



Mai

FOCUS

Wir fokussieren uns auf nachhaltige Produkte und deren Verarbeitung.

Ziegenkäsetaler mit Pfälzer Rhabarber, Johannisbeeren, Rucola und Rapsöl
Goat's cheese with Palatinate rhubarb, currants, rocket and rapeseed oil

Bärlauchsuppe mit Schinkenschöberl
Bear's garlic soup with ham sponge cake

Maischolle mit geschmorten Gurken und Senf-Dillsauce
Plaice with braised cucumber and mustard dill sauce

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Sauce Hollandaise, Pfälzer Spargel und jungen Erbsen
Silverside of veal with Hollandaise sauce, Palatinate asparagus and young peas

Beerentörtchen mit Buttermilch, Pfefferminze und Holunderblütensorbet
Berry tartlet with buttermilk, peppermint and elderberry sorbet

Aperitif / Aperitif
Weißer Burgunder Sekt Brut
Wilhelmshof · Pfalz
41,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise
White wine served with the 1st course
2022 Piesporter Riesling trocken
VDP. Ortswein
BASF Exklusiv
Nik Weis · Mosel
58,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2024 Grauburgunder trocken
VDP. Gutswein
Rings · Pfalz
35,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2022 Challenger Rotwein trocken
BASF Exklusiv
Philipp Kuhn · Pfalz
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2021 Gerolzheimer Lerchenspiel
Rieslaner Auslese
BASF Exklusiv
Am Kaiserbaum · Pfalz
41,00 € / 0,75 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

04.05. -
29.05.2026

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 €



Mai

ACCELERATE

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

Duo vom Lachs
mit knackigem grünen Spargelsalat,
Walnüssen, Kichererbsen und Minze
Duo of salmon
with crisp green asparagus salad,
walnuts, chickpeas and mint

Essenz von der Tomate mit Basilikum-Öl
und geräuchertem Mozzarella Quiche
Tomato essence with basil oil
and smoked mozzarella quiche

Gebratene Jakobsmuschel
mit „Himmel und Erde“
Pan-seared scallop
with potato apple mash

Mit Kräutern gratiniertes Kalbsrückensteak
mit jungen Möhren, Zwiebeltarte und Pfifferlingen
Herb gratinated saddle of veal steak
with young carrots, onion tart and chanterelles

Waldmeister, Topfen und Verjus
Woodruff, curd cheese and Verjus

Aperitif / Aperitif
Rosé Grande Réserve Brut
Henri Mandois · Champagne
79,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2024 Alvarinho Contacto
Anselmo Mendes · Vinho Verde
37,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2023 Petit Chablis
„La Terre de mon Père“
Domaine Raoul Gautherin · Burgund
47,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2018 Nizza Costemonghisio
Mauro Sebaste · Piemont
60,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2024 MR Mountain Wine
Telmo Rodriguez · Málaga
46,00 € / 0,375 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

04.05. -
29.05.2026

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 €



Mai

TRANSFORM

*Wir präsentieren kreative Speisen
auf Pflanzenbasis.*

Mairübencarpaccio
mit Erbsen-Guacamole und Quinoa
Turnip carpaccio
with pea guacamole and quinoa

Bärlauchsuppe
mit geräucherter Porridgecreme
Bear's garlic soup
with smoked porridge cream

Couscous Salat mit glasiertem Tempeh,
Pak Choi und Cashewkernen
Couscous salad with glazed tempeh,
pak choi and cashews

Black-Bean-Burger
mit Rucola, Tomaten,
roten Zwiebeln und Chilimayonnaise
Black-Bean burger
with rocket, tomatoes,
red onions and chilli mayonnaise

Dacquoise von der Kokosnuss
mit Erdbeersorbet und Mandelschokolade
Coconut dacquoise
with strawberry sorbet and almond chocolate

Aperitif / Aperitif
Rosé Grande Réserve Brut
Henri Mandois · Champagne
79,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd course
2024 Grauburgunder trocken
VDP. Gutswein
Rings · Pfalz
35,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2024 Alvarinho Contacto
Anselmo Mendes · Vinho Verde
37,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2022 Challenger Rotwein trocken
BASF Exklusiv
Philipp Kuhn · Pfalz
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2024 MR Mountain Wine
Telmo Rodriguez · Málaga
46,00 € / 0,375 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

04.05. -
29.05.2026

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 €

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