,50
Hafermilch	+0,50

HEIßGETRÄNKE

Tee von Schlürf	3,40
Earl Grey, Breakfast, Grün, Früchte, Kräuter, Rotbusch	
Frischer Tee	4,40
Minze, Zitrone und/oder Ingwer	
Chai Latte	4,70
geschäumte Milch mit selbstgemachtem Chai-Sirup	
Dirty Chai Latte	5,10
Chai Latte mit Espresso	
Heißer Kakao	4,40
dunkler oder weißer Kakao	
♥ goldiger Tipp: mit Sahne	
Matcha Latte	4,90
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	4,60
Afri Cola/Afri Cola light 0,33l	3,80
Kölsches Wasser pink (Grapefruit) 0,33l	3,70
BioZisch Schorlen/Limos 0,33l	3,90
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange naturtrüb, Blutorange, Zitrone naturtrüb	
Frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,90

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 Goldjunge mit natürlichen Zutaten liebevoll selbstgemacht.

Unser Brotkorb besteht aus unserem selbstgebackenen „Fuchsbrot“ und dem „Goldjunge-Dinkelbrot“.

Marie & André 7,50

Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter

Josepha & Erich 14,90

Kochschinken, vegane Leberwurst, Gouda, Bärlauch-Gouda, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, Brotkorb & Butter

Amila & Ben 14,90

Schwarzwälder Schinken, Gouda, Bärlauch-Gouda, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, Brotkorb & Butter

Antje & Piet 14,90

Gouda, Bärlauch-Gouda, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, Brotkorb & Butter

Krissel & Irisa 🌱 *vegan* 13,50

Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & Fuchsbrot

Katja & Freya 🌱 *vegan* 13,50

Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst, dazu Rote Bete-Sesam-Creme & Fuchsbrot

Sarah & Samuel 16,90

Croissant belegt mit Räucherlachs, Gouda & Rührei aus 2 regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Salat

Vinja & Verena 16,90

Croissant belegt mit Pestocreme, Bärlauch-Gouda & Rührei aus zwei regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Salat

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Renate & Rolf *vegan*

14,90

Bunter Salat, Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus,
Konfitüre, kleiner Obstsalat & Brotkorb

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, Brotkorb & Butter

♥ *goldiger Tipp: auch vegetarisch, statt Schinken und Salami
gibt es vegane Leberwurst, Rote Bete-Sesamcreme & Hummus*

FRÜHSTÜCK EXTRAS

ein gekochtes, regionales Ei (vom Hof Alpermühle)	2,60
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



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

EIERSPEISEN mit kleinem Salat

Drei regionale Rühreier 11,90

mit „Fuchsbrot“ & Butter

♥ *goldiger Tipp: Mit Bacon*

Zwei regionale Spiegeleier 9,50

mit „Fuchsbrot“ & Butter

Strammer Max 12,90

„Fuchsbrot“ belegt mit Butter, Kochschinken & zwei Spiegeleiern

Strammer Moritz 12,90

„Fuchsbrot“ belegt mit Butter, Gouda & zwei Spiegeleiern

Strammer Max & Moritz 14,50

„Fuchsbrot“ belegt mit Kochschinken, Gouda
& zwei Spiegeleiern

Stramme Leonie 14,50

„Fuchsbrot“ belegt mit Rote Bete Sesam-Creme, Feta
& zwei Spiegeleiern

Stramme Laura 14,50

„Fuchsbrot“ belegt mit Erbsencreme, Gouda
& zwei Spiegeleiern

Stramme Tina 14,50

„Fuchsbrot“ belegt mit Tomatencreme, Schmorgemüse
& zwei Spiegeleiern

♥ *goldiger Tipp: mit Feta*

ADD ONS für Stullen und Eierspeisen

Bacon oder Kochschinken + 2,70

Räucherlachs + 4,50

Tomate & Frühllauch + 2,50

Gouda, Bärlauch-Gouda oder Feta + 2,60

goldjunge

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

STULLEN mit kleinem Salat

Die Stullen werden auf unserem selbstgebackenen „Fuchsbrot“ angerichtet. Auf Wunsch bekommt ihr sie gerne auch auf dem „Goldjunge-Dinkelbrot“.

Stulle David	10,90
Tomatencreme, gebratener Ziegenkäse & Kerne	
Stulle Andy	10,90
Hummus & Fenchelsalami	
Stulle Brygida  <i>vegan</i>	10,90
Vegane Leberwurst mit Cornichons & Röstzwiebeln	
Stulle Zoe  <i>vegan</i>	10,40
Erbsencreme & Schmorgemüse	
Stulle Pia	10,40
Rote Bete-Sesam-Creme & Feta	
Stulle Natascha	10,40
Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	
Stulle Jonas	10,40
Pestocreme & Bärlauch-Gouda	
♥ <i>Goldiger Tipp: mit Räucherlachs</i>	

JOGHURT UND OBST *vegan*

Soja-Joghurt mit hausgemachtem Mandel-Granola & frischem Obst	8,90
Soja-Joghurt mit frischem Obst	8,90
Frischer Obstsalat mit Minze	8,90

— goldjunge —

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

MITTAGSTISCH

Pasta Linsenbolognese <i>(auch vegan)</i> mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan	12,90
Pasta Pesto Mit Pesto alla Ligure und Taggiasca-Oliven von tacento100, dazu Kirschtomaten und Parmesan mit geschmortem Tomaten-Oliven Hähnchen	12,90 +4,90
Käsespätzle mit Bergkäse, dazu ein bunter Salat & Röstzwiebeln mit Bacon	14,90 +2,70
Großer bunter Salat  <i>vegan</i> mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing & „Fuchsbrot“ mit gebratenem Ziegenkäse mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen & Parmesan	12,50 + 3,90 + 4,90
Rote Linsen-Suppe  <i>vegan</i> orientalisch mit Harissaöl, gerösteten Cashewkernen & „Fuchsbrot“ mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen	9,90 + 4,90
Chili sin Carne  <i>vegan</i> mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & „Fuchsbrot“ mit Pestocreme	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.

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 —

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 / Fuchs | Hohe Pforte 4-6 | 50676 Köln

Goldjunge Sülz | Zülpicher Str. 282 | 50937 Köln

Goldjunge Mediapark | Gladbacher Str. 31 | 50672 Köln

Goldjunge Nippes | Neusser Str. 291 | 50733 Köln

— goldjunge —

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.