

# Gasthaus BLOCK Hotel

## FRISCHES VORWEG


<b>Bunter Salat</b> 4,20	<b>Tomaten-Gurkensalat</b> 4,20
saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons mit Hausdressing	frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing
<b>Bruschetta</b> 4,20	<b>Carpaccio</b> 5,50
frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot	hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano
<b>Schafskäsetöpfchen</b> 6,90	<b>Rösti Lachs</b> 5,50
auf einem Tomaten-Zwiebel-Bett, mit Pesto verfeinert, dazu ein BLOCK HOUSE Brot	kleiner Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dillschmand
<b>Caesar Salad</b> 6,10	
Römer- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing & Grana Padano	
wahlweise mit zarten Putenmedaillons 10,80	

## FEINE SUPPEN

<b>Rinderbouillon</b> 4,50	<b>Fischsuppe</b> 5,90
Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack	leicht tomatisiert mit frischen Kräutern und Gemüsestreifen
<b>Gulaschsuppe</b> 4,50	<b>Tomatensuppe</b> 4,50
ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch	fruchtig, aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum und rustikalen Tomatenstücken

## PASTA & VEGETARISCH

<b>Lachs Pasta</b> 13,90	<b>Nudeln mit Pilzen</b> 11,20
weiße Bandnudeln mit Lachsfilet, Limettensauce und glasierten Kirschtomaten	weiße Bandnudeln mit Pilzen in Rahm und frischen Tomatenwürfeln
<b>Gemüselasagne</b> 11,50	<b>Hausgemachte Kartoffelrösti</b> 9,90
in Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum und Tomatenstückchen, dazu Grana Padano	knusprig gebraten mit frischem Blattspinat und Rührei

 vegetarische Gerichte



## FRISCH VOM GRILL

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

<b>Mrs. Rumpsteak, 180 g</b> 18,50
ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken
<b>Mr. Rumpsteak, 250 g</b> 22,90
vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart
<b>Rib-Eye Mastercut, 12 oz., 350 g</b> 27,50
der Stolz unserer Fleischer, zart gereifte Hochrippe vom Lavastein-Grill, mit Kräuterbutter
<b>Filet Mignon, 180 g</b> 25,50
aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer

## PRIME BURGER

Unsere Prime Burger Menüs enthalten einen kleinen Coleslaw und Pommes frites

<b>Classic Burger</b> 11,50
200 g Beef im Brötchen, mit würziger Sauce, Tomate, Zwiebel und Salat
wahlweise mit Käse +0,80
<b>BBQ-Burger</b> 12,90
200 g Beef im Brötchen, mit Käse, BBQ Sauce, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln und Tomate



## LANDHAUSKÜCHE

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 14,90	<b>Hausmacher-Sauerfleisch</b> 13,90
mit frischen Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salat	mit frischen Bratkartoffeln und Remouladensauce
<b>Omas Rinderroulade</b> 16,90	<b>Brust &amp; Keule</b> 14,90
klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	klassische Kombination aus zwei Hähnchenbrust Medaillons und einer Oberkeule ohne Knochen, saftig kross gebraten auf knackigem Pfannengemüse dazu Baked Potato mit Sour Cream
<b>Ganze Kutterscholle</b> 18,50	<b>Zarte Matjesfilets</b> 14,50
500 g, mit Speckstippe, frischen Bratkartoffeln und kleinem Salat	mit Hausfrauensauce, frischen Bratkartoffeln und Zwiebeln
<b>Butter-Lachsfilet</b> 18,10	<b>Bauernfrühstück</b> 9,50
in feiner Limettensauce pochiert, dazu frischer Blattspinat und Petersilienkartoffeln	nach Art des Hauses mit Gewürzgurken

## ZUM DAZUBESTELLEN

<b>BLOCK HOUSE Brot</b> 0,90	<b>Blattspinat „Brasserie“</b> 3,90
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen	feinwürzig, mit Zwiebeln
<b>Baked Potato mit Sour Cream</b> 3,90	<b>Frische Champignons</b> 3,90
	frisch gebratene Champignons aus der Pfanne
<b>Knusprige Bratkartoffeln</b> 3,50	<b>Knackiges Pfannengemüse</b> 3,90
	frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln
<b>Pommes frites</b> 2,70	<b>Kleine Portion Coleslaw</b> 2,10
<b>Pfeffersauce</b> 1,90	
scharf, mit Pfefferknospen	
<b>Kräuterbutter</b> 0,80	
<b>Steaksauce</b> 0,80	
<b>Sour Cream</b> 0,80	

## EIS UND DESSERTS

<b>Eis Schoko</b> 4,90	<b>Schokoladensoufflé</b> 5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	mit flüssigem Schokoladenkern, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
<b>Eis und heiß</b> 5,90	<b>Rote Grütze</b> 4,80
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Früchten und Schlagsahne	mit Vanillesauce
<b>Gemischtes Eis</b> 4,00	<b>Apfelstrudel</b> 5,90
2 Kugeln nach Wunsch mit Schlagsahne	mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
3 Kugeln nach Wunsch mit Schlagsahne 5,00	

# Gasthaus BLOCK Hotel

## 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 insgesamt 51 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 Elysees am Rothenbaum in Hamburg. 2005 wurde es zum Grand Elysee 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

## APERITIF

<b>Prosecco Spumante</b>		<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>5,50</b>
San Simone	0,1 l	<b>Martini bianco</b>	5 cl	<b>3,90</b>
	0,75 l	<b>Prosecco mit Holunderblüte</b>	0,1 l	<b>3,80</b>

## UNSERE WEINE

<b>Weiß</b>		<b>Rot</b>		
<b>Pfälzer Cuvée</b>		<b>Côtes du Rhône</b>		
Pfalz,	0,2 l	Frankreich,	0,2 l	<b>4,80</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>17,80</b>
<b>Müller Thurgau</b>		<b>Malbec</b>		
Baden / Kaiserstuhl,	0,2 l	Argentinien,	0,2 l	<b>4,20</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>16,00</b>
<b>Chardonnay</b>		<b>Merlot</b>		
Südafrika,	0,2 l	Washington/USA,	0,2 l	<b>5,40</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>18,90</b>
<b>Salwey Rosé</b>				
Baden / Kaiserstuhl,	0,2 l			
trocken	0,75 l			

## FRISCH VOM FASS

<b>Veltins Pils</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Harkebrügger Kellerbier</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Diebels alt</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Alster / Alt-Schuss</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Erdinger Weißbier</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>2,90</b>

## SOFTDRINKS

<b>Vilsa Quelle</b>	0,25 l	<b>2,10</b>	<b>Lütts Landlust Schorlen</b>	
	0,75 l	<b>4,90</b>	Apfelschorle naturtrüb	0,33 l
<b>Coca-Cola<sup>2,5</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Johannisbeerschorle	0,33 l
<b>Coke Zero<sup>1,2,3,4</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Rhabarberschorle	0,33 l
<b>Fanta<sup>1,2,6</sup>, Sprite<sup>1</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Birnensaftschorle	
<b>Bitter Lemon<sup>5,6</sup>, Tonic<sup>5</sup></b>	0,2 l	<b>2,50</b>	„Schöne Helene“	0,33 l
<b>Ginger Ale<sup>2</sup></b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Vita Malz<sup>2</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>		

## SPIRITS

Rosche Korn	2 cl	<b>1,50</b>
Helbing Kümmel	2 cl	<b>1,50</b>
Malteser Aquavit	2 cl	<b>2,00</b>
Jubi Aquavit	2 cl	<b>2,20</b>
Linie Aquavit	2 cl	<b>2,40</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>2,50</b>
Smirnoff Vodka	4 cl	<b>4,00</b>
Johnnie Walker	4 cl	<b>4,00</b>
Jim Beam	4 cl	<b>4,00</b>
Jack Daniels	4 cl	<b>4,50</b>
Birnenbrand	2 cl	<b>4,20</b>
Himbeergeist	2 cl	<b>4,20</b>
Obstler	2 cl	<b>2,50</b>
Hennessy Cognac	2 cl	<b>4,80</b>
Grappa	2 cl	<b>2,90</b>
Sambuca	2 cl	<b>2,30</b>
Jägermeister	2 cl	<b>2,10</b>
Baileys	4 cl	<b>3,80</b>
Ramazotti	4 cl	<b>4,50</b>
Sherry	5 cl	<b>2,80</b>

## HEISSGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,30</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,10</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,10</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,30</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,90</b>

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.