

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 1st course
2020 Grainhübel Deidesheim
Riesling Großes Gewächs
BASF Exklusiv
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan · Pfalz
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd 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

Délíce von Sauerkirsche,
Joghurt und Cru de Cacao
Délíce 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 1st & 2nd 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 3rd 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 1st & 2nd course

2020 Grainhübel Deidesheim
Riesling Großes Gewächs
BASF Exklusiv
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan · Pfalz
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd 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

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 €

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

05.08.2024 -
01.09.2024



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 05/2024