



ZU TISCH IN DER PFALZ

DELICIOUS PALATINATE

Weißer Käse mit Schnittlauch
und gerösteten Bauernbrot
Marinierter Saumagen mit Essiggemüse
und Silberzwiebeln
Rote Bete mit mariniertem Roastbeef
Kartoffelsalat mit warm geräuchertem Saibling
Zwiebelkuchen mit Schmand

Grumbeersupp' mit Zwetschgenkuchen

Fleischknepp mit Meerrettichsauce
Pfälzer Bratwurst
Gebratenes Filet vom Zander, knusprigen Speck
und Räucherfischsoße

Dazu reichen wir:

Sauerkraut
Butterkartoffeln
Knödel (halb und halb)

Süßes aus unserer Winter-Pâtisserie

White cheese with chive
and roasted farmhouse bread
Marinated „saumagen“ with vinegar vegetables
and peel onions
Beetroot with marinated roast beef
Potato salad with warm smoked char
Onion cake with sour cream

Potato soup with plum cake

Meat dumplings with horseradish sauce
Palatinate bratwurst
Pan-seared fillet of pike-perch, crispy bacon
and smoked fish sauce

served with

Sauerkraut
Buttered potatoes
Dumplings (half and half)

Desserts from our winter pâtisserie

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Zu Tisch in der Pfalz /
Delicious palatinate
55,00 € pro Person /
per person



ZU TISCH IN DER PFALZ

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif / Aperitif

2013 Pinot Sekt Brut
Winzerverein Deidesheim · Pfalz
30,50 €

Weißwein / White wine

2020 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling
Kabinett feinherb BASF Exklusiv
Jul. Ferd. Kimich Deidesheim · Pfalz
26,50 €

Roséwein / Rosé wine

2021 Cabernet Sauvignon Rosé trocken
Gerhard Klein · Pfalz
28,00 €

Rotwein / Red wine

2014 Frühburgunder & Spätburgunder trocken
Am Kaiserbaum · Pfalz
37,00 €

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Zu Tisch in der Pfalz /
Delicious palatinate
55,00 € pro Person /
per person



NOSTRA CUCINA ITALINA

ITALIAN CUCINA

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Nostra Cucina Italina /
Italina Cucina
68,00 € pro Person /
per person

Vitello Tonnato
Italienische Wurstspezialitäten mit Melone,
Ricotta und dreierlei Focaccia
Salat vom Pulpo mit Fenchel, Sellerie
und Granatapfel
Zucchini Carpaccio mit geräuchertem Scamorza
Eingelegte Bohnen mit ligurischen Oliven
und getrockneten Tomaten
Pecorino Nugget mit Olivenöl

Taleggio Arancini mit Paprika Fondue
Piccata von der Aubergine mit Salsa Verde
Gegrilltes Adlerfischfilet mit Knoblauch,
gegrilltem Gemüse und Salbei Gnocchi
Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Brokkoli
und Safran
Ragout von der Kalbshaxe mit gratinierter
Polenta und sizilianischem Spinat

Süßes aus Piemont bis Sizilien

Vitello Tonnato
Italian sausage specialties with melon, ricotta
and variation of focaccia
Salad of octopus with fennel, cellery
and pomegranate
Zucchini carpaccio and smoked Scamorza
Pickled beans with Ligurian olives
and dried tomatoes
Pecorino nugget with olive oil

Taleggio Arancini with sweet pepper fondue
Piccata of aubergine with salsa verde
Grilled croaker with garlic, grilled vegetables
and sage gnocchi
Ribbon noodles with shellfish, broccoli
and saffron
Ragout of veal knuckle with gratinated polenta
and Sicilian spinach

Desserts from Piedmont to Sicily



NOSTRA CUCINA ITALINA

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif / Aperitif

Aragosta Spumante Rosé Brut
Cantina Santa Maria La Palma · Sardinien
28,00 €

Weißwein / White wine

2019 Due Uve Pinot Grigio & Sauvignon Blanc
Bertani · Friaul
26,50 €

Weißwein / White wine

2021 Lugana Gocce d'Oro
Bruno Bulgarini · Lombardei
35,50 €

Rotwein / Red wine

2013 Dono Sangiovese IGT
Endrizzi · Toskana
39,50 €

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Nostra Cucina Italina /
Italina Cucina
68,00 € pro Person /
per person



VON NEW ORLEANS BIS BUENOS AIRES

FROM NEW ORLEANS TO BUENOS AIRES

Cazuela - Vegetarischer Eintopf

Ceviche vom Saibling mit Avocado
und frittiertes Kochbanane

Tortilla de Patatas

Burritos Pollorito

Guacamole

Cole Slaw

Maisbrot

Pikantes Pollo Fino

Flank Steak

Zanderfilet „Cajun Style“

Dazu reichen wir:

Maisgemüse

Hush Puppies aus Maismehl, Ei, Milch
und Zwiebeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Süßes aus Lateinamerika

Cazuela - Vegetarian stew

Ceviche of char with avocado
and fried plantain

Tortilla de Patatas

Burritos Pollorito

Guacamole

Cole Slaw

Corn bread

Pollo Fino

Flank Steak

Pike-perch fillet „Cajun Style“

served with

Corn

Hushpuppies made of cornmeal, egg, milk
and onions

Baked potato with sour cream

Desserts from Latin America

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Von New Orleans bis
Buenos Aires /
From New Orleans to
Buenos Aires
74,00 € pro Person /
per person



VON NEW ORLEANS BIS BUENOS AIRES

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif / Aperitif

Miolo Brut Millesimé
Miolo · Vale dos Vinhedos
43,00 €

Weißwein / White wine

2018 Riesling Apaltagua Reserva
Apaltagua · Valle de Casablanca
29,00 €

Roséwein / Rosé wine

2019 Malbec Rosado Reserva
Viu Manent · Valle de Colchagua
26,00 €

Rotwein / Red wine

2016 Rosso & Bianco Shiraz
Niebaum-Coppola · Kalifornien
39,00 €

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.11.2022 -
31.10.2023

Preis/Price

Von New Orleans bis
Buenos Aires /
From New Orleans to
Buenos Aires
74,00 € pro Person /
per person



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 12/2022