



# März

## MENÜ I

Lauwarmes Saumagencarpaccio  
mit Radieschen-Vinaigrette und Röstzwiebelschaum  
*Lukewarm Saumagen carpaccio  
with radish vinaigrette and foam of roasted onions*

\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe  
*Swabian soup*

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxe in Dijonsensauce  
mit cremigem Wirsing-Pilzgemüse  
und Kräuterspätzle

*Braised knuckle of veal in mustard sauce  
with creamy savoy cabbage-mushrooms  
and herb "spaetzle"*

\*\*\*

Quark-Kirschstreusel  
mit Pistazieneis  
*Curd cheese-cherry-crumble  
with pistachio ice cream*

*Aperitif / Aperitif*  
Schwarzriesling Sekt  
Blanc de Noirs Brut  
Eberbach-Schäfer · Württemberg  
28,50 € / 0,75 L

*Zur Vorspeise und zur Suppe /  
1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> course*  
*Weißwein / White wine*  
2019 Deidesheimer Riesling trocken  
Late Release  
Martin & Georg Fusser · Pfalz  
39,00 € / 0,75 L

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Rotwein / Red wine*  
2019 Spätburgunder sans frontières  
BASF Exklusiv  
Friedrich Becker · Pfalz  
44,00 € / 0,75 L

*Dessertwein / Dessert wine*  
2021 Tangerine Tree Riesling  
BASF Exklusiv  
von Winning · Pfalz  
35,00 € / 0,75 L

### 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

27.02.2023 -  
02.04.2023



# März

## MENÜ II

Chili-Lachs mit konfierten Tomaten  
und Wakame-Algensalat  
*Chilli salmon with tomatoes  
and Wakame algae salad*

\*\*\*

Mediterrane Fischsuppe  
mit Rotbarbe und Sauce Rouille  
*Mediterranean fish soup  
with red mullet and sauce Rouille*

\*\*\*

Zweierlei von der Ente in Fünf-Gewürzsauce,  
Pak Choi und Gemüse-Wan Tan  
*Duo of duck in spiced sauce  
with pak choi and vegetables Wan Tan*

\*\*\*

Schokoladenfondant  
mit Espresso-Krokanteis  
*Chocolate fondant  
with espresso-brittle ice cream*

*Aperitif / Aperitif*  
Traditions cuvée Riesling Sekt Brut  
BASF Exklusiv  
Heim'sche Sektkellerei · Pfalz  
30,50 € / 0,75 L

*Zur Vorspeise und zur Suppe /  
1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> course*  
*Weißwein / White wine*  
2020 Mirambeau Reserve Blanc  
Château Tour de Mirambeau · Entre Deux Mers  
29,00 € / 0,75 L

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Rotwein / Red wine*  
2017 Libertà dei Collazzi IGT Toscana  
I Collazzi · Toskana  
37,00 € / 0,75 L

*Dessertwein / Dessert wine*  
2021 Maury Grenat  
Domaines des Soulanes · Roussillon  
41,00 € / 0,75 L

### 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

27.02.2023 -  
02.04.2023



# März

## VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse Croustillants  
mit gegrilltem Gemüse und Balsamicoglace  
*Goat's cheese croustillants  
with grilled vegetables and balsamico glaze*

\*\*\*

Pak Choi mit Gemüse-Wan Tan  
und süß-scharfer Chilisauce  
*Pak choi with vegetables-Wan Tan  
and sweet-and-spicy chilli sauce*

\*\*\*

Gebackenes Pesto-Risotto  
auf Rahmspinat und pochierem Ei  
*Baked pesto-risotto  
on creamy spinach and poached egg*

\*\*\*

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

*Aperitif / Aperitif*  
Schwarzriesling Sekt  
Blanc de Noirs Brut  
Eberbach-Schäfer · Württemberg  
28,50 € / 0,75 L

*Zur Vorspeise und zur Suppe /  
1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> course*  
*Weißwein / White wine*  
2019 Deidesheimer Riesling trocken  
Late Release  
Martin & Georg Fusser · Pfalz  
39,00 € / 0,75 L

*Zum Hauptgang / Main course*  
*Weißwein / White wine*  
2020 Mirambeau Reserve Blanc  
Château Tour de Mirambeau · Entre Deux Mers  
29,00 € / 0,75 L

*Dessertwein / Dessert wine*  
Dessertwein vom gewählten Menü

### Ort/Place

Feierabendhaus  
Leuschnerstraße 47  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

27.02.2023 -  
02.04.2023

### 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 01/2023