



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



ALLERGENKARTE

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

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



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 Saison Gemüse und Bruschetta



Linguine

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



Die drei Klassiker

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



 vegetarische Gerichte



Glutenhaltiger Weizen



Glutenhaltiger Roggen



Glutenhaltige Gerste



Eier



Krebstiere



Fische



Erdnüsse



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Sellerie



Senf



Sesam



Schwefeldioxid und Sulfite



Lupine



Weichtiere

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.



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



Glutenfrei: alle Gerichte ohne Brot
Laktosefrei: alle Gerichte ohne Sour Cream,
Steak- und Kräuterbutter

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 Fetttauge, 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



NEU Bowl

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



Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und frischem Saisongemüse



Norwegischer Fjordlachs

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



Weidelamm

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



Linguine

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



AMERICAN BISTRO

HUFTSTEAK

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



Classic Block Burger

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

• mit gebratenem Pfannengemüse



• mit Baked Potato



Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites



New York Cheese Burger

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



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 Juliusspital, 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

trocken, San Simone 0,1 l 
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


Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l
Mineralwasser, still 0,25 l 0,75 l
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, Tonic⁵ 0,2 l
Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l
Tomatensaft, Granini 0,2 l
Orangensaft, Granini 0,2 l
Traubensaft, rot, Granini 0,2 l
Malztrunk² 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 0,2 l 

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig.

⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.



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

