



# September

## MENÜ 1

### „AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Marinierter Stör mit Rote Bete,  
Endivie und Himbeer-Vinaigrette  
Marinated sturgeon with beetroot,  
endive and raspberry vinaigrette

Aperitif / Aperitif  
2018 Pinot B Brut  
Wilhelmshof · Pfalz  
60,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Riesling-Senfsuppe mit Blutwurst-Crostini  
Riesling mustard soup with black pudding crostini

Roséwein zur Vorspeise & zur Suppe /  
Rosé wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2023 Fleur de Rosé VDP.Gutswein  
Rings · Pfalz  
31,50 € / 0,75 L

\*\*\*

Würfel vom Zander mit Zitronenpüree,  
Brokkoli und Schwarzwälder Schinken  
Cubes of pike perch with lemon puree,  
broccoli and Black Forest ham

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2021 Schlossböckelheimer Riesling trocken  
-Vom Vulkan-  
Gut Hermannsberg · Nahe  
44,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Paniertes Kotelett vom Strohschwein  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
Breaded cutlet of straw pork  
with potato and cucumber salad and lingonberries

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2018 Sonnenberg RG Spätburgunder GG  
Bernhart · Pfalz  
79,50 € / 0,75 L

\*\*\*

Pfälzer Feigen mit Portwein,  
Ziegenfrischkäse und Walnussei  
Palatinate figs with port wine,  
goat's cream cheese and walnut ice cream

Dessertwein / Dessert wine  
X-Periment  
Ökonomierat Rebholz · Pfalz  
68,00 € / 0,5 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

02.09.2024 -  
29.09.2024



# September

## MENÜ 2

### „IDEENKÜCHE“

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Zucchini, Pfirsich und Vanille  
Pan-fried scallop  
with courgette, peach and vanilla

\*\*\*

Schaumsuppe vom Blattspinat  
mit Praline von der Ente  
Soup of spinach leaves with duck praline

\*\*\*

Heilbutt Filet im Mangoldblatt  
mit Räucherjüs und grünen Bohnen  
Halibut fillet in chard leaf  
with smoked jus and green beans

\*\*\*

Rinderfilet unter der Croûtonkruste  
mit Artischocken, ligurischen Oliven  
und Büffel Mozzarella  
Fillet of beef under a croûton crust  
with artichokes, Ligurian olives and buffalo mozzarella

\*\*\*

Zwetschgentarte mit Marzipan,  
Mascarponeschaum und Hibiskus  
Plum tart with marzipan,  
mascarpone foam and hibiscus

Aperitif / Aperitif  
Champagne Henri Mandois Brut Zero  
Henri Mandois · Champagne  
81,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2022 MAXIMIN Riesling feinherb  
Maximin Grünhaus · Ruwer  
31,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2022 Bourgogne Chardonnay Château de Drazy  
Albert Bichot · Burgund  
49,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2013 Château Belgrave cinquième cru classé  
Haut-Médoc Bordeaux  
68,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 Rosé d'Anjou Clos du Beugnon  
Damien Jouin · Loire  
28,00 € / 0,75 L

#### 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 €

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

02.09.2024 -  
29.09.2024



# September

## MENÜ V

„VEGAN“

Bulgur-Kichererbsen Salat  
mit Staudensellerie, Granatapfel und Rauchcreme  
Bulgur and chickpea salad  
with celery, pomegranate and smoked cream

\*\*\*

Steinpilz-Kartoffelcremesuppe mit Majoran  
Creamed porcini mushroom and potato soup  
with marjoram

\*\*\*

Birne, Bohne und Mandeltofu  
mit Pastinakencreme und schwarzen Nüssen  
Pear, bean and almond tofu  
with parsnip cream and black walnuts

\*\*\*

Kohlrabi mit Champignon-Linsen Füllung,  
Karotten und Ingwer  
Kohlrabi with mushroom and lentil filling,  
carrots and ginger

\*\*\*

Nektarinen-Macadamia-Schnitte  
mit Zitronenthymian und Himbeersorbet  
Nectarine and macadamia cake  
with lemon thyme and raspberry sorbet

Aperitif / Aperitif  
2018 Pinot B Brut  
Wilhelmshof · Pfalz  
60,00 € / 0,75 L

Roséwein zur Vorspeise /  
Rosé wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2023 Fleur de Rosé VDP.Gutswein  
Rings · Pfalz  
31,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2022 Bourgogne Chardonnay Château de Drazy  
Albert Bichot · Burgund  
49,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Hauptgang /  
White wine served with the main course  
2021 Schlossböckelheimer Riesling trocken  
-Vom Vulkan-  
Gut Hermannsberg · Nahe  
44,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 Rosé d'Anjou Clos du Beugnon  
Damien Jouin · Loire  
28,00 € / 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

02.09.2024 -  
29.09.2024



## 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 06/2024