

DIE GUTE LAUNE

**HELLO SUNSHINE,
SO SCHÖN, DASS DU DA BIST!**

Inspiriert 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 mehr als nur Nahrung. Es ist Verbindung, Kreativität und ein Stück Lebenskunst. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte: Von sonnengereiften Zutaten, von Momenten des Genusses und von der Freude am bewussten Leben. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um ein Lebensgefühl.

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, voller bewusstem Genuss und guten Gesprächen!

Dein Gute Laune Team



luck
on your
plate

BRUNCH

10.00 - 14.00 UHR


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

ZUR BEGRÜSSUNG AUS DER KÜCHE

WÄRMENDER PORRIDGE IM WECK-GLAS
mit Pflaumenkompott, homemade Granola und Nussmus

HEISSER IMMUN-SHOT
mit Orange, Ingwer und Zitrone

35 p.P.
Kids zahlen 2€
pro Lebensjahr
bis 16 Jahre

AUF DEM GRAZING BRUNCH BOARD

Kürbis Hummus | Rote Bete-Aufstrich mit Meerrettich und Apfel
"Krämig Sill" - Schwedischer, veganer Heringsalat mit Aubergine,
Apfel und Cornichons
Obst & Gemüse der Saison: frisch, eingekocht 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

VOM BUFFET

CREMIGE SUPPE ODER COMFORT DISH

KANELBOLLER
Skandinavische Zimtschnecken mit frischem Kardamom

GEFÜLLTER BRATAPEL
mit Marzipan, Preiselbeeren und einer warmen Vanillesauce

GETRÄNKE

FILTERKAFFEE von Suedhang - free Refill

KRÄUTERTEE - handgelesen aus dem Schwarzwald

INFUSED WATER



KAFFEE

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 |

LUPINENKAFFEE

4.2

koffeinfrei mit Lupinen aus Deutschland

Frenchpress ergibt zwei Tassen

MUSHROOM COFFEE

5

von Upraising Barcelona

Frenchpress ergibt zwei Tassen

FLOW STATE Fokus, Gedächtnis, Klarheit

LIVE WELL Vitalität, Energie

BRIGHT MOOD Ruhe, Freude, Kreativität

Mushroom Coffe

Feinster Arabica-Espresso versetzt mit getrockneten Pilzen, die verschiedene positive Effekte auf deinen Körper und Geist haben. Try it out!



SPECIALS

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

CHAI LATTE

4.9

mit orientalischen Gewürzen und aufgeschäumter Hafermilch

PUMPKIN SPICE LATTE

5.5

Espresso mit cremiger Hafermilch, Kürbispüree
und feinen Gewürzen

HEISSE SCHOKI

4.2

Hausgemachte, cremige Schokolade mit Hafermilch aufgeschäumt

WÄRMENDER APFELPUNSCH

3.9

Apfelsaft von Rosecker Streuobst mit Zimt, Sternanis und Zitrone

Gute Laune to go!

Du möchtest noch ein bisschen Gute Laune mit nach Hause nehmen und auch andere damit zum Strahlen bringen? Unser **Gute-Laune-Kochbuch** und **Good-Mood-T-Shirt** mit täglicher Wohlfühl-Inspiration liegen für dich zum Kauf bereit.



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

LITTLE REMINDER

Infused Water gibt es gratis
am Wasserspender.

DRINK ENOUGH WATER



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 mintgrün. 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.

BUFFETS

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