

DIE GUTE LAUNE

HELLO SUNSHINE, SO SCHÖN, DASS DU DA BIST!

Inspiziert von der skandinavischen Naturverbundenheit und der Freude am bewussten Essen, kreieren wir von Die Gute Laune pflanzliche Gerichte, die nicht nur satt machen, sondern dich zum Strahlen bringen. Hier geht es um mehr als nur veganes Essen. Es geht um Genuss, Energie und Lebensfreude.

Unsere Zutaten? Frisch, nachhaltig und mit Liebe ausgewählt. Unsere Philosophie? Freude, die sich entfaltet mit jedem Bissen, jeder Begegnung und jedem bewussten Moment. Denn Essen ist für uns mehr als nur Nahrung. Für uns bedeutet es Verbindung, Kreativität und ein Stück Lebenskunst. Jedes unserer Gerichte erzählt seine ganz eigene Geschichte von sonnengereiften Zutaten, von Momenten des Genusses und von der Freude am bewussten Leben.

Stell dir vor: du sitzt mit Freund:innen an einem langen Holztisch, das Licht ist warm, das Essen duftet köstlich, und mit jedem Löffel fühlst du dich mehr in Balance. Das ist Die Gute Laune: Essen, das glücklich macht.

Wir wünschen dir eine wohltuende Zeit in unseren "koseligen" Räumlichkeiten und unserem idyllischen Garten. Lass dich fallen, lass deinen Alltag hinter dir und tauche ein in die gute Energie dieses besonderen Ortes! Heute laden wir dich ein, ganz präsent zu sein und bewusst mit allen Sinnen zu genießen. Denn so wird dieser Morgen zu einem Moment, der dir noch lange im Herzen bleibt!

Dein Gute Laune Team



*luck
on your
plate*

BRUNCH



Alle auf dieser Seite aufgeführten Köstlichkeiten, sind im Pauschal-Preis enthalten.

35 p.P.

Kids zahlen 2€
pro Lebensjahr
bis 16 Jahre

ZUR BEGRÜSSUNG AUS DER KÜCHE

OVERNIGHT-OATS IM WECK-GLAS

mit Himbeerkompott, homemade Granola und Mandelmus

SOMMERLICHER SMOOTHIE

Erdbeere | Apfel | Orange | Ingwer

AUF DEM GRAZING BRUNCH BOARD

Erbsen-Guacamole mit Minze | pinke gepickelte Zwiebeln
Zitronen-Wildkräuter-Hummus | Tomaten-Basilikum-Butter
Scrambled Tofu-Rührei
Sommer-Trio: Tomate | Melone | Orange & Veta
Saisonale Gemüse-Sticks | Erbsensprossen von Sprouts
Geröstete Nüsse und Kerne
Rustikales Dinkel-Sauerteigbrot | Vollkorn-Knäckebrot
Wärmendes Naanbrot | glutenfreies Saatenbrot

VOM BUFFET

CREMIGE SUPPE ODER COMFORT DISH

KANELBOLLER

Skandinavische Zimtschnecken mit frischem Kardamom

PANNEKAKER

Skandinavische Pfannekuchen, traditionell gefüllt
mit einer Vanillesahne und Aprikosen-Sanddorn-Curd

GETRÄNKE

FILTERKAFFEE von Suedhang - free Refill

KRÄUTERTEE - handgelesen aus dem Schwarzwald

INFUSED WATER

KAFFEE & SPECIAL DRINKS

Diese Getränke sind nicht in der Brunch-Pauschale enthalten, runden dein Gute Laune Erlebnis aber ideal ab.

AUS DEM SIEBTRÄGER

In der Mühle: Cuerpo von Suedhang aus Tübingen

ESPRESSO	2.3
ESPRESSO MACCHIATO mit Oatly	2.9
ESPRESSO DOPPIO	3.5
AMERICANO	3.2
CAPPUCCINO mit Oatly	3.9
FLAT WHITE mit Oatly	4.2

ON ICE	0.5
---------------	-----

AFFOGATO	5.5
Espresso Doppio auf einer Kugel Vanilleeis	

LUPINENKAFFEE	4.2
koffeinfrei mit Lupinen aus Deutschland Frenchpress ergibt zwei Tassen	

CHAI LATTE	4.9
mit orientalischen Gewürzen und aufgeschäumter Hafermilch	

Gute Laune to go!

Du möchtest noch ein bisschen Gute Laune mit nach Hause nehmen und auch andere damit zum Strahlen bringen? In unserem **Gute-Laune-Kochbuch** findest du 52 Original-Rezepte (auch einige vom Brunch) & Tipps zu einer nachhaltig(er)en Ernährung.

DRINKS



Diese Getränke sind nicht in der Brunch-Pauschale enthalten, runden dein Gute Laune Erlebnis aber ideal ab.

HOMEMADE LIMO - 0,33l

4.5

WASSER - 0,5l - still oder medium

3

SCHORLEN & LIMONADEN

Findest du bei uns im Kühlschrank. Bedien dich gerne (:

0,33l

3.5

0,5l

4.5

BIER & RADLER - 0,33l

3.8

Findest du bei uns im Kühlschrank. Bedien dich gerne (:

GLAS SEKT - 0,1l

3.8

FLASCHE SEKT - 0,7l

22

SCHALLS CUVEE

CARL JUNG "MOUSSEUX" alkoholfrei

DRINK ENOUGH WATER

LITTLE REMINDER

Infused Water gibt es gratis
am Wasserspender.

TO GO



Sonntags ganz gemütlich mit einem leckeren Frühstück im Bett oder auf der Couch in den Tag starten - wer wird bei dieser Vorstellung nicht schwach?

GOOD NEWS

Unser Grazing Brunch Board gibt's ab jetzt auch zum Mitnehmen für Zuhause! Einfach bis spätestens Freitag (23:59 Uhr) vor dem jeweiligen Brunch-Termin über unseren Webshop vorbestellen und bei uns im Haus Sonnenfels bis 10 Uhr am Brunch-Sonntag abholen.

Wir bereiten das Brunch Board auf einem Holzbrett in einer praktischen Mehrweg-Transportbox für dich vor. So kommt das schön angerichtete Frühstück garantiert sicher bei dir Zuhause an!

GRAZING BRUNCH BOARD (für 2 Personen)

35

Verschiedene Aufstriche: Kürbis Hummus, Veta-Creme,
Rote Bete Aufstrich mit Meerrettich und Apfel
Rauchiger Süßkartoffellachs
Obst & Gemüse der Saison: frisch, eingelegt oder
ofengebacken
Blattsalat und Sprossen
Kerne und Nüsse – hausgemacht, mit Gewürzen verfeinert
Vollkorn-Knäckebrot mit verschiedenen Kräutern und Saaten
Rustikales Dinkel-Sauerteigbrot und glutenfreies Saatenbrot
Wärmendes Naan-Brot

KANELBOLLER - *auch ohne Vorreservierung möglich*
Skandinavische Zimtschnecken mit frischem Kardamom

4.2

Zur Buchung hier entlang:



CATERING



Du bist noch auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Catering für deine nächste Veranstaltung? Ob Geburtstag, JGA, Hochzeit oder Firmenevent...

WE GOT YOUR BACK!

FOODTRUCK

Unser umgebauter Pferdeanhänger aus dem Jahr 1995 versprüht mit seiner mintgrünen Farbe und den verspielten Details jede Menge Flair und bringt diesen gerne auch auf deine nächste Veranstaltung! Da keine Geräte darin fest verbaut sind, ist er flexibel einsetzbar. Lass uns deine Wünsche wissen!

APE

Ganz neu mit im Gute-Laune-Team ist unsere wunderschöne Vintage-Ape aus dem Jahr 1989 ebenfalls, passend zum Foodtruck, in mintgün. Geplant ist ihr Einsatz für erfrischende Aperitifs, Sekt-Empfänge, Vorspeisen-Buffets in Form von „Grazing-Tables“, Speciality Coffee aus der Siebträgermaschine mit passendem Fingerfood u.v.m.

BUFFET

Nicht nur mit unseren schönen Fahrzeugen bringen wir Gute Laune auf dein Event, sondern auch in Form eines Buffets: Frisch, bunt und lecker!

GRAZING TABLE

Grazing Tables sind kunstvoll arrangierte, farbenfrohe „Weidetische“ (dt.), die zum stundenlangen Schlemmen und Genießen einladen. Sie können entweder als Buffet am Rande der Location oder auf dem tatsächlichen Esstisch angerichtet werden.

Frag bei uns an!

info@diegutelaune.de
0157 33671663
www.diegutelaune.de
