

## 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

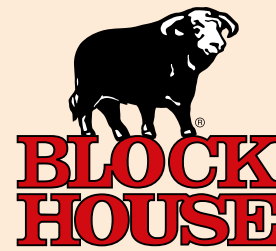
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung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

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Ahrensburg</b><br>Große Straße 13<br>Tel. 04102 543 14  | <b>Düsseldorf</b><br>Altstadt<br>Tel. 0211 56 65 94 65  | <b>Eppendorf</b><br>Tel. 040 45 90 22            | <b>Kiel</b><br>Willestraße 4-6<br>Tel. 0431 587 84 31           |
| <b>Augsburg</b><br>Ulrichsplatz 3<br>Tel. 0821 3198 43 30  | <b>Harkortstraße 8</b><br>Tel. 0211 30 13 79 09         | <b>Gänsemarkt Passage</b><br>Tel. 040 34 60 05   | <b>Lübeck</b><br>Holstenstr. 40<br>Tel. 0451 752 92             |
| <b>Berlin</b><br>Am Adenauerplatz<br>Tel. 030 89193 55     | <b>Anger 39</b><br>Tel. 0361 78 92 21 55                | <b>Harburg</b><br>Tel. 040 77 24 37              | <b>München</b><br>Leopoldstraße 32<br>Tel. 089 3317 18          |
| <b>Am Alexanderplatz</b><br>Tel. 030 242 33 00             | <b>Essen</b><br>Kennedyplatz 1<br>Tel. 0201 29 44 40 14 | <b>Jungfernstieg 1</b><br>Tel. 040 30 38 22 15   | <b>Prielmayerstraße 1</b><br>Tel. 089 54 32 43 10               |
| <b>Charlottenburg</b><br>Tel. 030 30170 91                 | <b>Frankfurt/Main</b><br>Westend<br>Tel. 069 72 39 39   | <b>Kirchenallee 49-51</b><br>Tel. 040 24 33 50   | <b>Nürnberg</b><br>Hauptmarkt 12<br>Tel. 0911 99 28 52 33       |
| <b>Am Zoo Palast</b><br>Tel. 030 26 55 85 00               | <b>Europa-Allee 12-22</b><br>Tel. 069 78 07 94 74       | <b>Othmarschen</b><br>Tel. 040 890 72 73         | <b>Rostock</b><br>Breite Straße 16<br>Tel. 0381 45 33 30        |
| <b>Friedrichshain</b><br>Tel. 030 422 47 73                | <b>Börsenplatz 5</b><br>Tel. 069 21 99 65 66            | <b>Pöseldorf</b><br>Tel. 040 44 31 30            | <b>Stuttgart</b><br>Am Bahnhof<br>Tel. 0711 29 17 70            |
| <b>Zehlendorf</b><br>Tel. 030 80 90 39 16                  | <b>Hamburg</b><br>Alstertal<br>Tel. 040 602 08 04       | <b>Volksdorf</b><br>Tel. 040 603 70 25           | <b>Am Schwabenzentrum</b><br>Tel. 0711 236 94 20                |
| <b>Mitte</b><br>Tel. 030 20 07 43 77                       | <b>Barmbek</b><br>Tel. 040 691 13 45                    | <b>Wandsbek</b><br>Tel. 040 68 46 38             | <b>Westerland, Sylt</b><br>Neue Straße 1<br>Tel. 04651 88 67 20 |
| <b>Bielefeld</b><br>Obernstraße 44<br>Tel. 0521 988 720 43 | <b>Bergedorf</b><br>Tel. 040 721 71 71                  | <b>Winterhude</b><br>Tel. 040 27 78 46           |   |
| <b>Braunschweig</b><br>Steinweg 27<br>Tel. 0531 182 24     | <b>Eidelstedt</b><br>Tel. 040 570 34 34                 | <b>Hannover</b><br>Am Aegi<br>Tel. 0511 85 53 05 |   |
|  |   | <b>Am Kröpcke</b><br>Tel. 0511 32 12 39          |   |
|  |   | <b>Thielenplatz 3</b><br>Tel. 0511 21 33 56 01   |   |

## 11 x in Europa

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

<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>7</sup>Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben 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](http://shop.block-house.de)



# GLUTENFREI

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

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

### 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

### Rote-Bete-Carpaccio **NEU**

mit Italian Dressing, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Caesar Salad

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

### Büsumer Krabben

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

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben, vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto<sup>6</sup>, Rucola und Grana Padano, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Tatar vom Weiderind

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

## FEINE SUPPEN

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack

### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

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

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und Dressing nach Wahl, ohne BLOCK HOUSE Brot



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg und eine Baked Potato mit Sour Cream.

Das Menü wird ohne BLOCK HOUSE Brot 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, 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 und Coleslaw Garnitur, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Amerikanischer Salat

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

### Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse

### Caesar Salad

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

### Norwegischer Fjordlachs

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

• mit Poulardenbrust **NEU**

• mit Rindersteakstreifen

## AMERICAN BISTRO

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

### Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Aufzucht, dazu Baked Potato mit Sour Cream

### Huftsteak

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

### Fitness-Pfanne

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

## ZUM DAZUBESTELLEN

### Baked Potato mit Sour Cream

**Buntes Karottengemüse**  
mit Schalotten und feinem Ingwer

### Kartoffel-Gratin

**Blattspinat „Brasserie“**  
feinwürzig mit Zwiebeln  
oder

### Green-Pepper-Sauce

gerahmt, mit grünem Pfeffer

### Rahmspinat

sahnig mild

### Avocado-Dip mit Zitrone

**Knackiges Pfannengemüse**  
frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

### Steak-Knoblauchbutter

**Coleslaw „American Style“**  
hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

### Sour Cream

**FrISCHE Pilzvariation in Rahm**