



# DER NORDEN

## THE NORTH

Rote Bete gebeizter Lachs  
mit Meerrettich und Linsen  
Sülze vom Tafelspitz  
auf Wurzelgemüse-Salat mit Sauce Tartar  
Tatar vom Matjes  
mit Apfel, Gurken und Pumpernickel  
Rotkrautsalat mit Cidre-Vinaigrette  
und karamellisierten Walnüssen (v)  
Gerösteter Blumenkohl  
mit Haselnüssen und Trauben (v)

\*\*\*

Kartoffelsuppe  
mit Backpflaumen und Schwarzbrot-Croûtons (v)

\*\*\*

Rote Bete-Maultaschen  
auf gebratenem Wirsing (v)  
Krautgulasch  
mit Karotten und Zartweizen (v)  
Pochiertes Kabeljaufilet  
auf cremigem Kartoffel-Gurken-Ragout  
Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Rind  
mit kleinen Kartoffelknödeln

\*\*\*

Apfeltarte mit Nusscreme und Haselnuss (v)  
Belgische Waffeln  
mit Karamellsauce und Moltebeeren-Marmelade  
Skyrcreme mit Lemon Curd im Glas

Beetroot-pickled salmon  
with horseradish and lentils  
Brawn of boiled beef  
on root vegetable salad with tartar sauce  
Tartar of herring  
with apple, gherkins and pumpernickel  
Red cabbage salad with Cidre vinaigrette  
and caramelized walnuts (v)  
Roasted cauliflower  
with hazelnuts and grapes (v)

\*\*\*

Potato soup  
with baking plums and brown bread croutons (v)

\*\*\*

Beetroot ravioli  
on pan-fried savoy cabbage (v)  
Cabbage goulash  
with carrots and soft wheat (v)  
Poached fillet of cod  
on creamy potato-cucumber ragout  
Braised onion beef roast  
with small potato dumplings

\*\*\*

Apple tarte with nut cream and hazelnuts (v)  
Belgian waffles  
with caramel sauce and cloudberry marmalade  
Skyr cream with lemon curd in a jar

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen  
René Bohn  
René-Bohn-Straße 4  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -  
31.03.2025

### Preis/Price

Der Norden / The North  
65,00 € pro Person /  
per person



# DER NORDEN

## WEINEMPFEHLUNG

### Aperitif / Aperitif

Traditionscuvée Riesling Sekt Brut  
BASF Exklusiv  
Heim'sche Sektkellerei · Pfalz  
31,50 €

### Weißwein / White wine

2022 Grauburgunder trocken  
Weingut Studier · Pfalz  
31,50 €

### Rotwein / Red wine

2018 Rings Reloaded  
Rotwein Cuvée trocken  
BASF Exklusiv  
Rings · Pfalz  
43,00 €

### Dessertwein / Dessert wine

2021 Gerolsheimer Lerchenspiel  
Rieslaner Auslese  
BASF Exklusiv  
Am Kaiserbaum · Pfalz  
41,00 €

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen  
René Bohn  
René-Bohn-Straße 4  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -  
31.03.2025

### Preis/Price

Der Norden / The North  
65,00 € pro Person /  
per person



# DER SÜDEN

## THE SOUTH

Serrano Schinken und Sobrasada  
mit kandierten Oliven  
Salat von Rotbarbe, Muscheln und Pulpo  
Manchego mit roter Schalottensalsa  
Ratatouille-Salat mit gerösteten Pinienkernen (v)  
Salat Niçoise „auf unsere Art“  
Gegrillte Artischocken  
mit halbtrockneten Tomaten (v) und Pistou

dazu servieren wir:  
Kleine Baguette- und Olivenbrötchen

\*\*\*

Polentasuppe (v)  
mit Chorizo

\*\*\*

„Paella“ von gegrilltem Gemüse  
mit Salzmandeln (v)  
Kräutergnocchi  
mit gegrilltem Fenchel, Oliven und Tomatensugo (v)  
Gespickter Seeteufel  
auf Bouillabaisse-Gemüse mit Salsa Verde  
Strozzapreti mit „Garnelen-Bolognese“  
Geschmorte Lammhaxe in Vanille-Sherry-Sauce  
mit römischen Gnocchi und glasierten Schalotten

\*\*\*

Käsekuchen „San-Sebastian“  
Operaschnitte mit Cassisfeigen  
Tiramisu im Glas  
Crème Catalana mit Bitter-Orangen

Serrano ham and Sobrasada  
with candied olives  
Red mullet salad, shells and octopus  
Manchego with red shallot salsa  
Ratatouille salad with roasted pine nuts (v)  
Niçoise salad “Casino style”  
Grilled artichokes  
with half-dried tomatoes (v) and Pistou

served with:  
Small baguette and olive rolls

\*\*\*

Polenta soup (v)  
with chorizo

\*\*\*

“Paella” of grilled vegetables  
with salted almonds (v)  
Herb gnocchi  
with grilled fennel, olives and tomato sugo (v)  
Larded monkfish  
on bouillabaisse vegetables with green salsa  
Strozzapreti with shrimp Bolognese  
Braised lamb shank in vanilla sherry sauce  
with Roman dumplings and glazed shallots

\*\*\*

Cheese cake “San-Sebastian”  
Opera cake with cassis figs  
Tiramisu served in a jar  
Catalana cream with bitter orange

### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen  
René Bohn  
René-Bohn-Straße 4  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -  
31.03.2025

### Preis/Price

Der Süden / The South  
65,00 € pro Person /  
per person



### Ort/Place

Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen  
René Bohn  
René-Bohn-Straße 4  
67063 Ludwigshafen

### Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -  
31.03.2025

### Preis/Price

Der Süden / The South  
65,00 € pro Person /  
per person

# DER SÜDEN

## WEINEMPFEHLUNG

### Aperitif / Aperitif

2019 Cava Essential Purpura  
Reserva Brut  
Juvé y Camps · Penedès  
37,00 €

### Weißwein / White wine

2022 Tempus Bianco  
Stefano Accordini · Venetien  
31,50 €

### Rotwein / Red wine

2021 Cairanne "Les Sablières"  
Côtes-du-Rhône Villages  
BASF Exklusiv  
Perrin & Fils · Rhône  
38,50 €

### Dessertwein / Dessert wine

Moscatel de Setúbal  
Reserva de Família 5 Anos  
Venancio de Costa Lima · Península de Setúbal  
37,00 €



## Adresse / Kontakt

Gesellschaftshaus der BASF  
Wöhlerstr. 15  
67063 Ludwigshafen

René Bohn  
René-Bohn-Straße 4  
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 11/2023