

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

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

SPIRITS

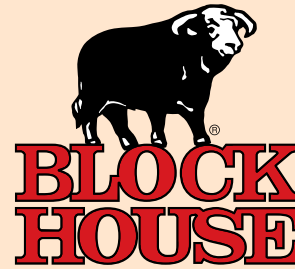
Fürst Bismarck Korn 2 cl
Helbing Kümmel 2 cl
Malteserkreuz Aquavit 2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl
Linie Aquavit 2 cl
Smirnoff Vodka 4 cl
Gordon's Dry Gin 4 cl
Havana Club Rum, weiß 4 cl
Jack Daniel's Tennessee 4 cl
Schladerer Williamsbirne 2 cl
Rémy Martin, Cognac 2 cl
Grappa, Nonino 2 cl
Sambuca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

SOFT DRINKS

S. Pellegrino 0,75l
S. Pellegrino 0,25l
Acqua Panna, still 0,75l
Acqua Panna, still 0,25l
Apfelschorle, naturtrüb 0,45l
Coca-Cola^{2,3} 0,3l
Coke Zero^{2,3,4} 0,33l
Fanta^{2,6}, Sprite 0,3l
Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2l
Apfelsaft, naturtrüb 0,7l
Apfelsaft, naturtrüb 0,2l
Tomatensaft, Granini 0,2l
Orangensaft, Granini 0,2l
Traubensaft, rot, Granini 0,2l
Malztrunk² 0,33l

HEISSGETRÄNKE

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



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 Essen gehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

Schon 1973 entstand die BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg und versorgt seitdem unsere Unternehmen mit bestem Fleisch. Vom Einkauf durch unsere eigenen Einkäufer vor Ort über die Reifung, dem vorgegebenen Zuschnitt, der grammgenauen Portionierung bis hin zur Endkontrolle durch uns und der Veterinärbehörde. Angus- und Hereford-Rinder aus Südamerika liefern uns die besten Steaks – saftig zart mit guter Fettmarmorierung. Unter idealen klimatischen Bedingungen ständig im Freien, finden sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung – naturbelassen und artgerecht. Das sind Bio-Steaks im besten Sinne.

Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Frische Gemüse kommen aus der näheren Region, die feldfrischen Salate auf dem Salatbuffet aus der jeweiligen BLOCK HOUSE Stadt und die großen Kartoffeln werden seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide geliefert. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert. Auf dem Lava-Glühstein-Grill werden die Steaks von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt aus Deutschland sowie aus den alten und neuen Weinländern. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit Lebensfreude, 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

Folgen Sie uns:



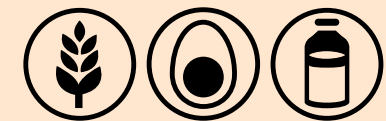
Täglich geöffnet von mittags bis Mitternacht, sonntags bis 23:00 Uhr. Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants – von Sylt bis München.

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: shop.block-house.de



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



ALLERGENKARTE

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. *Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Olivenöl Dressing

Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern und Oliven

Olivenöl Dressing

aus kaltgepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, weißem Balsamico, Knoblauch und Basilikum

Caesar Salad

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

wahlweise mit zarten Putenmedaillons

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Aufzucht, Gemüseeinlage, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

Gulaschsuppe

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

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Karotten-Ingwer-Suppe **NEU**

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta

Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin und Bruschetta

Die drei Klassiker

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

Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischem Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili

Glutenhaltiges Getreide

Eier

Krebstiere

Fische

Erdnüsse

Soja

Milch

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesam

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupine

Weichtiere

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream und BLOCK HOUSE Brot.

Glutenfrei: alle Gerichte ohne Brot
Laktosefrei: alle Gerichte ohne Sour Cream, Steak- und Kräuterbutter

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 Fettagge, 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

Putenmedaillons

saftig kross gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream

Pasta Tagliarini

schmale Bandnudeln aus Hartweizen, zubereitet mit Putenmedaillons und Pilzen in Kräuterrahm

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und würziger Green-Pepper-Sauce

Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter

Rancher Salad **NEU**

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken, Paprika und Zwiebeln mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon, dazu American Dressing

Steak & Gemüse

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

Lachsforelle **NEU**

gebraten, dazu Weißwein-Lauchsauce, Kartoffel-Gratin und Blattspinat

AMERICAN BISTRO

N.Y. Cheeseburger

200 g aus 100% reinem Rindfleisch auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur

Der 200 Grammer

aus 100% reinem BLOCK HOUSE Beef, medium saftig gebraten, 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

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

Pommes frites

Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Sour Cream

Frisches Saisongemüse

Gebuttertes Möhrengemüse

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Frische Pilze à la Crème

vegetarische Gerichte