ooldjunge

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 sprecht 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

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.

KAFFEE		HE
Kaffee	3,20	Т
Großer Kaffee	3,80	Sc
Espresso	2,40	F W
Espresso Macchiato	2,70	fri ur
Doppelter Espresso	3,30	C
Cappuccino	3,70	g€
Großer Cappuccino	4,70	se D
Flat White	4,40	Cł
Milchkaffee	4,20	Es
Latte Macchiato	4,20	\ g∈
Cortado	4,10	Н
Extra Espresso Shot Hafermilch Portion Schlagsahne	+1,50 +0,50 +0,80	m A

HEIßGETRÄNKE

Tee von Schlürf Schwarz, Grün, Früchte, Kräute	3,40 r
Frischer Tee Wähle oder kombiniere aus: frischer Minze, Orange, Zitrone und/oder Ingwer	4,40
Chai Latte geschäumte Milch mit selbstgemachtem Chai-Sirup	4,70
Dirty Chai Chai Latte mit einem extra Espresso-Shot	5,10
Matcha Latte geschäumte Milch mit Matcha	4,90
Heißer Kakao mit dunklem/ weißem Kakao goldiger Tipp: mit Schlagsa	4,40
Alle Kaffeespezialitäten auch o Koffein möglich	hne

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Viva con Agua laut/leise 0,331/0,71	3,20 / 6,20
Maracujasaft-Schorle 0,41	4,60
Afri Cola/Afri Cola zuckerfrei 0,331	3,80
Kölsches Wasser pink (Grapefruit) 0,331	3,70
BioZisch Schorlen/Limos 0,33I Apfel naturtrüb, Rhabarber, Natur Orange, Blutorange, Zitrone naturtrüb	3,90
Frisch gepresster O-Saft 0,21	4,90



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wein 0,2L/0,75L			
Riesling (Mosel – Bender - weiß)	7,50 / 26,50		
Rivaner (Altenahr – Mayschoss - weiß)	6,50 / 20,00		
Vinho Verde Rosé (Portugal – Colheita)	6,50 / 18,00		
Weißweinschorle	5,50		
Spritziges			
Aperol Spritz	7,90		
Limoncello Spritz	7,90		
Cremant Brut Dargent Chardonnay 0,1L/0,75L	4,90 / 32,00		
Mimosa (Sekt mit Orangen- oder Maracujasaft)	4,90		
Flaschenbier			
Gaffel Wiess 0,331	3,60		
Bergisches Landbier (dunkel) 0,331	3,60		
Bergisches Radler (naturtrüb) 0,331	3,60		
Bergischer Sportsfreund (alkoholfrei) 0,331	3,60		
KLEINIGKEITEN DAZU			
Unser Dinkelbrot mit dreierlei Dip Tomatencreme, Rote-Bete-Sesam-Creme (vegan), Hummus (vegan)	7,50		
Portion Kalamata Oliven	3,50		



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 Croissant, Konfitüre, kleiner Obstsalat & Butter	7,50
Josepha & Erich Kochschinken, vegane Leberwurst, Beemster-Käse, Bärlauchkäse, Konfitüre, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	14,90
Amila & Ben Schwarzwälder Schinken, Bärlauchkäse, Beemster-Käse, Tomatencreme, Hummus, Gewürzgurken, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	14,90
Antje & Piet Beemster-Käse, Bärlauchkäse, Brie, Pestocreme, Konfitüre, frische Gurke, kleiner Obstsalat, unser Dinkelbrot & Butter	14,90
Krissel & Irisa ⊅ vegan Porridge mit Beeren & gerösteten Kernen, dazu Erbsencreme & unser Dinkelbrot	13,50
Katja & Freya ⊅ ^{vegan} Porridge mit Schoko-Haselnusscreme & frischem Obst, dazu Rote Bete-Sesam-Creme & unser Dinkelbrot	13,50
Sarah & Samuel Croissant belegt mit Räucherlachs, Beemster-Käse & Rührei aus zwei regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Salat	16,90



Vinja & Verena Croissant belegt mit Pestocreme, Bärlauchkäse & Rührei aus zwei regionalen Eiern, dazu ein kleiner bunter Sa	16,90 lat
Renate & Rolf vegan bunter Salat, Schmorgemüse, Erbsencreme, Hummus, Konfitüre, kleiner Obstsalat & unser Dinkelbrot	14,90
Bärbelchen & Hänneschen (ab 2 Personen) 2 Gläser 0,1l frisch gepresster O-Saft, 2 gekochte regionale Eier, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Fenchelsalami, Brie, Beemster-Käse, Bärlauchkäse, Tomatencreme, vegane Schoko-Haselnusscreme, Pestocreme, Konfitüre, 2 kleine Obstsalate, unser Dinkelbrot & Butter ### goldiger Tipp: auch vegetarisch statt Schinken und Salami	42,50

gibt es vegane Leberwurst, Rote Bete-Sesam-Creme & Hummus

FRÜHSTÜCK EXTRAS

eine 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	2,80
Waldbeer-Tonkabohnen Konfitüre	
ein gekochtes, regionales Ei (vom Hof Alpermühle)	2,60
Portion Butter	1,50
ein Goldbrötchen	1,90
ein Croissant	2,80
Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami	3,90
oder Bärlauchkäse, Beemster-Käse, Brie, Feta	
Portion Räucherlachs	4,50

STULLEN mit kleinem Salat

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

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 goldiger Tipp: mit Räucherlachs	10,40
Stulle Zoe ^{vegan} Erbsencreme & Schmorgemüse	10,40
Stulle Natascha Tomatencreme, Feta & Chili-Fäden	10,40

JOGHURT UND OBST

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



STRAMM BELEGTES mit kleinem Salat	
Strammer Max belegt mit Butter, Kochschinken & zwei Spiegeleiern	12,90
Strammer Moritz belegt mit Butter, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	12,90
Strammer Max & Moritz belegt mit Butter, Kochschinken, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	14,50
Stramme Leonie belegt mit Rote Bete Sesam-Creme, Feta & zwei Spiegeleiern	14,50
Stramme Laura belegt mit Erbsencreme, Beemster-Käse & zwei Spiegeleiern	14,50
Stramme Tina belegt mit Tomatencreme, Schmorgemüse & zwei Spiegeleier goldiger Tipp: mit Feta	14,50 n
EIERSPEISEN	
Rühreier aus drei regionalen Eiern mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter goldiger Tipp: mit Bacon	11,90
Zwei regionale Spiegeleier mit kleinem Salat, unserem Dinkelbrot & Butter	9,50
ADD ONS FÜR STULLEN & STRAMMES	
Bacon oder Kochschinken	+ 2,70
Räucherlachs	+ 4,50
Tomate & Frühlauch	+ 2,50
Beemster-Käse oder Feta	+ 2,60

GOI	DFN	IF	ΚI	ΔSS	IKER
UUL	レレい	ч ட	$-1 \setminus -$	\Box	$\square \square \square \square \square$

Pasta Linsenbolognese (auch vegan) mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan	12,90
Pasta Pesto mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Oliven & Parmesan	12,90
mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen	
Käsespätzle mit Bergkäse dazu großer bunter Salat & Röstzwiebeln goldiger Tipp: mit Bacon	14,90
Großer bunter Salat ^{vegan} mit Rohkost, Kernen, Agaven-Senf-Dressing & unserem Brot	12,50
mit gebratenem Ziegenkäse mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen & Parmesan	+3,90 +4,90
Rote Linsen-Suppe P vegan orientalisch mit Harissaöl, gerösteten Cashewkernen & unserem Brot	9,90
mit geschmortem Tomaten-Oliven- Hähnchen	+4,90
Chili sin Carne ⊅ vegan mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & unserem Brot	10,90
mit Pestocreme	+1,20



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-Käse, 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 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

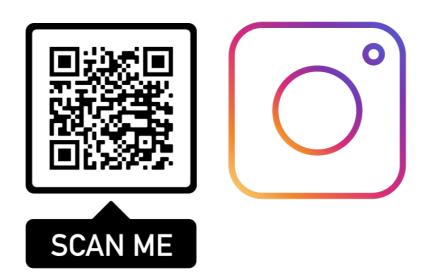
GOLDJUNGE FÜR ZUHAUSE

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

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



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

_ goldjunge_