



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen, würziges Tomatenconfit und Kürbiskerne

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

NEU Avocadotatar

mit würzigem Tomatenconfit und BLOCK HOUSE Brot

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Roggenvollkornbrot serviert

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto und Grana Padano

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit Roggenvollkornbrot serviert

Bei einem Vorgericht, anstelle des Salats zum Steakmenü, verrechnen wir 3,00.

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta

Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg,
Baked Potato mit Sour Cream und BLOCK HOUSE Brot.

MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g,
aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem
Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert
mit kleinem Fettauge, saftig und zart

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer,
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt
mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten,
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter
Auch zum Teilen für zwei



FRISCHE KÜCHE

Hähnchenoberkeule

zwei zarte Keulen ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und frischem Saisongemüse

Weidelamm

180g zarter Lammrücken, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter

NEU Bowl

frischer Quinoa-Gemüse-Mix, knackig gebratenes Pfannengemüse, grüne Blattsalate, würziges Tomatenconfit, dazu Miso-Salatcreme und Hähnchengeschnetzeltes

Norwegischer Fjordlachs

in Limetten-Butter-Sauce sous vide gegart, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat

Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, frisch würzigem Tomatenconfit und Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet

AMERICAN BISTRO

HUFTSTEAK

180g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Pommes frites und ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot

Classic Block Burger

200g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot

- mit gebratenem Pfannengemüse
- mit Baked Potato

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Pfefferrahmsauce

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

Pommes frites

Green-Pepper-Sauce

gerahmt, mit grünem Pfeffer

BBQ-Steaksauce mit Mango

Steak-Knoblauchbutter

Sour Cream

Frisches Gemüse der Saison

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig mit Zwiebeln

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Gerahmte Pilzpfanne

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA	0,2 l
Rheingau	0,75 l

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois	0,2 l
Marlborough, Neuseeland	0,75 l

Silvaner Keuper aus Iphofen

Weingut Juliuspital,	0,2 l
Franken	0,75 l

Weißburgunder Oktav

Weinhaus Heger	0,2 l
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l

Rosé

Spätburgunder Rosé

Salwey, QbA	0,2 l
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l

Rot

Côtes du Rhône

Domaine des Capes	0,2 l
Frankreich	0,75 l

Malbec

Bodegas Callia	0,2 l
Argentinien	0,75 l

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate	0,2 l
Australien	0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest	0,2 l
USA	0,75 l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva	0,2 l
Chile	0,75 l

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l
trocken, San Simone	0,75 l

Champagner, Drappier	
Brut, Reims	0,375 l

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass	0,3 l
Weizenbier	0,5 l
Alkoholfreies Weizenbier	Fl. 0,5 l
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l
Alsterwasser/Radler	0,3 l

SOFT DRINKS

	0,25 l
Mineralwasser, prickelnd	3,40
Mineralwasser, still	3,40
Regionales Wasser frisch	
vom Hahn mit Eis und Zitrone	0,5 l
Apfelschorle, naturtrüb	0,45 l
Rhabarberschorle	0,45 l
Maracujaschorle	0,45 l
Coca-Cola ^{2, 3} , Fanta ^{2, 6} , Sprite	0,3 l
Coke Zero ^{2, 3, 4}	0,33 l
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2 l
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l
Tomatensaft, Granini	0,2 l
Orangensaft, Granini	0,2 l
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l
Malztrunk ²	0,33 l

Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 0,75 l

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2, 5}	0,2 l
Martini, weiß	5 cl
Sherry Tio Pepe	5 cl

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl
Helbing Kümmel	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Havana Club Rum, weiß	4 cl
Jack Daniel's Tennessee	4 cl
Schladerer Williamsbirne	2 cl
Cognac VSOP, Meukow	2 cl
Grappa, Nonino	2 cl
Sambuca	2 cl
Jägermeister	4 cl
Baileys	4 cl
Ramazzotti	4 cl
Campari ^{2, 5}	4 cl
Fernet-Branca	2 cl

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato	
Tasse Cappuccino	
Tasse Espresso	
Tasse doppelter Espresso	
Kännchen Tee	
Tasse Kaffee	
Tasse entkoffeinierter Kaffee	
Glas Schokopresso	
Glas Trinkschokolade	
Glas Glühwein	0,2 l

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ^{*}Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienkarte.



Mission — Unseren Gästen eine gesunde und natürliche Ernährung zu bieten: Mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das seinen Gästen an Eichenholztischen mit Stoffsets Freude bereitet und essen gehen für jedermann zu allen Tageszeiten möglich macht.

Eigene Fleischerei, ein Meisterbetrieb — Schon seit 1973 sorgen erfahrene Fleischfachleute für die besten Steaks, zart und saftig. Das fängt beim Einkauf an, über die Reifung, dem feinen Zuschnitt und die grammgenaue Portionierung. Unsere Experten sind dauerhaft in Südamerika vor Ort, wo Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide gesund heranwachsen. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten unser Black Angus Aufzuchtprogramm. Sie liefern uns Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufgezogen werden.

Unsere Küche — Mit einem frischen Salat vor dem Steak beginnt der Einstieg zu einem gesunden Festessen. Gleich nach Ihrer Bestellung wird Ihr Gericht frisch zubereitet, Portion für Portion. Durch die richtige Vorbereitung mit Hilfe unserer Großküchentechnik sind wir schnell, praktisch und sauber. Unsere beliebten Rezepte erreichen so die leckere Schmackhaftigkeit.

Weiterentwicklung über 50 Jahre — Mehr als 50 Restaurants sind seit 1968 entstanden. Jedes BLOCK HOUSE ist schöner als das vorherige, aber alle bieten gleichbleibende, gemütliche Gastlichkeit, bequemes Sitzen und ein kommunikatives Miteinander. Mit Liebe zum Detail schaffen wir attraktive Augenreize und einen praktischen Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter.

Durch artgerechte Tierhaltung auf gesunden Weiden mit dauerhaften Grasflächen sorgt die BLOCK HOUSE Fleischerei für eine umweltgerechte Rinderaufzucht. Unter den strengen Augen der Veterinärbehörde hat unsere Fleischerei ihre gleichmäßige Güte und bundesweiten Ruf erworben. Heute ist sie ein handwerklicher Meisterbetrieb mit 200 Mitarbeitern auf einer Fläche von 3.000 qm, in drei Abteilungen: Zerlegung, Portionierung und Burgerproduktion.

Für unsere Produktionsküche der Block Menü steht Forschung an erster Stelle. Denn sie sorgt für die richtige Vorbereitung mit ihren gesunden Rezepturen. Kein Wunder, dass wir viele gastronomische Kunden und den Einzelhandel beliefern. Mit unserer hygienischen, sauberen Technik sind wir Schrittmacher der Branche.

Die Aufgabe der Schulung aller Mitarbeiter erfüllt das Block Head College seit 25 Jahren. Und in den Betrieben wird täglich praktisches Wissen vermittelt. Unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir dankbar.

Das Familienunternehmen wächst weiter. Meine Kinder sind fachkundige Gesellschafter und kompetente Gastronomen. Die Führung ist geregelt mit einem breit aufgestellten Management. Sie sorgt für alle Mitarbeiter für flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten.

Lebensfreude und Genuss — Jeder BLOCK HOUSE Besuch soll Ihnen Freude bei besten Speisen und einem kommunikativen Miteinander bereiten.

„Mich erfüllt mit Stolz, dass immer wieder, an jedem Tag, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für Ihr Wohl bereitstehen“

Angen Block

2023

