

# April

## MENÜ 1

### „AUS DEUTSCHEN LANDEN“



#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

01.04.2024 -  
28.04.2024

#### Preis/Price

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

4-Gang Menü /  
4-course menu  
75,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
89,00 €

Gemüsequiche mit Frankfurter „Grie Soß“  
Vegetable quiche with green herb sauce

\*\*\*

Suppe von der Gartenerbse  
mit gebackener Wachtelbrust  
Pea soup with baked quail breast

\*\*\*

Pochierte Lachsforelle  
mit Blumenkohl und Radieschenrelish  
Poached salmon trout  
with cauliflower and radish relish

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust  
mit Pilzen, Chicorée und Grünkernbratling  
Stuffed guinea fowl  
with mushrooms, chicory and green spelt patty

\*\*\*

Waldmeistersüppchen  
mit Rhabarbersorbet  
Woodruff soup  
with rhubarb sorbet

Aperitif / Aperitif  
2020 Blanc de Noirs Brut  
Krack · Pfalz  
47,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2022 Sauvignon Blanc II trocken  
von Winning · Pfalz  
34,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2020 Wehlener Sonnenuhr  
Riesling Kabinett  
Late Release BASF Exklusiv  
Markus Molitor · Mosel  
49,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Spätburgunder „Hand in Hand“  
Meyer-Näkel & Klumpp · Baden  
38,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 Sweetheart Sauvignon Blanc  
Oliver Zeter · Pfalz  
35,50 € / 0,5 L



# April

## MENÜ 2

### „IDEENKÜCHE“

Angeräuchertes Rindercarpaccio  
mit Weißkohl und Tomatenvinaigrette  
Smoked beef carpaccio  
with white cabbage and tomato vinaigrette

\*\*\*

Essenz von Edelfischen  
mit Lachspraline und Salzzitrone  
Essence of game fish  
with salmon praline and salted lemon

\*\*\*

Tempura von der Garnele  
mit Saison Gemüse und Kokosschaum  
Shrimp tempura  
with seasonal vegetables and coconut foam

\*\*\*

Kalbstaftespitz mit Tandoori-Marinade,  
Linsen-Cassoulet und Röstkartoffeln  
Silver side of veal with Tandoori marinade,  
lentil cassoulet and roasted potatoes

\*\*\*

Feines von der Karotte  
mit Honig, Ingwer und gerösteter Haselnuss  
Delicacies of carrot  
with honey, ginger and roasted hazelnuts

Aperitif / Aperitif  
Brut Classic  
Deutz · Champagne  
86,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise und zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2022 Grauburgunder trocken  
VDP. Gutswein  
Weingut Rings · Pfalz  
35,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2022 Deidesheimer Paradiesgarten  
Riesling feinherb BASF Exklusiv  
Jul. Ferd. Kimich · Pfalz  
37,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Chianti Classico Fonterutoli  
Castello Fonterutoli · Toscana  
41,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2021 Gewürztraminer Spätlese lieblich  
Weingut Sommer · Burgenland  
33,00 € / 0,75 L

#### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
66,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
79,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
94,00 €

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

01.04.2024 -  
28.04.2024



# April

## MENÜ V

„VEGAN“

Paprikatörtchen  
mit eingelegtem Ingwer, Quinoa und Spinat  
Bell pepper tartlet  
with marinated ginger, quinoa and spinach

Aperitif / Aperitif  
Brut Classic  
Deutz · Champagne  
86,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Suppe von der Gartenerbse  
mit Minzgebäck  
Pea soup  
with mint pastry

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2020 Wehlener Sonnenuhr  
Riesling Kabinett  
Late Release BASF Exklusiv  
Markus Molitor · Mosel  
49,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Ravioli von Blattspinat im Rhabarbersud  
mit Shiitake Pilzen  
Ravioli of spinach in rhubarb broth  
with Shiitake mushrooms

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2022 Grauburgunder trocken  
VDP · Gutswein  
Weingut Rings · Pfalz  
35,50 € / 0,75 L

\*\*\*

Bohnenchartreuse  
mit Rucolaschaum und Grünkernbratlingen  
Bean chartreuse  
with rocket foam and green spelt patty

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Chianti Classico Fonterutoli  
Castello Fonterutoli · Toscana  
41,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Vegane Creme Caramel  
mit Orangen-Rum-Sorbet  
Vegan caramel cream  
with orange-rum sorbet

Dessertwein / Dessert wine  
2022 Sweetheart Sauvignon Blanc  
Oliver Zeter · Pfalz  
35,50 € / 0,5 L

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

01.04.2024 -  
28.04.2024

### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
64,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
78,00 €

5-Gang Menü /  
5-course menu  
90,00 €



## 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 02/2024