

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

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 Fetttage, 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



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen
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 kaltpressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto^o aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot
wahlweise mit Guacamole-Dip

Caesar Salad

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

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

Carpaccio

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

Büsumer Krabben

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

Tatar vom Weiderind

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

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

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

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Gulaschsuppe

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

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

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

Die drei Klassiker

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

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

Fusilloni Vegetale

italienische Hartweizenpasta mit knackigem Pfannengemüse und milder Tomatensauce, in der Butterpfanne geschwenkt
wahlweise mit gebratenen Hähncheninnenfilets

^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

Amerikanischer Salat

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

Steak & Gemüse

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

Filetmedaillons mit Pilzen

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

Zarter Lammrücken

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

Norwegischer Fjordlachs

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

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

Huftsteak

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

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
wahlweise mit Beef Bacon

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur

Caesar Salad Chicken

zarte Hähncheninnenfilets mit Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Frisches Saisongemüse

Süß-pikantes
Mais-Chilimagüse

Baked Potato mit Sour Cream

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln, der Klassiker unserer Block Menü

Kartoffel-Gratin

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Pommes frites

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

Guacamole-Dip

Kräuterbutter
Beef-Chili-Dip, scharf
Sour Cream

Frische Pilze à la Crème

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée
Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,21
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l

Rot

Côtes du Rhône
Domaine des Capes 0,21
Frankreich 0,75 l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l

Malbec

Bodegas Callia 0,21
Argentinien 0,75 l

Weißburgunder

Weingut von Winning, QbA 0,21
Deidesheim, Pfalz 0,75 l

Shiraz

Benchmark, Grant Burge 0,21
Australien 0,75 l

Riesling

Schling Vollrads, QbA 0,21
Rheingau 0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21
USA 0,75 l

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,21
Marlborough, Neuseeland 0,75 l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21
Chile 0,75 l

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger 0,21
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

PERLENDES

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

Rosé

Spätburgunder Rosé
Salwey, QbA 0,21
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Champagner, Drappier

Brut, Reims 0,375 l

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3 l 3,50
Weizenbier 0,5 l 5,00
Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,00
Alkoholfreies Bier Fl. 0,33 l 3,50
Alsterwasser/Radler 0,3 l 3,50

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l 5,30
Martini, weiß 5 cl 3,70
Sherry Tio Pepe 5 cl 3,70

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 Zitronen 0,5 l
Apfelschorle, naturtrüb 0,45 l
Rhabarbersaftschorle 0,45 l
Maracujasaftschorle 0,45 l
Schorle für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn
Coca-Cola^{2,3} 0,3 l
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l
Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 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
Malztrunk⁷ 0,33 l

SPIRITS

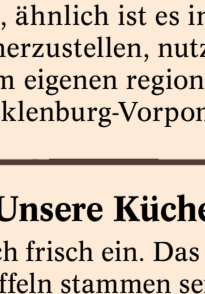
Fürst Bismarck Korn 2 cl
Helbing Kümmel 2 cl
Malteserkreuz Aquavit 2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl
Linie Aquavit 2 cl
Smirnoff Vodka 4 cl
Gordon's Dry Gin 4 cl
Havana Club Rum, weiß 4 cl
Jack Daniel's Tennessee 4 cl
Schladerer Williamsbirne 2 cl
Rémy Martin, Cognac 2 cl
Grappa, Nonino 2 cl
Sambuca 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

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwelligt.
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergikerkarte.



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 Stoffsets 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 aus 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 unsere 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.“

Anger 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