

Restaurant Gesellschaftshaus der BASF

Abendkarte ab dem 21.09.26

VORSPEISEN

Kalb und Thunfisch | Kapern | Parmesan | Brioche 26 €

Kürbis Baumkuchen | Spaghetti Kürbis 18 €
Sanddorn | Joghurt

Fischmosaik | Sellerie | Zitrone | Grüner Apfel 26 €

Eingelegte Fischspezialitäten

Portugal: Tunfisch | Zitronen-Thymian Öl | Maria Organic 120g 18 €
Bacalhau | Olivenöl | Jose Gourmet 120g 31 €

Spanien: Sardinen | Olivenöl | La Brújula 22 €
Anchovis | natives Olivenöl extra | Codesa 55g 30 €
Jahrgangssardinen | Olivenöl | Paco Lafuente 125g 27 €
Anchovis in Olivenöl | Chili | Olasagasti 120g 23 €

Serviert werden dazu
Salzkartoffeln | Mojo | eingelegtes Gemüse | Salat

SUPPEN

Maisschaum | Pulpo | Popcorn 14 €

Pot au Feu 15 €

ZWISCHENGERICHT

Konfierter Heilbutt Zwischengang 26 €
Bergamotten Beurre Blanc | Rote Bete Hauptgang 39 €

**Hauptspeisen und
Desserts finden Sie
auf der nächsten Seite**



Kontakt

 Tel. +49 621 60-78888
 eventmanagement@basf.com
Jetzt reservieren!




GESELLSCHAFTS
HAUS
Ihr Gastgeber


We create chemistry

Restaurant Gesellschaftshaus der BASF

Abendkarte ab dem 21.09.26

HAUPTSPEISEN

Süßkartoffel Gnocchi Ziegenkäse Walnuss Rucola	25 €
Stör Schaumweinsauce Kohlrabi Pfälzer Trauben	39 €
Osietra Kaviar 30g Dose	45 €
Short Rib Malzbierjus Herzoginkartoffel Möhrchen	36 €
Schwarzfederhuhn Trüffeljus Pfifferlinge	35 €
Estragon Schwarzwurzel	

DESSERT

Am Tisch für 2 Personen	
Zabaglione Vanilleeis Portwein	18 €
Eierlikörschnitte Vanille-Roas-Pfeffer-Eis Haselnuss	14 €
Zitronenmousse Cassissorbet Pistazie	14 €
Auswahl europäischer Käsesorten französische Salzbutter	20 €
Brot von der Bäckerei Grimminger	

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Gerne bieten wir Ihnen auch ein Abendmenü aus diesen Gerichten an.

Kontakt



Tel. +49 621 60-78888



eventmanagement@basf.com

Jetzt reservieren!



GESELLSCHAFTS
HAUS
Ihr Gastgeber

BASF
We create chemistry