



Juli

MENÜ 1

„AUS DEUTSCHEN LANDEN“

Gratinierter Ziegenfrischkäse
mit eingelegten Kirschen
Gratinated goat's cheese
with marinated cherries

Gurken-Sauerrahmkaltschale
mit Nordseekrabben und Graubrot
Chilled cucumber-sour cream soup
with common shrimps and rye bread

Stremellachs
mit Meerrettichschaum und Rösti
Hot smoked salmon
with horseradish foam and roesti

Kotelett und Bauch vom Strohschwein,
Zwiebeljus mit glasiertem Spitzkohl
und Kartoffelsoufflé
Cutlet and belly of pork,
onion jus and glazed pointed cabbage
and potato soufflé

Mirabellen-Streuseltarte
mit Vanilleeis
Mirabelle crumble tart
with vanilla ice cream

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

Roséwein zur Vorspeise & zur Suppe /
Rosé wine served with the 1st & 2nd course
2022 La Vie Rosé
Weingut Bassermann Jordan · Pfalz
35,50 € / 0,75 L

Weißwein zum Zwischengang /
White wine served with the 3rd course
2020 Roter Veltliner Ried Mitterweg
Weingut Werner Hofstetter · Österreich
37,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2018 Spätburgunder Réserve R
BASF Exklusiv
Weingut Saalwächter · Nahe
84,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2022 MR Mountain Wine
Telmo Rodriguez · Spanien
45,00 € / 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

01.07.2024 -
04.08.2024



Juli

MENÜ 2

„IDEENKÜCHE“

Kaninchenroulade
mit Aprikosenchutney und Pfifferlingen
Rabbit roulade
with apricot chutney and chanterelles

„Hachis parmantier“ von der Jakobsmuschel
mit Parmesan-Cracker
“Hachis parmantier“ of scallop
with parmesan cheese cracker

Pissaladiere
mit Rotbarbe und Pistou
Pissaladiere
with red mullet and pistou

Perlhuhnbrust mit Schokoladenjus,
Mangold und Süßkartoffelgnocchi
Guinea fowl breast with chocolate jus,
chard and sweet potato gnocchi

Bellini Casino Style
Bellini Casino style

Aperitif / Aperitif
Taittinger Brut Réserve
Taittinger · Champagne
88,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2021 Kreuznacher Kahlenberg
Riesling trocken VDP Erste Lage
Weingut Dönnhoff · Nahe
52,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2022 Chablis Montmain
1er Cru Villes Vignes
Domaine Raoul Gautherin · Burgund
82,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2021 Bourgogne Pinot Noir
Chateau de Drazy
Domaine Albert Bichto · Burgund
54,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2019 Muskateller Demi Sec
Weingut Wilhelmshof · Pfalz
40,50 € / 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

01.07.2024 -
04.08.2024



Juli

MENÜ V

„VEGAN“

Sommerliche Gemüsebowl
mit Sojaglace und knusprigen Algen
Seasonal vegetable bowl
with soy glaze and crispy seaweed

Cremige Linsensuppe
mit roter Zwiebel
Creamy lentil soup
with red onion

Auberginenbällchen
mit würziger Tomatensauce und Koriander
Eggplant balls
with spicy tomato sauce and coriander

Biryani
mit Cashewkernen und veganem Minzdip
Biryani
with cashew seeds and vegan mint dip

Gegrillte Wassermelone
mit Thymian und Zitroneneis
Grilled watermelon
with thyme and lemon ice cream

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

Weißwein zur Vorspeise /
White wine served with the 1st course
2021 Kreuznacher Kahlenberg
Riesling trocken VDP Erste Lage
Weingut Dönnhoff · Nahe
52,50 € / 0,75 L

Weißwein zur Suppe & zum Zwischengang /
White wine served with the 2nd & 3rd course
2020 Roter Veltliner Ried Mitterweg
Weingut Werner Hofstetter · Österreich
37,00 € / 0,75 L

Rotwein zum Hauptgang /
Red wine served with the main course
2021 Bourgogne Pinot Noir
Chateau de Drazy
Domaine Albert Bichto · Burgund
54,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2022 MR Mountain Wine
Telmo Rodriguez · Spanien
45,00 € / 0,375 L

Ort/Place

Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.07.2024 -
04.08.2024

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 04/2024