



# April

## MENÜ I

Salat vom grünen Spargel mit Orangen-Vinaigrette  
und gebratener Maispouardenbrust  
*Salad of green asparagus with orange vinaigrette  
and pan-seared corn-fed chicken breast*

*Aperitif / Aperitif*  
2020 Riesling Sekt Brut  
Bernhart · Pfalz  
36,50 € / 0,75L

\*\*\*

Kerbelschaumsuppe  
mit Flädle  
*Chervil foam soup  
with pancake ribbons*

*Zur Vorspeise und zur Suppe /  
1st and 2nd course*  
*Weißwein / White wine*  
2021 Sunbird Sauvignon Blanc  
Simonsig · Stellenbosch  
30,50 € / 0,75L

\*\*\*

„Saltimbocca“ vom Schweinefilet  
auf geratenem Gemüse mit Pilz-Gnocchi  
*“Saltimbocca“ of pork fillet  
with pan-fried vegetables and mushroom gnocchi*

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Rotwein / Red wine*  
2018 Piemonte Rosso  
Vigne Vecchie 50 Anni  
San Silvestro · Piemont  
38,50 € / 0,75L

\*\*\*

Rhabarber-Erdbeerkompott  
mit Joghurteis  
*Rhubarb-strawberry compote  
with yoghurt ice cream*

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

### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
46,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
53,00 €

### Ort/Place

Feierabendhaus  
Leuschnerstraße 47  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

03.04.2023 -  
30.04.2023



# April

## MENÜ II

Geräucherter Thunfisch  
mit Spinatsalat und Erdnussauce  
*Smoked tuna*  
*with spinach salad and peanut sauce*

\*\*\*

Kokos-Curry-Sud mit Wokgemüse,  
Cube vom glasierten Schweinebauch  
*Coconut-curry stock with Asian vegetables,*  
*diced glazed pork belly*

\*\*\*

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
mit Estragon-Hollandaise, Frühlingsgemüse  
und Kartoffel-Reblochon-Gratin  
*Saddle of veal steak coated with herb crust*  
*with tarragon Hollandaise, seasonal vegetables*  
*and potato-reblochon gratin*

\*\*\*

Lauwarmer Käsekuchen mit Apfel-Preiselbeer-Kompott  
und Schokoladeneis  
*Warm cheesecake with apple-lingonberry compote*  
*and chocolate ice cream*

*Aperitif / Aperitif*  
Cuvée Trésor Rosé brut  
Bouvet - Ladubay · Loire  
43,00 € / 0,75L

*Zur Vorspeise und zur Suppe /*  
*1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> course*  
*Weißwein / White wine*  
2020 Chardonnay Letten  
Réserve trocken  
Bernhard Koch · Pfalz  
44,00 € / 0,75L

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Rotwein / Red wine*  
2019 Bellmunt Tinto  
Mas D'en Gil · Priorato  
45,00 € / 0,75L

*Dessertwein / Dessert wine*  
2020 Zweigelt Beerenauslese  
Alois Kracher · Burgenland  
43,00 € / 0,375L

### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
53,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
62,00 €

### Ort/Place

Feierabendhaus  
Leuschnerstraße 47  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

03.04.2023 -  
30.04.2023



# April

## VEGETARISCHES MENÜ

Spinatsalat in Sesamvinaigrette  
mit scharfen Gurken und gebackenen Teigtaschen  
*Spinach salad in sesame vinaigrette  
with hot cucumber and baked wan tan*

\*\*\*

Kerbelschaumsuppe  
mit Flädle  
*Chervil foam soup  
with pancake ribbons*

\*\*\*

Gebratener grüner Spargel  
mit Estragon-Hollandaise, Kartoffel-Reblochon-Gratin  
und Tomaten-Chutney  
*Pan-fried green asparagus  
with tarragon-hollandaise, potato-reblochon gratin  
and tomato chutney*

\*\*\*

Dessert vom gewählten Menü  
*Dessert according to the menu selection*

*Aperitif / Aperitif*  
2020 Riesling Sekt Brut  
Bernhart · Pfalz  
36,50 € / 0,75L

*Zur Vorspeise und zur Suppe /  
1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> course*  
*Weißwein / White wine*  
2021 Sunbird Sauvignon Blanc  
Simonsig · Stellenbosch  
30,50 € / 0,75L

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Weißwein / White wine*  
2019 Bellmunt Tinto  
Mas D'en Gil · Priorato  
45,00 € / 0,75L

*Dessertwein / Dessert wine*  
Dessertwein vom gewählten Menü

### Ort/Place

Feierabendhaus  
Leuschnerstraße 47  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

03.04.2023 -  
30.04.2023

### Preis/Price

Das vegetarische Menü  
wird dem Hauptmenü  
entsprechend verpreist.



## Adresse / Kontakt

Feierabendhaus der BASF  
Leuschnerstraße 47  
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 02/2023