

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

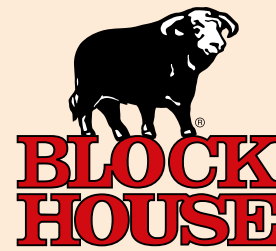
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung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



45 x in Deutschland

Ahrensburg Große Straße 13	Düsseldorf Altstadt Harkortstraße 8	Eppendorf Harburg Jungfernstieg 1 Kirchenallee 49-51 Othmarschen Pöseldorf Volksdorf Wandsbek Winterhude	Lübeck Holstenstr. 40
Augsburg Ulrichsplatz 3	Erfurt Anger 39	Hannover Am Aegi Am Kröpcke Thielenplatz 3	Demnächst in Mannheim P5 9-10
Berlin Am Adenauerplatz Am Alexanderplatz Charlottenburg Am Zoo Palast Friedrichshain Zehlendorf Mitte	Essen Kennedyplatz 1	Frankfurt/Main Westend Europa-Allee 12-22 Börsenplatz 5	München Leopoldstraße 32 Prielmayerstraße 1
Bielefeld Oberstraße 44	Hamburg Alstertal Barmbek	Kiel Willestraße 4-6	Nürnberg Hauptmarkt 12
Braunschweig Steinweg 27	Bergedorf Eidelstedt	Demnächst in Köln Rudolfplatz 9	Rostock Breite Straße 16
			Stuttgart Am Bahnhof Am Schwabenzentrum
			Westerland, Sylt Neue Straße 1

11 x in Europa

Portugal Oeiras Oeiras Parque o Shopping da Linha, Av. António Bernardo Cabral de Macedo	Spanien Málaga Centro Comercial Larios Centro Comercial Plaza Mayor	Santa Ponça, Mallorca Gran Via del Puig de Massanella 4	Österreich Wien Am Naschmarkt, Linke Wienzeile 4
Lissabon Amoreiras Shopping Center, Av. Eng. Duarte Pacheco	Marbella Centro Comercial, La Canada	Marratxí, Mallorca Festival Park, Autopista Palma - Inca 7,1 km	
Atrium Saldanha, Praça Duque de Saldanha 1	Palma de Mallorca Paseo Mallorca 16	Porto Pi, Mallorca Centro Comercial Porto Pi	

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



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 Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch und gerösteten Kürbiskernen ohne BLOCK HOUSE Brot

Caesar Salad

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

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, ohne BLOCK HOUSE Brot

Carpaccio

hauchdünne Scheiben, vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto⁶, 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

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne

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

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

• 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 und Coleslaw Garnitur

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

BBQ-Steaksauce mit Mango

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