

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 Zugschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken, 20,00

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 25,40

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 23,90

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischerei, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 29,90

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,00

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 33,00

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 35,40
Auch zum Teilen für zwei +9,30



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen 4,70
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 Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot 4,70

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ 6,90

Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch und BLOCK HOUSE Brot 8,00

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 BLOCK HOUSE Brot serviert 8,90

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit BLOCK HOUSE Brot 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 4,90

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken 6,00

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot 4,90

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu buntes Karottengemüse und Bruschetta 11,40

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot 12,50

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 13,90

Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt 11,40

⁶ vegetarische Gerichte

FRISCHE KÜCHE

Prime Chicken

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur 14,00

Amerikanischer Salat

klassisch gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing 11,90

Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse 20,00

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano 12,90
• mit Poulardenbrust
• mit Rindersteakstreifen

Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat 20,00

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 12,90

Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream 17,90

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200 g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur 13,90

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites 15,90

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce 13,50

ZUM DAZUBEISTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 0,70

Buntes Karottengemüse

mit Schalotten und feinem Ingwer 4,00

Baked Potato mit Sour Cream

4,90

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig mit Zwiebeln oder 4,00

Kartoffel-Gratin

4,90

Rahmspinat

sahnig mild je 4,00

Pommes frites

3,00

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,00

Green-Pepper-Sauce

gerahmt, mit grünem Pfeffer 2,00

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 2,70

Avocado-Dip mit Zitrone

1,50

Frische Pilzvariation in Rahm

4,00

BBQ-Steaksauce mit Mango

Steak-Knoblauchbutter

Sour Cream

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée
Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,21 5,90
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l 21,10

Rot

Côtes du Rhône
Domaine des Capes 0,21 5,90
Frankreich 0,75 l 21,10

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21 7,00
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 25,30

Malbec

Bodegas Callia 0,21 6,50
Argentinien 0,75 l 22,50

Weißburgunder

Weingut von Pfalzing, QbA 0,21 7,00
Deidesheim, Pfalz 0,75 l 25,30

Shiraz

Benchmark, Grant Burge 4 cl 2,21
Australien 0,75 l 25,30

Riesling

Schloss Vollrats, QbA 0,21 7,50
Rheingau 0,75 l 27,50

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21 7,50
USA 0,75 l 27,50

Sauignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,21 7,90
Marlborough, Neuseeland 0,75 l 28,40

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21 8,20
Chile 0,75 l 30,10

Grauburgunder Oktav

Weingut Heger 0,21 8,20
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 30,10

PERLENDES

Prosecco, Spumante
trocken, San Simone 0,1 l 4,30
0,75 l 27,30

Rosé

Spätburgunder Rosé
Salwey, QbA 0,21 5,90
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 21,50

Champagner, Drappier

Brut, Reims 0,375 l 35,00

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,31 3,60
Weizenbier 0,5 l 5,20
Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,20
Alsterwasser/Radler 0,3 l 3,60

APERITIFS

Aperol spritz^{2,5} 0,2 l 5,50
Martini 5 cl 3,80
Sherry Tio Pepe 5 cl 3,80

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l 2,50 4,90
Mineralwasser, still 2,50 4,90

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 2,90
Helbing Kümmel 2 cl 2,90
Malteserkreuz Aquavit 2 cl 2,90
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,60
Linie Aquavit 2 cl 3,60
Smirnoff Vodka 4 cl 5,00
Gordon's Dry Gin 4 cl 5,00
Havana Club Rum, weiß 4 cl 5,00
Jack Daniel's Tennessee 4 cl 5,00
Schladerer Williamsbirne 2 cl 3,80
Rémy Martin, Cognac 2 cl 4,00
Grappa, Nonino 2 cl 4,00
Sambuca 2 cl 4,00
Jägermeister 4 cl 5,30
Baileys 4 cl 5,00
Ramazzotti 4 cl 5,00
Campari^{2,5} 4 cl 3,80
Fernet-Branca 2 cl 3,80

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5 l 2,50
Rhabarbersaft, naturtrüb 0,45 l 4,70
Rhabarbersaft, scharf 0,45 l 5,40
Maracujasaft, scharf 0,45 l 5,40
Coca-Cola^{2,3,4}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 l 3,60
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l 3,80
Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l 2,90
Apfelsaft, naturtrüb 0,21 3,60
Tomatensaft, Granini 0,2 l 3,60
Orangensaft, Granini 0,2 l 3,60
Traubensaft, rot, Granini 0,2 l 3,60
Maltztrunk² 0,33 l 3,60

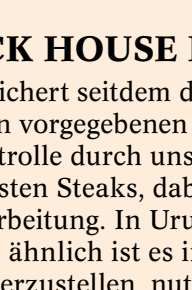
Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 0,75 l 9,90

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,70
Tasse Cappuccino 3,50
Tasse Espresso 2,70
Tasse doppelter Espresso 4,30
Kännchen Tee 3,50

Tasse Kaffee 3,00
Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,00
Glas Schokopresso 3,30
Glas Trinkschokolade 2,80
Glas Glühwein 3,70

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwellig.
Sämtliche Fleischgewichte sind Nettogewichte 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 Essengehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

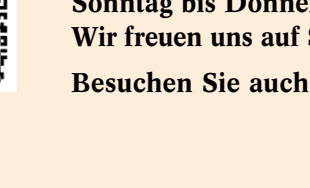
entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf der eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche 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 eine 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