



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



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 20,70

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 26,20

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 24,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 30,60

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,90

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 34,10

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 36,50
Auch zum Teilen für zwei +9,60



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen 4,90

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French Dressing pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto^o aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot 4,90

wahlweise mit Guacamole-Dip 6,10

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ 6,60

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing 4,90

Carpaccio

hauchdünne Scheiben, vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto, Rucola und Grana Padano 9,30

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert 8,90

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert 9,30

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 5,10

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken 6,10

Gulaschsuppe

ungarische Suppe mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,10

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta 11,60

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot 12,60

Veggie Cheeseburger Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete. Mit Avocado-creme, Tomatenconfit und Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites 14,00

Fusilloni Vegetale italienische Hartweizenpasta mit knackigem Pfannengemüse und milder Tomatensauce, in der Butterpfanne geschwenkt 11,60

wahlweise mit gebratenen Hähncheninnenfilets 15,40

^o vegetarische Gerichte

FRISCHE KÜCHE

Brust & Keule

zwei Hähnchenbrustmedaillons und eine Oberkeule ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 14,00

Amerikanischer Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing • mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon 13,30 • mit Hähncheninnenfilets 11,50

Steak & Gemüse

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter 17,50

Filetmedaillons mit Pilzen

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm 19,70

Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter 20,30

Norwegischer Fjordlachs gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat 19,90

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger 200 g Fleisch aus eigener Aufzucht, aus 100% Rindfleisch mit unserem ofenfrischen BLOCK HOUSE Brot, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 13,50

Huftsteak 180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream 18,30

NY Cheese Burger 200 g Fleisch aus eigener Aufzucht, aus 100% Rindfleisch auf unserem ofenfrischen BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites 14,50

Barbecue Steak Teller kleine Rinderhuftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur 16,30

Caesar Salad Chicken zarte Hähncheninnenfilets mit Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano 12,10

Fitness-Pfanne unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce 14,10

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 0,90

Frisches Saisongemüse 4,10

Baked Potato mit Sour Cream 3,80

Süß-pikantes Mais-Chilientgemüse 3,70

Kartoffel-Gratin 3,80

Blattspinat „Brasserie“ feinwürzig, mit Zwiebeln, der Klassiker unserer Block Menü 4,10

Pommes frites 3,10

Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,10

Green-Pepper-Sauce scharf, mit grünem Pfeffer 2,10

Coleslaw „American“ hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 2,80

Guacamole-Dip 1,30

Frische Pilze à la Crème 4,20

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Sour Cream

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,21 5,70
Ulmer Zeter, Pfalz 0,751 20,80

Chardonnay Celler Selection, Kleine Zalze 0,21 6,80
Stellenbosch, Südafrika 0,751 24,90

Weißburgunder Weingut von Pfalzing, QbA 0,21 6,80
Deidesheim, Pfalz 0,751 24,90

Riesling Schloss Vollrads, QbA 0,21 7,20
Rheingau 0,751 26,40

Sauvignon Blanc Petit Clos, Henri Bourgeois 0,21 7,60
Marlborough, Neuseeland 0,751 28,00

Grauburgunder Oktav Weinhaus Heger 0,21 8,10
Kaiserstuhl, Baden 0,751 29,60

Rosé

Spätburgunder Rosé Salwey, QbA 0,21 5,80
Kaiserstuhl, Baden 0,751 21,20

Rot

Côtes du Rhône Domaine des Capes 0,21 5,70
Frankreich 0,751 20,80

Malbec Bodegas Callia 0,21 6,10
Argentinien 0,751 22,20

Shiraz Benchmark, Grant Burge 0,21 6,80
Australien 0,751 24,90

Merlot Grand Estates, Columbia Crest 0,21 7,40
USA 0,751 27,00

Cabernet Sauvignon Terra Noble, Reserva 0,21 8,10
Chile 0,751 29,60

PERLENDES

Prosecco, Spumante trocken, San Simone 0,11 4,30
0,751 27,10

Champagner, Drappier Brut, Reims 0,375 l 34,00

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,31 3,60

Weizenbier 0,51 5,10

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,51 3,10

Alkoholfreies Bier 0,33 l 3,60

Alsterwasser/Radler 0,31 3,60

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l 2,40 5,00

Mineralwasser, still 2,40 5,00

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,51 2,60

Rhabarbersaft, naturtrüb 0,45 l 5,30

Apfelsaft, naturtrüb 0,45 l 5,30

Maracujasaftschorle 0,45 l 5,30

Schorle für die Familie, je 0,51 Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn 9,70

Coca-Cola^{2,3} 0,31 3,60

Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l 3,80

Fanta^{2,6}, Sprite 0,31 3,60

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,21 3,60

Apfelsaft, naturtrüb 0,21 2,90

Tomatensaft, Granini 0,21 3,60

Orangensaft, Granini 0,21 3,60

Traubensaft, rot, Granini 0,21 3,60

Malztrunk⁷ 0,33 l 3,60

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,21 5,30

Martini, weiß 5 cl 3,70

Sherry Tio Pepe 5 cl 3,70

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 2,70

Helbing Kümmel 2 cl 2,70

Malteserkreuz Aquavit 2 cl 2,70

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,50

Linie Aquavit 2 cl 3,50

Smirnoff Vodka 4 cl 4,90

Gordon's Dry Gin 4 cl 4,90

Havana Club Rum, weiß 4 cl 4,90

Jack Daniel's Tennessee 4 cl 4,90

Schladerer Williamsbirne 2 cl 3,70

Rémy Martin, Cognac 2 cl 3,90

Grappa, Nonino 2 cl 3,90

Sambuca 2 cl 3,90

Jägermeister 4 cl 5,10

Baileys 4 cl 4,90

Ramazzotti 4 cl 4,90

Campari^{2,5} 4 cl 3,70

Fernet-Branca 2 cl 3,70

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,60

Tasse Cappuccino 3,20

Tasse Espresso 2,60

Tasse doppelter Espresso 4,20

Kännchen Tee 3,20

Tasse Kaffee 2,90

Tasse entkoffeinierter Kaffee 2,90

Glas Schokopresso 3,20

Glas Trinkschokolade 2,70

Glas Glühwein 3,60

Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das an Naturholzischen mit Softsets und Papierservietten seinen Gästen Freude bereitet und das Essen gehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf durch unsere eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide, ähnlich ist es in Irland. Um eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir unseren Landwirten auch Rindfleisch aus dem eigenen regionalen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse und die feldfrischen Salate sind regional und die großen Kartoffeln stammen seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide. Der Fisch ist ausschließlich aus umweltschonender und ASC/MSC zertifizierter Fischerei und unsere Hühnerchen erhalten wir von Betrieben, die durch den Deutschen Tierschutzbund zertifiziert sind. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir und unsere Block Menü Qualität unserer Lebensmittel mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit. Unsere zarten Steaks werden auf dem Lavastein-Grill von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung und Heiterkeit von mittags bis Mitternacht Ihre Wünsche zu erfüllen.



„Mein BLOCK HOUSE soll ein volkstümliches Restaurant sein, ohne Tischdecke, mit saftigen Steaks, frischer Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude.“

August Block

SEPTEMBER 1968

Folgen Sie uns:



Täglich geöffnet von mittags bis Mitternacht, sonntags bis 23:00 Uhr. Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants - von Sylt bis München. Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: shop.block-house.de