



# Juli

## MENÜ I

### „AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Endiviensalat mit Apfelessig-Kirschen  
und gratiniertem Isartaler Ziegenkäse  
Endive salad with apple vinegar-cherries  
and gratinated goat's cheese

\*\*\*

Geeiste Kartoffelsuppe mit Stachelbeeren  
Iced potato soup with gooseberries

\*\*\*

Filet vom Odenwälder Saibling  
mit Spinat-Maultaschen und sautierten Pfifferlingen  
Fillet of char  
with spinach ravioli and sauteed chanterelles

\*\*\*

Zweierlei vom Landschwein  
mit grünem Spargel, Feigen und Kartoffel Soufflé  
Duo of pork  
with green asparagus, figs and potato soufflé

\*\*\*

Holundercreme  
mit Gurke, Baiserchip und Zitronensorbet  
Elderberry cream  
with cucumber, meringue chip and lemon sorbet

Aperitif / Aperitif  
2019 Blanc de Noirs Brut  
Siebeldinger Königsgarten  
Wilhelmshof · Pfalz  
46,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2019 Guts Riesling trocken  
Domdechant Werner'sches Weingut ·  
Rheingau  
30,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe und Zwischengang /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> & 3<sup>rd</sup> course  
2019 Oberrotweil Chardonnay RS  
Salwey · Baden  
49,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Spätburgunder sans frontiere  
BASF Exklusiv  
Friedrich Becker · Pfalz  
44,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2016 Saulheimer Schloßberg  
Scheurebe Auslese  
Thörle · Rheinhessen  
58,00 € / 0,75 L

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

03.07.2023 -  
28.07.2023

#### 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 €



# Juli

## MENÜ II

### „YOUNG-STARS“

Burrata mit gepfefferten Erdbeeren,  
Balsamicoessig und Basilikum  
Burrata with peppered strawberries,  
balsamico vinegar and basil

\*\*\*

Kaltes Süppchen von der Tomate  
mit gebackener Gemüsebolognese  
Chilled tomato soup  
with baked vegetable Bolognese

\*\*\*

Krustade vom Tofu  
mit Schnittlauchsud und Kohlrabi  
Baked tofu with chive stock and kohlrabi

\*\*\*

Johannisbeertörtchen  
mit karamellisiertem Haselnusseis  
Currant tartlet  
with caramelized hazelnut ice cream

Aperitif / Aperitif  
Cuvée Prestige Extra Brut  
Ca del Bosco · Franciacorta  
66,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2021 Due Uve  
Pinot Grigio & Sauvignon Blanc  
Bertani · Friaul  
29,00 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe /  
White wine served with the 2<sup>nd</sup> course  
2022 La Vie Rosé trocken  
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan · Pfalz  
35,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2022 Malagousia Single Vineyard  
Ktima Gerovassiliou · Makedonien  
43,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
Rosé Pure X Johannisbeere -Ancestral  
Weingut Seckinger · Pfalz  
38,50 € / 0,75 L

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

03.07.2023 -  
28.07.2023

#### Preis/Price

3-Gang Menü /  
3-course menu  
45,00 €

4-Gang Menü /  
4-course menu  
56,00 €



# Juli

## MENÜ III

### „IDEENKÜCHE“

Carpaccio vom Kalbsfilet  
mit Thunfischcreme und Salzzitrone  
Carpaccio of veal fillet  
with tuna cream and salted lemon

\*\*\*

Krustentier-Bisque mit Vanille und Tomate  
Shellfish bisque with vanilla and tomato

\*\*\*

Filet vom Lachs unter der Basilikum-Brothaube  
auf geschmorter Artischocke, ligurischen Oliven  
und Paprikafondue

Filet of salmon under a basil-bread cover  
on braised artichoke, Ligurian olives  
and bell pepper fondue

\*\*\*

In langem Pfeffer gegarter Rehrücken  
an Rhabarber, Pistazie und Brioche Knödel  
Saddle of venison with Indian long pepper  
on rhubarb, pistachio and brioche dumplings

\*\*\*

Vanillesavarin  
mit zweierlei von der Wassermelone  
und Yuzu-Marshmallow  
Vanilla Savarin with duo of water melon  
and Yuzu-marshmallow

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

Weißwein zur Vorspeise und zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> course  
2020 Forster Ungeheuer  
"The monstrous Riesling"  
BASF Exklusiv  
Lucashof · Pfalz  
43,00 € / 0,75 L

Rosé zum Zwischengang /  
Rosé wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2021 Tavel Rosé  
Domaine La Loyane · Tavel Rhône  
35,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Sela  
Roda · Rioja  
49,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2020 Auslese Cuvée  
Weingut Alois Kracher · Burgenland  
34,00 € / 0,75 L

#### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

#### Laufzeit/ Period of validity

03.07.2023 -  
28.07.2023

#### 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 €



# Juli

## MENÜ V

„VEGAN“

Quinoa-Avocado-Salat  
mit Tomatensorbet und Pekannüssen  
Quinoa-avocado salad  
with tomato sorbet and pecan nuts

\*\*\*

Spinatsüppchen  
mit gebackenem Seidentofu  
Spinach soup  
with baked silken tofu

\*\*\*

Gefüllte Tomate  
mit Linsen und kandierter Olive  
Stuffed tomato  
with lentils and candied olives

\*\*\*

Pfifferlingsravioli  
mit Erbse und eingelegtem Pfirsich  
Chanterelle ravioli  
with peas and marinated peach

\*\*\*

Johannisbeertörtchen  
mit karamellisiertem Haselnusseis  
Currant tartlet  
with caramelized hazelnut ice cream

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

Weißwein zur Vorspeise und zur Suppe /  
White wine served with the 1<sup>st</sup> & 2<sup>nd</sup> course  
2022 Malagousia Single Vineyard  
Ktima Gerovassiliou · Makedonien  
43,00 € / 0,75 L

Rosé zum Zwischengang /  
Rosé wine served with the 3<sup>rd</sup> course  
2021 Tavel Rosé  
Domaine La Loyane · Tavel Rhône  
35,50 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /  
Red wine served with the main course  
2019 Spätburgunder sans frontière  
BASF Exklusiv  
Friedrich Becker · Pfalz  
44,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
Rosé Pure X Johannisbeere -Ancestral-  
Weingut Seckinger · Pfalz  
38,50 € / 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

03.07.2023 -  
28.07.2023



## 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 07/2023