



April

FOCUS

Wir fokussieren uns auf nachhaltige Produkte und deren Verarbeitung.

Gemüsequiche mit Frankfurter Grüner Sauce
Vegetable quiche with green herb sauce

Cappuccino vom Champignon
mit Kartoffelpraline und Zitronenschaum
Mushroom cappuccino
with potato praline and lemon foam

Geräucherter Waller
mit Kohlrabisalat und Wacholder Joghurt
Smoked catfish
with kohlrabi salad and juniper yoghurt

Brust vom Fair Mast Hähnchen
mit Morcheln gefüllt, Spargel-Erbsensauté
und Kartoffelknödeln
Fair Mast chicken breast
stuffed with morels, asparagus and pea sauté
and potato dumplings

Pfälzer Rhabarber
mit Quarkcreme, Mohn
und Johannisbeersorbet
Palatinate rhubarb
with curd cheese cream, poppy seed
and currant sorbet

Aperitif / Aperitif

2015 Rosé Réserve
Brut Nature BASF Exklusiv
Sekthaus Raumland · Rheinhessen
68,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe
White wine served with the 1st & 2nd course
2023 Grauer Burgunder
Wittmann · Pfalz
40,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2024 Ruppertsberger Chardonnay
BASF Exklusiv
Seckinger · Pfalz
39,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2019 Dürkheimer Nonnengarten
Spätburgunder trocken
Darting · Pfalz
47,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2016 Rieslaner Auslese
Reichsrat von Buhl · Pfalz
38,50 € / 0,375 L

Preis/Price

3-Gang Menü /
3-course menu
65,00 €

4-Gang Menü /
4-course menu
79,00 €

5-Gang Menü /
5-course menu
94,00 €

Laufzeit/ Period of validity

30.03. -
01.05.2026

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen



April

ACCELERATE

Wir nutzen das Potenzial des gesamten Küchenteams und kreieren Speisen mit innovativen Kochtechniken.

Ceviche vom Saibling
mit Fenchelsalat und gebeiztem Eigelb
Ceviche of char
with fennel salad and pickled egg yolk

Essenz vom Perlhuhn mit gefüllter Morchel
Guinea fowl essence with stuffed morel

In Haselnuss gebratenes Filet vom Loup de Mer
mit Frühlingsgemüse und Amalfi Zitrone
Fillet of sea bass fried in hazelnuts
with seasonal vegetables and Amalfi lemon

In Kräuter pochiertes Kalbsfilet
mit gebratenen Semmelstoppelpilzen,
Lauch und gratinierter Polenta
Veal fillet poached in herbs
with fried hedgehog mushrooms,
leek and gratinated polenta

Feines von der Karotte
mit Honig und Frischkäseis
Delicacies of carrot
with honey and cream cheese ice cream

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

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2024 Langhe Bianco „Centobricchi“
Mauro Sebaste · Piemont
58,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2023 Chenin Blanc Kliprug
Kaaplicht · Estate Stellenbosch
47,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2022 Rosso di Montalcino
Tenuta Caparzo · Toscana
39,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2023 Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Auslese BASF Exklusiv
Nik Weis · Mosel
48,00 € / 0,375 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

30.03. -
01.05.2026

Preis/Price

3-Gang Menü /
3-course menu
69,00 €

4-Gang Menü /
4-course menu
83,00 €

5-Gang Menü /
5-course menu
99,00 €



April

TRANSFORM

*Wir präsentieren kreative Speisen
auf Pflanzenbasis.*

Gebackener Mandeltofu
mit Blumenkohltatar und Wildkräutersalat
Baked almond tofu
with cauliflower tartar and wild herb salad

Würzige Gemüsebrühe
mit Lauchzwiebeln, Shiitake und WanTan
Spicy vegetable broth
with spring onions, shiitake mushrooms and wantan

Spargel-Limetten Tagliatelle mit Rucola Pesto
und gebratenen Kräuterseitlingen
Asparagus and lime Tagliatelle with rocket pesto
and pan-fried king oyster mushrooms

Zucchini Involtini
mit Paprika, Quinoa, gerösteten Mandeln
und Artischocken
Zucchini rolls
with bell pepper, quinoa, roasted almonds
and artichokes

Vegane Crème Caramel
mit Orangen-Rum-Sorbet
Vegan caramel cream
with orange rum sorbet

Aperitif / Aperitif
2015 Rosé Réserve
Brut Nature BASF Exklusiv
Sekthaus Raumland · Rheinhessen
68,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd course
2024 Langhe Bianco „Centobricchi“
Mauro Sebaste · Piemont
58,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2023 Grauer Burgunder
Wittmann · Pfalz
40,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2022 Rosso di Montalcino
Tenuta Caparzo · Toskana
39,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2016 Rieslaner Auslese
Reichsrat von Buhl · Pfalz
38,50 € / 0,375 L

Preis/Price

3-Gang Menü /
3-course menu
67,00 €

4-Gang Menü /
4-course menu
82,00 €

5-Gang Menü /
5-course menu
95,00 €

Laufzeit/ Period of validity

30.03. -
01.05.2026

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Hierbei handelt es sich um ein veganes Menü.

GOOD

2

KNOW



Adresse / Kontakt

Gesellschaftshaus der BASF
Wöhlerstr. 15
67063 Ludwigshafen

[Hier](#) finden Sie Ihren persönlichen
Ansprechpartner

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