

## APERITIFS

<b>Prosecco Spumante</b>		<b>Lillet Wild Berry</b>	0,25 l	<b>6,50</b>
San Simone	0,1 l 4,00	<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>6,50</b>
	0,75 l 24,00	<b>Martini bianco</b>	5 cl	<b>4,20</b>
		<b>Prosecco mit Holunderblüte</b>	0,1 l	<b>4,50</b>

## UNSERE WEINE

<b>Weiß</b>		<b>Rot</b>		
<b>Weißburgunder</b>		<b>Côtes du Rhône</b>		
Weingut Heger	0,25 l 6,50	Frankreich,	0,25 l	<b>6,00</b>
Baden / Kaiserstuhl	0,75 l 19,00	trocken	0,75 l	<b>17,50</b>
<b>Müller Thurgau</b>		<b>Malbec</b>		
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l 5,50	Argentinien,	0,25 l	<b>6,50</b>
trocken	0,75 l 16,00	trocken	0,75 l	<b>19,00</b>
<b>Chardonnay</b>		<b>Merlot</b>		
Südafrika,	0,25 l 6,00	Grand Estates / USA,	0,25 l	<b>6,00</b>
trocken	0,75 l 17,50	trocken	0,75 l	<b>18,50</b>
<b>Salwey Rosé</b>				
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l 6,00			
trocken	0,75 l 17,50			
<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l 4,50			

## FRISCH VOM FASS

<b>Veltins Pils</b>	0,3 l 3,50
	0,5 l 4,50
<b>Harkebrügger Kellerbier</b>	0,3 l 3,50
	0,5 l 4,50
<b>Alster</b>	0,3 l 3,20
	0,5 l 4,20

## FLASCHENBIERE

<b>Erdinger Weißbier</b>	0,5 l 4,50
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l 4,50
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l 3,50
<b>Diebels Alt</b>	0,33 l 3,50

## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser</b>	0,33 l 3,00
	0,75 l 5,50
<b>Coca-Cola<sup>2,3</sup></b>	0,33 l 3,50
<b>Coke Zero<sup>1,2,3,4</sup></b>	0,33 l 3,50
<b>Fanta<sup>1,2,6</sup>, Sprite<sup>1</sup></b>	0,33 l 3,50
<b>Bitter Lemon<sup>5,6</sup>, Tonic Water<sup>5</sup></b>	0,2 l 3,00
<b>Ginger Ale<sup>2</sup></b>	0,2 l 3,00
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l 3,00
<b>Orangensaft</b>	0,2 l 3,00
<b>Vita Malz<sup>2</sup></b>	0,33 l 3,50

**Lütts Landlust**  
volle Pulle Heimat!

<b>Lütts Landlust Schorlen</b>	
Apfelschorle naturtrüb	0,33 l 3,50
Johannisbeerschorle	0,33 l 3,50
Rhabarberschorle	0,33 l 3,50
Birnensaftchorle „Schöne Helene“	0,33 l 3,50

## SPIRITS

**Prinz**  
FEIN-BRENNEREI  
SINCE 1886

Berentzen Korn	2 cl 2,00	Alte Williams Christbirne	2 cl 4,50
Rosche Korn	2 cl 2,00	Alte Marille	2 cl 4,50
Helbing Kümmel	2 cl 2,50	Alte Waldhimbeere	2 cl 4,50
Malteser Aquavit	2 cl 2,50	Alte Haselnuss	2 cl 4,50
Jubi Aquavit	2 cl 3,00	Alte Haus Zwetschge	2 cl 4,50
Linie Aquavit	2 cl 3,00	Hennessy Cognac	2 cl 5,00
Fernet Branca	2 cl 2,80	Grappa	2 cl 3,50
Smirnoff Vodka	4 cl 5,00	Sambuca	2 cl 3,00
Johnnie Walker	4 cl 5,00	Jägermeister	2 cl 3,50
Jim Beam	4 cl 5,00	Baileys	4 cl 4,50
Jack Daniels	4 cl 5,00	Ramazzotti	4 cl 4,50
Ballantines	4 cl 4,50	Sherry	5 cl 4,00
		Moore	2 cl 3,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig. <sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>8</sup>Geschwefelt. <sup>9</sup>Mit Phosphat. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.



## UNSERE GESCHICHTE



1933 ließ Heinrich Block dieses Haus bauen, um mit seiner Frau Catharina und den zwei Söhnen einen Kolonialwarenladen zu führen. Hier verkauften sie Lebensmittel und Haushaltswaren. Auch eine Gastwirtschaft und das Postamt fanden hier Platz. Mit seiner zweiten Frau Maria

kamen weitere fünf Kinder zur Welt. Allen Geschwistern wurde gastronomisches Denken sowie kaufmännisches Handeln in die Wiege gelegt und sie sind alle ihren Weg gegangen.

Auch Sohn Eugen war der geborene Gastronom. Nachdem er als junger Mann die Welt bereiste und den Kopf voller Ideen und Inspirationen hatte, eröffnete er 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. So legte dieses Haus den Grundstein für die bekannte und beliebte Steakmarke BLOCK HOUSE mit über 50 Restaurants weltweit. Es folgte 1973 die Burger-Restaurantkette JIM BLOCK; diese Better-Burger-Restaurants findet man mittlerweile an 12 Standorten in Deutschland.

Den großen Traum vom eigenen Hotel verwirklichte sich Eugen 1985 mit der Eröffnung des Elysées am Rothenbaum in Hamburg. 2005 wurde es zum Grand Elysée erweitert. Das Fünf-Sterne-Hotel hat heute 511 Zimmer & Suiten.

2012 machte Eugen Block der Stadt Hamburg ein Geschenk und eröffnete direkt an den St. Pauli-Landungsbrücken ein eigenes Brauhaus mit dem Namen BLOCKBRÄU. Mit selbstgebrautem Bier und guter Hausmannskost genießen hier die Hamburger und Touristen aus aller Welt die tolle Atmosphäre direkt am Hamburger Hafen.

Auch als „Gasthaus Block“ in Harkebrügge bleibt dieses Gebäude in seiner Ursprünglichkeit erhalten und seiner Geschichte sowie seinen Gästen treu. Als Teil der Block Gruppe möchten wir auch in Zukunft an dieser Tradition festhalten, die von der Familie Block von Anfang an gelebt und von Eugen Block konsequent fortgeführt wird: die außerordentliche Gastfreundschaft sowie die hohe Qualität und bedingungslose Frische der Zutaten.

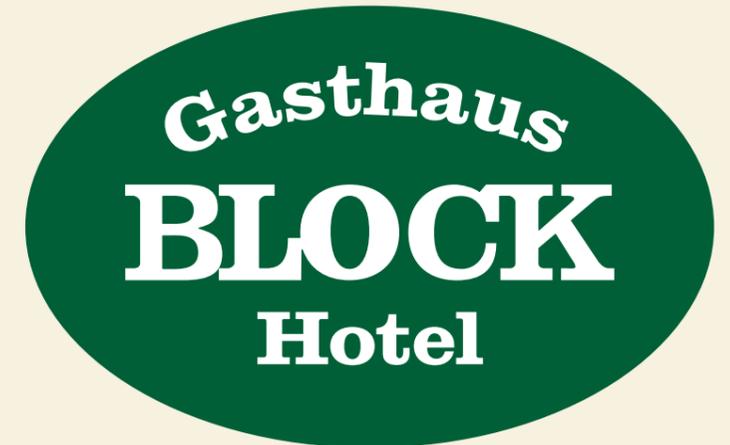
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!

Das Team vom Gasthaus Block

Folgen Sie uns:



Montag Ruhetag.  
Dienstag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.  
Sonntags 12:00 bis 15:00 und 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.  
[www.gasthaus-block.de](http://www.gasthaus-block.de)



## FRISCHES VORWEG

### Bunter Haussalat 4,50

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons mit Dressing nach Wahl

### Bruschetta 5,50

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

### Caesar Salad 7,00

Römer- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing & Grana Padano

### Salatsaucen:

#### American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

#### French Dressing<sup>6</sup>

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

#### Italian Dressing<sup>6</sup>

würzig, mit kaltgepressten Olivenölen und Kräutern

### Carpaccio 10,00

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

### Tatar vom Weiderind 10,00

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

## FEINE SUPPEN

### Rinderbouillon 5,50

Rinderbrühe mit viel Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

### Zwiebelsuppe 6,00

#### französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

### Gulaschsuppe 5,50

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

### Tomatensuppe 5,50

fruchtig, aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum

## PASTA & VEGETARISCH

### Die drei Klassiker 13,50

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

### Linguine 15,50

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

### Gemüsepfanne 15,50

#### „Asia“

knackiges Pfannengemüse mit Gemüsereis und würziger Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Knoblauch

vegetarische Gerichte

## FRISCH VOM GRILL

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

### Mrs. Rumpsteak, 180 g 22,00

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

### Mr. Rumpsteak, 250 g 28,00

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

### Rib-Eye Mastercut, 12 oz., 350 g 32,50

der Stolz unserer Fleischer, zart gereifte Hochrippe vom Lavastein-Grill, mit Kräuterbutter

### Filet Mignon, 180 g 30,50

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

### American Tenderloin, 250 g 36,50

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



## LANDHAUSKÜCHE

### Schnitzel 17,50

#### „Wiener Art“

mit frischen Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salat

### Schweinemedallions 18,50

zarte Schweinefiletmedallions in Champignonrahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

### Rindergulasch 17,50

#### ungarische Art

dazu Rotkohl und Spätzle

### Hähnchenoberkeule 18,00

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

### Steak & Gemüse 20,50

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit knackigem Pfannengemüse und Kräuterbutter

### Fitness-Pfanne 17,00

knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce, dazu BLOCK HOUSE Brot

### Zartes Lachsfilet 17,50

aus Norwegen mit Limettensauce und Gemüsereis

## PRIME BURGER

### Classic Burger 15,50

#### wahlweise mit Käse

+ 0,80

200 g vom besten BLOCK HOUSE Beef, mit würziger Sauce, Tomate, Zwiebel und Salat, dazu Pommes frites

### BBQ-Burger 17,50

200 g Beef mit Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln und Tomate, dazu Pommes frites

Beide Burger auch als vegetarische Variante erhältlich.

## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot 0,80

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

### Blattspinat „Brasserie“ 4,50

feinwürzig mit Zwiebeln

### Baked Potato 4,00

#### mit Sour Cream

### Frische Champignons 4,50

frisch gebratene Champignons aus der Pfanne mit Zwiebeln

### Krosse Bratkartoffeln 4,50

### Pommes frites 4,00

### Gemüsereis 4,00

### Green-Pepper-Sauce 3,00

scharf, mit Pfefferknospen

### Knackiges 4,50

#### Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln