



# Mai

## MENÜ 1

### „AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Wachtelkeule  
mit Rhabarber und Spinatsalat  
Quail leg  
with rhubarb and spinach salad

\*\*\*

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

\*\*\*

Zweierlei vom Rehbock  
mit Morchelscham, Spargel und Kartoffelwaffel  
Variation of deer  
with morel sauce, asparagus and potato waffle

\*\*\*

Beerenschnitte  
mit Buttermilch und Holunderblütensorbet  
Berry cake  
with buttermilk and elderberry sorbet

Aperitif / Aperitif  
2019 Pinot Noir Kalk & Granit  
BASF Exklusiv  
Griesel & Compagnie · Hessische Bergstraße  
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2022 Piesporter Riesling trocken  
VDP. Ortswein  
BASF Exklusiv  
Nik Weis · Mosel  
47,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2022 Ruppertsberger Chardonnay  
BASF Exklusiv  
Seckinger · Pfalz  
39,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2020 Challenger Rotwein trocken  
BASF Exklusiv  
Philipp Kuhn · Pfalz  
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2016 Rieslaner Auslese  
Reichsrat von Buhl · Pfalz  
38,50 € / 0,375 L

#### 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 €

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

29.04.2024 -  
02.06.2024



# Mai

## MENÜ 2

### „IDEENKÜCHE“

Pulpo  
mit Spargel und getrockneten Tomaten  
Octopus  
with asparagus and dried tomatoes

\*\*\*

Hummercappuccino mit Brioche  
Lobster cappuccino with brioche

\*\*\*

Geräucherter Bachsaibling  
mit Mangold und Rhabarber  
Smoked trout  
with chard and rhubarb

\*\*\*

Gratinierter Kalbsrücken mit Kirschessigsauce,  
Mohenschupfnudeln und Erbsen-Morchel-Ragout  
Gratinated saddle of veal with cherry vinegar sauce,  
poppy seed dumplings and pea-morrel ragout

\*\*\*

Knuspriges Pistazien-Eclair  
mit Himbeere und Zitronenverbene  
Crispy pistachio éclair  
with raspberry and lemon verbena

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

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2020 Freundstück  
Riesling trocken  
BASF Exklusiv  
Heinrich Spindler · Pfalz  
52,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /  
White wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2021 Alvarinho Contacto  
Anselmo Mendes · Vinho Verde  
35,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Clos des Langres Monopole  
Domaine d'Arduy · Côte de Nuits  
79,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 MR Mountain Wine  
Telmo Rodriguez · Málaga  
45,00 € / 0,75 L

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

29.04.2024 -  
02.06.2024

#### 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 €



# Mai

## MENÜ V

„VEGAN“

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

\*\*\*

Bärlauchsuppe mit Grissini  
Bear's garlic soup with grissini

\*\*\*

Ravioli vom Grillgemüse  
mit gebratenem grünem Spargel  
und geschmorten Tomaten  
Ravioli of grilled vegetables  
with fried green asparagus  
and braised tomatoes

\*\*\*

Artischockentarte  
mit Morchelsauce und Karotte  
Artichoke tart  
with morel sauce and carrot

\*\*\*

Gefrorener grüner Tee  
mit Cassis und Hafer  
Frozen green tea  
with cassis and oats

Aperitif / Aperitif  
2019 Pinot Noir Kalk & Granit  
BASF Exklusiv  
Griesel & Compagnie · Hessische Bergstraße  
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2022 Piesporter Riesling trocken  
VDP · Ortswein  
BASF Exklusiv  
Nik Weis · Mosel  
47,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2022 Ruppertsberger Chardonnay  
BASF Exklusiv  
Seckinger · Pfalz  
39,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Clos des Langres Monopole  
Domaine d'Ardhuy · Côte de Nuits  
79,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2022 MR Mountain Wine  
Telmo Rodriguez · Málaga  
45,00 € / 0,75 L

### 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 €

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

29.04.2024 -  
02.06.2024



## 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