

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

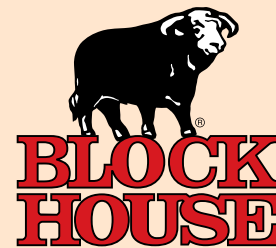
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt aus Deutschland sowie aus den alten und neuen Weinländern. Stolz macht uns die Gewissheit,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

Angen Bloch

SEPTEMBER 1968



42 x in Deutschland

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Ahrensburg
Große Straße 13
Tel. 04102 543 14 | Düsseldorf
Altstadt
Kurze Straße 1
Tel. 0211 56 65 94 65 | Gänsemarkt Passage
Tel. 040 34 60 05 | Thielenplatz 3
Tel. 0511 21 33 56 01 |
| Augsburg
Ulrichsplatz 3
Tel. 0821 31 98 43 30 | Erfurt NEU
Ab September 2019
Anger 39 | Harburg, Sand 8
Tel. 040 77 24 37 | Kiel
Willestraße 4-6
Tel. 0431 587 84 31 |
| Berlin
Am Adenauerplatz
Kurfürstendamm 161
Tel. 030 891 93 55 | Essen
Kennedyplatz 1
Tel. 0201 29 44 40 14 | Jungfernstieg 1
Tel. 040 30 38 22 15 | Lübeck
Holstenstr. 40
Tel. 0451 752 92 |
| Am Alexanderplatz
Karl-Liebknecht-Str. 7
Tel. 030 242 33 00 | Frankfurt/Main
Westend, Wiesenau 1
Tel. 069 72 39 39 | Kirchenallee 49-51
Tel. 040 24 33 50 | München
Leopoldstraße 32
Tel. 089 3317 18 |
| Charlottenburg
Theodor-Heuss-Platz 12
Tel. 030 30170 91 | Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78 07 94 74 | Othmarschen
Waitzstraße 1
Tel. 040 890 72 73 | Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54 32 43 10 |
| Am Zoo Palast
Budapester Str. 42-50
Tel. 030 26 55 85 00 | Börsenplatz 5
Tel. 069 21 99 65 66 | Pöselndorf
Mittelweg 122
Tel. 040 44 31 30 | Nürnberg
Hauptmarkt 12
Tel. 0911 99 28 52 33 |
| Friedrichshain
Karl-Marx-Allee 91
Tel. 030 422 47 73 | Hamburg
Alstertal, Heegberg 32
Tel. 040 602 08 04 | Volksdorf
Groten Hoff 12
Tel. 040 603 70 25 | Rostock
Breite Straße 16
Tel. 0381 45 33 30 |
| Zehlendorf
Teltower Damm 36
Tel. 030 80 90 39 16 | Barmbek
Fuhsbüttler Str. 165
Tel. 040 691 13 45 | Wandsbek
Schloßstraße 48
Tel. 040 68 46 38 | Stuttgart
Am Bahnhof
Arnulf-Klett-Platz 3
Tel. 0711 2917 70 |
| Mitte
Friedrichstraße 100
Tel. 030 20 07 43 77 | Bergedorf
Sachsenteor 2
Tel. 040 721 71 71 | Winterhude
Dorotheenstraße 57
Tel. 040 27 78 46 | Am Schwabenzentrum
Eberhardstraße 10
Tel. 0711 236 94 20 |
| Braunschweig
Steinweg 27
Tel. 0531 182 24 | Eidelstedt
Alte Elbgastraße 9
Tel. 040 570 34 34 | Hannover
Am Aegi
Hildesheimer Straße 9
Tel. 0511 85 53 05 | Westerland, Sylt
Neue Straße 1
Tel. 04651 88 67 20 |
| | Eppendorf
Hoheluftchaussee 2
Tel. 040 45 90 22 | Am Kröpcke
Ständehausstraße 4
Tel. 0511 32 12 39 | |

11 x in Europa

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Portugal | Spanien | Österreich |
| Oeiras
Oeiras Parque o Shopping da Linha, Av. António Bernardo Cabral de Macedo
Tel.: +351 210 99 06 91 | Málaga
Centro Comercial Larios
Tel. +34 952 36 80 05 | 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 | Santa Ponça, Mallorca
Gran Via del Puig de Massanella 4
Tel. +34 971 59 45 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 | Marratxí, Mallorca
Festival Park, Autopista Palma - Inca 7,1 km
Tel. +34 600 44 07 00 |
| | Palma de Mallorca
Paseo Mallorca 16
Tel. +34 971 43 41 70 | 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:



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



GLUTENFREI

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

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, ohne BLOCK HOUSE Brot

Büsumer Krabben

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

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, ohne Vollkornbrot

FEINE SUPPEN

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Aufzucht, Gemüseinlage, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

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 ohne Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

wahlweise mit zarten Putenmedaillons

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano, ohne BLOCK HOUSE Brot

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

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

Spinat-Gratinée

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

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, 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 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, ohne BLOCK HOUSE Brot

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, ohne BLOCK HOUSE Brot

Steak & Gemüse

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter, ohne BLOCK HOUSE Brot

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm, ohne BLOCK HOUSE Brot

Lachsforelle **NEU**

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

AMERICAN BISTRO

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

Der 200 Grammer

aus 100% reinem BLOCK HOUSE Beef, medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, 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

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

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