



Oktober

MENÜ 1

„AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Rote Bete mit einer Praline
 vom Odenwälder Ziegenkäse und Schwarzbrot
 Beetroot with a praline
 of Odenwald goat's cheese and brown bread

Kerbelschaumsuppe
 mit geräuchertem Heilbutt
 Creamed chervil soup
 with smoked halibut

Zander auf Kürbiströsti gebraten,
 Feigenessigschaum und Petersilienwurzeln
 Pan-fried pike-perch on grated pumpkin,
 fig vinegar foam and parsley roots

Tranche vom Simmentaler Entrecôte
 mit Zwiebel Tarte Tatin, Spinat und Sauce béarnaise
 Tranche of Simmental entrecôte
 with onion tarte tatin, spinach and sauce béarnaise

Variation von Quitte,
 Mais und Akazienhonig
 Variation of quince,
 corn and acacia honey

Aperitif / Aperitif
 2020 Blanc de Noirs Brut
 Siebeldinger Königsgarten
 Wilhelmshof · Pfalz
 47,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
 White wine served with the 1st course
 2021 Weitblick Riesling trocken
 BASF Exklusiv
 Odinstal · Pfalz
 62,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
 White wine served with the 2nd & 3rd course
 2019 Chardonnay -S- trocken
 Schweder · Pfalz
 39,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
 Red wine served with the main course
 2020 Das kleine Kreuz
 Rotweincuvée trocken
 Rings · Pfalz
 58,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
 2021 Bockstein
 Riesling Kabinett
 VDP. Grosse Lage
 von Othegraven · Saar
 41,50 € / 0,75 L

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 €

Ort/Place

Gesellschaftshaus
 Wöhlerstraße 15
 67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

30.09.2024 -
 03.11.2024



Oktober

MENÜ 2

„IDEENKÜCHE“

Carpaccio von Kräuterseitlingen
mit Kaninchenrücken, Wildkräutern und Brokkoli
Carpaccio of king oyster mushrooms
with rabbit loin, wild herbs and broccoli

Blumenkohl-Zimt-Schaumsuppe
mit gebratener Maultasche
Cauliflower and cinnamon soup
with fried ravioli

Gedämpftes Tilapiafilet
in Petersiliennage mit gegrilltem Hokkaidokürbis
Steamed tilapia fillet
à la nage with parsley and grilled Hokkaido pumpkin

Lackierte Entenbrust mit Orangenjus,
Chinakohl und Dampfbrotchen
Coated duck breast with orange jus,
Chinese cabbage and steamed buns

Chai Latte
mit Süßkartoffel und Yuzu
Chai latte
with sweet potato and yuzu

Aperitif / Aperitif
Bründlmayer Brut
Bründlmayer · Kamptal
58,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2022 Sancerre Silex
Fournier · Loire
64,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2022 Chablis Vieilles Vignes
Vignoble Dampé · Burgund
49,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2021 Chorey-les-Beaune
Pièce du Chapitre Monopole
Domaine Tollot Beaut · Burgund
77,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2020 Gewürztraminer Domaine Familial
Dopff au Moulin · Elsass
43,00 € / 0,75 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

30.09.2024 -
03.11.2024

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 €



Oktober

MENÜ V

„VEGAN“

Kürbisquiche
mit Pinienkernen und Tofucreme
Pumpkin quiche
with pine nuts and tofu cream

Fruchtige Tomatensuppe
mit geröstetem Knoblauch
Fruity tomato soup
with roasted garlic

Rote Bete Risotto
mit gegrilltem Fenchel und Dillschaum
Beetroot risotto
with grilled fennel and dill foam

Gebackene Zwiebel mit Rosmarinsud,
Honig und geschmorter Paprika
Baked onion with rosemary stock,
honey and braised peppers

Dom von Rosmarin und Pfälzer Trauben
mit Federweißer
Dome of rosemary and Palatinate grapes
with fermented white wine

Aperitif / Aperitif
2020 Blanc de Noirs Brut
Siebeldinger Königsgarten
Wilhelmshof · Pfalz
47,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2021 Weitblick Riesling trocken
BASF Exklusiv
Odinstal · Pfalz
62,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2022 Chablis Vieilles Vignes
Vignoble Dampt · Burgund
49,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2020 Das kleine Kreuz
Rotweincuvée trocken
Rings · Pfalz
58,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2020 Gewürztraminer Domaine Familial
Dopff au Moulin · Elsass
43,00 € / 0,75 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

30.09.2024 -
03.11.2024

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 06/2024