

## UNSERE WEINE

### Weiß

**Pfälzer Weißwein Cuvée**  
Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,2l  
Oliver Zeter, Pfalz 0,75l

### Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,2l  
Stellenbosch, Südafrika 0,75l

### Weißburgunder

Weingut von Winning, QbA 0,2l  
Deidesheim, Pfalz 0,75l

### Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,2l  
Rheingau 0,75l

### Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,2l  
Marlborough, Neuseeland 0,75l

### Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger 0,2l  
Kaiserstuhl, Baden 0,75l

### Rosé

**Spätburgunder Rosé**  
Salwey, QbA 0,2l  
Kaiserstuhl, Baden 0,75l

### Rot

**Côtes du Rhône**  
Domaine des Capes 0,2l  
Frankreich 0,75l

### Malbec

Bodegas Callia 0,2l  
Argentinien 0,75l

### Shiraz

Benchmark, Grant Burge 0,2l  
Australien 0,75l

### Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,2l  
USA 0,75l

### Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,2l  
Chile 0,75l

## PERLENDES

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

**Champagner, Drappier**  
Brut, Reims 0,375l

## FRISCH VOM FASS

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

## APERITIFS

Aperol Spritz<sup>2,5</sup> 0,2l  
Martini, weiß 5 cl  
Sherry Tio Pepe 5 cl

## SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25l 0,75l  
Mineralwasser, still 0,25l 0,75l  
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5l  
Apfelschorle, naturtrüb 0,45l  
Rhabarbersaftschorle 0,45l  
Maracujasaftschorle 0,45l  
Coca-Cola<sup>2,3</sup>, Fanta<sup>2,6</sup>, Sprite 0,3l  
Coke Zero<sup>2,3,4</sup> 0,33l  
Bitter Lemon, Tonic<sup>5</sup> 0,2l  
Apfelsaft, naturtrüb 0,2l  
Tomatensaft, Granini 0,2l  
Orangensaft, Granini 0,2l  
Traubensaft, rot, Granini 0,2l  
Malztrunk<sup>2</sup> 0,33l

## 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<sup>2,5</sup> 4 cl  
Fernet-Branca 2 cl

Familienschorle mit 0,75l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 0,75l

## KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato Tasse Kaffee  
Tasse Cappuccino Tasse entkoffeinierter Kaffee  
Tasse Espresso Glas Schokopresso  
Tasse doppelter Espresso Glas Trinkschokolade  
Kännchen Tee Glas Glühwein

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

<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>\*</sup>Geschwefelt. 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 Naturholztischen mit Stoffsets und Papierservietten seinen Gästen Freude bereitet und das Essengehen 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 von 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. 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.*“

*Jürgen Block*

SEPTEMBER 1968

Folgen Sie uns:



Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag 12:00 – 22:00 Uhr, Freitag und Samstag 12:00 – 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](http://shop.block-house.de)



# BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

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

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

### Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

### Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch und BLOCK HOUSE Brot

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

### 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 Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup>

### Carpaccio

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

### Tatar vom Weiderind

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

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

## 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

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu buntes Karottengemüse und Bruschetta

### Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete, mit Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites und cremiger Avocado-Dip

### Die drei Klassiker

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

### Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt

 vegetarische Gerichte



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 Fettauge, 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

### Prime Chicken **NEU**

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

### Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse

### Norwegischer Fjordlachs

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

### Amerikanischer Salat

kross gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano

- mit Poulardenbrust
- mit Rindersteakstreifen

## AMERICAN BISTRO

### Classic Block Burger

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

### 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 Green-Pepper-Sauce

## 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

### Avocado-Dip mit Zitrone

### BBQ-Steaksauce mit Mango

### Steak-Knoblauchbutter

### Sour Cream

### Buntes Karottengemüse

mit Schalotten und feinem Ingwer

### Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig mit Zwiebeln oder

### Rahmspinat

sahnig mild

### Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

### Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

### FrISCHE Pilzvariation in Rahm