Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

05.01. -
30.01.2026

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 €

Januar

FOCUS

Wir fokussieren uns auf
nachhaltige Produkte und deren Verarbeitung.

Roulade vom Fair Mast Hähnchen
mit Zwergorangen und Endivie
Roll of Fair Mast chicken
with kumquats and endive

***

Rote Bete Cappuccino mit Haselnuss
Beetroot cappuccino with hazelnut

***

Konfierter Kabeljau mit Zitronensauce,
Rosenkohlblättern und Birne
Confit cod with lemon sauce,
Brussels sprout leaves and pear

***

Rücken vom Landschwein
unter der Kürbiskernkruste mit Speckbohnen
und Pastinaken-Kartoffelstampf
Saddle of pork
with pumpkin seed crust, bacon beans
and mashed potatoes with parsnip

***

Geschmorter Cox Orange
mit Baumkuchen und Tonkabohne
Braised Cox Orange
with pyramid cake and Tonka bean

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

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd course
2022 Mountain Blanco Seco
Telmo Rodriguez Málaga
46,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2022 Pouilly-Fumé
Clair de Brumes Présage
Saget la Perrière · Loire
51,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2021 Pinotage Redhill
Simonsig · Stellenbosch
67,00 € / 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

05.01. -
30.01.2026

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 €

Januar

ACCELERATE

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

Eingelegter Hokkaidokürbis
mit Orange, fünf Gewürzen und Parmesan
Marinated Hokkaido pumpkin
with orange, five spices and parmesan

***

Hummerbisque
mit Praline von gebeiztem Lachs
Lobster bisque
with pickled salmon praline

***

Seeteufelbäckchen
mit Fenchel, Tomate und Speck
Monkfish cheeks
with fennel, tomato and bacon

***

Gebratener Kalbstafelspitz
mit Schalotten, Zucchini und Fregola
Roasted silverside of veal
with shallots, zucchini and fregola

***

Cheesecake von Original Beans Schokolade
mit Honig und Safran
Originals Beans chocolate cheesecake
with honey and saffron

Aperitif / Aperitif
Rosé Grande Réserve Brut
Henri Mandois · Champagne
78,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2023 Ruppertsberger Spieß Riesling
VDP.Erste Lage BASF Exklusiv
Bassermann-Jordan · Pfalz
53,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2023 Ruppertsberger Chardonnay
BASF Exklusiv
Seckinger · Pfalz
39,50 € / 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
2022 MR Mountain Wine
Telmo Rodriguez · Málaga
45,00 € / 0,375 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

05.01. -
30.01.2026

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 €

Januar

TRANSFORM

Wir präsentieren kreative Speisen auf Pflanzenbasis.

Marinierte Rote Bete
mit Kumquat, Mandel und Winterportulak
Marinated beetroot
with kumquat, almonds and winter purslane

***

Chicorée-Apfelsuppe
mit Kubebenpfeffer
Chicory apple soup
with cubeb pepper

***

Geschmorte Süßkartoffel
mit Borlotti Bohnen und schwarzem Knoblauch
Braised sweet potato
with Borlotti beans and black garlic

***

Topinamburgratin mit Portweinschalotten,
Wirsing und Sonnenblumenkernen
Topinambur gratin with port wine shallots,
savoy cabbage and sunflower seeds

***

Crêpe Suzette
mit Blutorangen und Schokoladensorbet
Crêpe Suzette
with blood orange and chocolate sorbet

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

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd course
2023 Ruppertsberger Spieß Riesling
VDP.Erste Lage BASF Exklusiv
Bassermann-Jordan · Pfalz
53,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2022 Pouilly-Fumé
Clair de Brumes Présage
Saget la Perrière · Loire
51,50 € / 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
2023 Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Auslese BASF Exklusiv
Nik Weis · Mosel
48,00 € / 0,375 L

Hierbei handelt es sich um ein veganes Menü.

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 10/2025