



# August

## MENÜ 1

### „AUS DEUTSCHEN LANDEN“

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

05.08.2024 -  
01.09.2024

#### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
62,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
75,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
89,00 €

Tatar von der gebeizten Zitronen-Anis-Forelle  
mit Rauke und Sellerie  
Tartar of pickled lemon-anise trout  
with rocket and celery

\*\*\*

Cremesuppe vom Mais  
mit Nordseekrabben  
Creamed corn soup  
with North Sea shrimps

\*\*\*

Tranche vom Bodensee Felchen  
mit Kohlrabi Nudeln und kandierter Hagebutte  
Tranche of Lake Constance whitefish  
with kohlrabi stripes and candied rose hip

\*\*\*

Zweierlei von der deutschen Färsche  
mit gelbem Gemüse und Rosmarin Muffins  
German heifer served in two ways  
with yellow vegetables and rosemary muffins

\*\*\*

Bienenstich mit Pfälzer Aprikose  
Bee stinging cake with Palatinate apricots

Aperitif / Aperitif  
2020 Riesling Extra Brut  
BASF Exklusiv  
Krack · Pfalz  
45,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2021 Grainhübel Riesling GG  
BASF Exklusiv  
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan · Pfalz  
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2020 Chardonnay Letten  
Réserve trocken  
Bernhard Koch · Pfalz  
44,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2020 Rings Reloaded  
Rotweincuvée trocken  
BASF Exklusiv  
Rings · Pfalz  
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 Essinger Sonnenberg  
Goldmuskateller Eiswein  
Winfried Frey u. Söhne · Pfalz  
68,00 € / 0,375 L



# August

## MENÜ 2

### „IDEENKÜCHE“

Marinierter Thunfisch  
mit Mirabellen, Haselnuss und Rettich  
Marinated tuna  
with mirabelle plum, hazelnuts and radish

\*\*\*

Geeiste Suppe von Charentais Melone  
mit gebratener Jakobsmuschel  
Chilled Charentais melon soup  
with pan-fried scallop

\*\*\*

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
mit Blumenkohl Creme und Gewürz Bulgur,  
Koriander-Minz-Salsa  
Grilled sea bass  
with cauliflower cream and spiced bulgur,  
coriander-mint salsa

\*\*\*

Kaninchenkeule à la Bouillabaisse  
mit Rouille, Fenchel und Rissolée kartoffeln  
Rabbit leg à la Bouillabaisse  
with Rouille, fennel and risolee potatoes

\*\*\*

Délice von Sauerkirsche,  
Joghurt und Cru de Cacao  
Délice of morello cherry,  
yoghurt and Cru de Cacao

Aperitif / Aperitif  
Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut  
Ca del Bosco · Lombardei  
71,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2021 Wehlener Sonnenuhr  
Riesling Kabinett  
Late Release BASF Exklusiv  
Markus Molitor · Mosel  
49,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2021 Rully Les Agnières  
Domaine Roux Père & Fils · Côte Chalonnaise  
64,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2020 Coudoulet de Beaucastel Rouge  
Perrin & Fils · Côtes du Rhône  
53,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2021 Maury Grenat, Gamay Doux  
Domaines des Soulanes · Roussillon  
41,00 € / 0,75 L

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

05.08.2024 -  
01.09.2024

#### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
66,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
79,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
94,00 €



# August

## MENÜ V

„VEGAN“

Bohnensalat  
mit gegrilltem Pfirsich und Minze  
Bean salad  
with grilled peach and mint

\*\*\*

Melonensüppchen  
mit Chili, Koriander und Kichererbsen-Rösti  
Melon soup  
with chilli, coriander and chickpea hash browns

\*\*\*

Variation von der Aubergine  
Variation of eggplant

\*\*\*

Spinatstrudel  
mit Paprikacoulis, Erbse und Süßkartoffel  
Spinach strudel  
with pepper coulis, pea and sweet potato

\*\*\*

Original Beans Schokolade  
mit Seidentofu und Orangenblütensorbet  
Original Beans chocolate  
with silken tofu and orange blossom sorbet

Aperitif / Aperitif

2020 Riesling Extra Brut BASF Exklusiv  
Krack · Pfalz  
45,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2021 Grainhübel Riesling GG  
BASF Exklusiv

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan · Pfalz  
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course

2021 Rully Les Agnières  
Domaine Roux Père & Fils · Côte Chalonnaise  
64,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course

2020 Rings Reloaded  
Rotweincuvée trocken  
BASF Exklusiv  
Rings · Pfalz  
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine

2021 Maury Grenat, Gamay Doux  
Domaines des Soulanes · Roussillon  
41,00 € / 0,75 L

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

05.08.2024 -  
01.09.2024

### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
64,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
78,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
90,00 €



## Adresse / Kontakt

Gesellschaftshaus der BASF  
Wöhlerstr. 15  
67063 Ludwigshafen

[Hier](#) finden Sie Ihren persönlichen  
Ansprechpartner

# GOOD

# 2

# KNOW

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.  
Please let us know if you have any dietary intolerances or allergies.

Bei Engpässen hinsichtlich der Verfügbarkeit behalten wir uns Speisen- und Weinänderungen in gleicher Qualität vor. Für die alkoholfreie Speisenbegleitung servieren wir gern ein hochwertiges Angebot feiner Säfte und fruchtiger alkoholfreier Seccos.

We reserve the right to change food and wines in case of unavailability.

In addition to our wine recommendation,  
we offer a wide variety of non-alcoholic high-quality juices and fruity prosecco.

Die Weinpreise verstehen sich als Flaschenpreise.

Wines will be charged by the bottle.

Jegliches Rahmenprogramm (z.B. Musik, Künstler, Animations- und technisches Equipment) bedarf der vorherigen Absprache und unserer Zustimmung.

Any supporting program (music, artists, animation and technical equipment) requires prior agreement and our consent.

Kurzfristige Raumänderungen innerhalb des Hauses behalten wir uns vor.

We reserve the right to make short-term changes of the reserved room.

Beachten Sie auch die zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Internen [Bestellrichtlinien](#) bzw. AGB's und Hygienerichtlinien.

Please note the Internal Ordering Guidelines respectively our conditions and hygiene guidelines.

Für Eventmanagement-Leistungen bei umfangreichen Veranstaltungen berechnen wir 95,00 € pro Stunde.

We charge 95,00 € per hour for event management services.

Die angegebenen Preise gelten unter Vorbehalt.

The indicated prices are subject to change

Stand 07/2024