



Juni

MENÜ 1

„AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Quiche von zweierlei Spargel
mit Hopfensprossen
Asparagus quiche
with hops sprouts

Erbsen-Cappuccino
mit Käse-Windbeutel
Pea cappuccino
with cheese puffs

Gebrautes Zanderfilet
mit Schnittlauch-Beurre-Blanc und Graupenrisotto
Pan-seared fillet of pikeperch
with chive-beurre blanc and pearl barley risotto

Coq au Riesling vom Kikok-Hähnchen
mit Perlzwiebeln, gebratenem Gemüse und Knöpfle
Coq au Riesling of Kikok chicken
with pearl onions, pan-fried vegetables and "knoepfle"

Erdbeertiramisu
mit weißem Kaffeeis
Strawberry tiramisu
with white coffee ice cream

Aperitif / Aperitif
2018 Cuvée Marie-Luise Brut -Tradition-
Sekthaus Raumland · Rheinhessen
58,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd Course
2021 Iphöfer Kammer
Silvaner Keuper -S- trocken
Brennfleck · Franken
37,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2021 Chardonnay Muschelkalk
Klumpp · Baden
39,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Hauptgang /
White wine served with the main course
2021 Viognier Reserve trocken
Krebs · Pfalz
51,00 € / 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

03.06.2024 -
30.06.2024



Juni

MENÜ 2

„IDEENKÜCHE“

Marinierte Gelbflossenmakrele
mit Mango und Rettich
Marinated yellowfin mackerel
with mango and radish

Morchelessenz
mit knusprigem Kalbsbries
Morel essence
with crispy calf's sweetbreads

Medaillon vom Seeteufel
mit Bärlauchgnocchi und Safranschaum
Medallion of monkfish
with bear's garlic gnocchi and saffron sauce

Lammrücken mit orientalischen Gewürzen,
jungem Knoblauch und Gemüsearte
Saddle of lamb with Oriental spices,
young garlic and vegetable tart

Flower Power
mit Flieder, Holunder und Himbeersorbet
Flower Power
with lilac, elderberry and raspberry sorbet

Aperitif / Aperitif
Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut DOCG
Ca del Bosco · Lombardei
71,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2022 Killerman's Run Riesling
Kilikanoon · South Australia
49,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2019 Chablis
Domaine Raoul Gautherin · Burgund
51,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2019 Malbec Signature
Susana Balbo · Mendoza
61,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2017 Rosenmuskateller
Klosterkellerei Abtei Muri · Südtirol
56,50 € / 0,75 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

03.06.2024 -
30.06.2024

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 €



Juni

MENÜ V

„VEGAN“

Spargelsalat
mit Erdbeeren und Sieben-Kräuter-Pesto
Asparagus salad
with strawberries and seven herb pesto

Morchelessenz
mit Tofukrapfen
Morel essence
with tofu dumplings

Kichererbsen-Panisse
mit Tomate und Fenchel
Chickpea fries
with tomato and fennel

Schwarzer Bohnenburger
mit Mangosalsa und Curry-Mayonnaise
Black bean burger
with mango salsa and curry mayonnaise

Variation von Zitrone,
Brombeere und Mohn
Variation of lemon,
blackberry and poppy seed

Aperitif / Aperitif
Cuvée Prestige Franciacorta Extra Brut DOCG
Ca del Bosco · Lombardei
71,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise & zur Suppe /
White wine served with the 1st & 2nd course
2022 Killerman's Run Riesling
Kilikanoon · South Australia
49,00 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2021 Chardonnay Muschelkalk
Klumpp · Baden
39,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Hauptgang /
White wine served with the main course
2021 Viognier Reserve trocken
Krebs · Pfalz
51,00 € / 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
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

03.06.2024 -
30.06.2024



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