

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

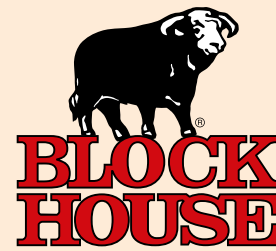
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung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

Eugen Block

SEPTEMBER 1968



44 x in Deutschland

- | | | | |
|--|--|--|---|
| Ahrensburg
Große Straße 13
Tel. 04102 543 14 | Düsseldorf
Altstadt
Tel. 0211 56 65 94 65 | Eppendorf
Tel. 040 45 90 22 | Kiel
Willestraße 4-6
Tel. 0431 587 84 31 |
| Augsburg
Ulrichsplatz 3
Tel. 0821 3198 43 30 | Harkortstraße 8
Tel. 0211 30 13 79 09 | Gänsemarkt Passage
Tel. 040 34 60 05 | Lübeck
Holstenstr. 40
Tel. 0451 752 92 |
| Berlin
Am Adenauerplatz
Tel. 030 89193 55 | Anger 39
Tel. 0361 78 92 21 55 | Harburg
Tel. 040 77 24 37 | München
Leopoldstraße 32
Tel. 089 3317 18 |
| Am Alexanderplatz
Tel. 030 242 33 00 | Kennedyplatz 1
Tel. 0201 29 44 40 14 | Jungfernstieg 1
Tel. 040 30 38 22 15 | Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54 32 43 10 |
| Charlottenburg
Tel. 030 30170 91 | Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78 07 94 74 | Kirchenallee 49-51
Tel. 040 24 33 50 | Nürnberg
Hauptmarkt 12
Tel. 0911 99 28 52 33 |
| Am Zoo Palast
Tel. 030 26 55 85 00 | Börsenplatz 5
Tel. 069 21 99 65 66 | Othmarschen
Tel. 040 890 72 73 | Rostock
Breite Straße 16
Tel. 0381 45 33 30 |
| Friedrichshain
Tel. 030 422 47 73 | Hamburg
Alstertal
Tel. 040 602 08 04 | Pöseldorf
Tel. 040 44 31 30 | Stuttgart
Am Bahnhof
Tel. 0711 29 17 70 |
| Zehlendorf
Tel. 030 80 90 39 16 | Barmbek
Tel. 040 691 13 45 | Volksdorf
Tel. 040 603 70 25 | Am Schwabenzentrum
Tel. 0711 236 94 20 |
| Mitte
Tel. 030 20 07 43 77 | Bergedorf
Tel. 040 721 71 71 | Wandsbek
Tel. 040 68 46 38 | Westerland, Sylt
Neue Straße 1
Tel. 04651 88 67 20 |
| Bielefeld
Obernstraße 44
Tel. 0521 988 720 43 | Eidelstedt
Tel. 040 570 34 34 | Winterhude
Tel. 040 27 78 46 | |
| Braunschweig
Steinweg 27
Tel. 0531 182 24 | | Hannover
Am Aegi
Tel. 0511 85 53 05 | |

11 x in Europa

- | | | | |
|---|---|--|---|
| Portugal
Oeiras
Oeiras Parque o Shopping da Linha, Av. António Bernardo Cabral de Macedo
Tel.: +351 210 99 06 91 | Spanien
Málaga
Centro Comercial Larios
Tel. +34 952 36 80 05 | Santa Ponça, Mallorca
Gran Via del Puig de Massanella 4
Tel. +34 971 59 45 00 | Österreich
Wien
Am Naschmarkt, Linke Wienzeile 4
Tel. +43 140 60 28 10 |
| Lissabon
Amoreiras Shopping Center, Av. Eng. Duarte Pacheco
Tel. +351 210 98 75 53 | Centro Comercial Plaza Mayor
Tel. +34 666 10 40 00 | Marratxí, Mallorca
Festival Park, Autopista Palma - Inca 7,1 km
Tel. +34 600 44 07 00 | |
| Atrium Saldanha, Praça Duque de Saldanha 1
Tel. +351 210 93 98 96 | Marbella
Centro Comercial, La Canada
Tel. +34 952 86 60 60 | Porto Pi, Mallorca
Centro Comercial Porto Pi
Tel. +34 637 07 08 53 | |

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen. Wir verarbeiten verschiedene Lebensmittel in unserem BLOCK HOUSE. Alle Gerichte können deshalb Spuren von Allergenen aus den 14 Hauptallergengruppen enthalten.

Folgen Sie uns:



Geöffnet 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



LAKTOSEFREI

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ 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 Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

Tatar vom Weiderind

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

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

Gulaschsuppe

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

GRÜNE KÜCHE

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch in Rapsöl gebratenen Champignons, Baked Potato ohne Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Italian Dressing



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, eine Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot. Sour Cream, Steak- und Kräuterbutter werden nicht serviert.

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

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand
Auch zum Teilen für zwei



FRISCHE KÜCHE

Prime Chicken **NEU**

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

Amerikanischer Salat

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

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger **NEU**

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Aufzucht, mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato ohne Sour Cream und Coleslaw Garnitur

Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, ohne Steakbutter, dazu Baked Potato ohne Sour Cream und Coleslaw Garnitur

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons, ohne Steakbutter, mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit in Rapsöl gebratenen, saftigen Rindfleischstreifen, ohne Green-Pepper-Sauce

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Baked Potato ohne Sour Cream

Pommes frites

Avocado-Dip mit Zitrone

BBQ-Steaksauce mit Mango