

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 und unsere Hühner erhalten wir von Betrieben, die durch den Deutschen Tierschutzbund zertifiziert sind. 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

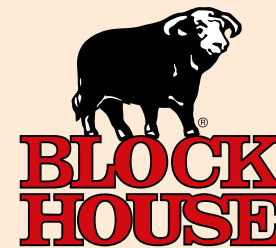
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung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

Jürgen Block

SEPTEMBER 1968



43 x in Deutschland

- | | | | |
|--|---|--|---|
| Ahrensburg
Große Straße 13
Tel. 04102 543 14 | Düsseldorf
Altstadt
Tel. 0211 56 65 94 65 | Gänsemarkt Passage
Tel. 040 34 60 05 | Kiel
Willestraße 4-6
Tel. 0431 587 84 31 |
| Augsburg
Ulrichsplatz 3
Tel. 0821 3198 43 30 | Erfurt
Anger 39
Tel. 0361 78 92 21 55 | Harburg
Tel. 040 77 24 37 | Lübeck
Holstenstr. 40
Tel. 0451 752 92 |
| Berlin
Am Adenauerplatz
Tel. 030 891 93 55 | Essen
Kennedyplatz 1
Tel. 0201 29 44 40 14 | Kirchenallee 49-51
Tel. 040 24 33 50 | München
Leopoldstraße 32
Tel. 089 3317 18 |
| Am Alexanderplatz
Tel. 030 242 33 00 | Frankfurt/Main
Westend
Tel. 069 72 39 39 | Othmarschen
Tel. 040 890 72 73 | Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54 32 43 10 |
| Charlottenburg
Tel. 030 301 70 91 | Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78 07 94 74 | Pöselndorf
Tel. 040 44 31 30 | 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 | Volksdorf
Tel. 040 603 70 25 | Rostock
Breite Straße 16
Tel. 0381 45 33 30 |
| Friedrichshain
Tel. 030 422 47 73 | Hamburg
Alstertal
Tel. 040 602 08 04 | Wandsbek
Tel. 040 68 46 38 | Stuttgart
Am Bahnhof
Tel. 0711 2917 70 |
| Zehlendorf
Tel. 030 80 90 39 16 | Barmbek
Tel. 040 691 13 45 | Hannover
Am Aegi
Tel. 0511 85 53 05 | Am Schwabenzentrum
Tel. 0711 236 94 20 |
| Mitte
Tel. 030 20 07 43 77 | Bergedorf
Tel. 040 721 71 71 | Am Kröpcke
Tel. 0511 32 12 39 | Westerland, Sylt
Neue Straße 1
Tel. 04651 88 67 20 |
| Bielefeld
Obernstraße 44
Tel. 0521 988 720 43 | Eidelstedt
Tel. 040 570 34 34 | Thielenplatz 3
Tel. 0511 21 33 56 01 | |
| Braunschweig
Steinweg 27
Tel. 0531 182 24 | Eppendorf
Tel. 040 45 90 22 | | |

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 Italian Dressing

Büsumer Krabben

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

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

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

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 Vollkornbrot

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 frisches Saisongemüse, 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

Brust & Keule

zwei Hähnchenbrustmedaillons und eine Oberkeule ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur, ohne BLOCK HOUSE Brot

Steak & Gemüse

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

Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter, ohne BLOCK HOUSE Brot

Amerikanischer Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing, ohne BLOCK HOUSE Brot

- mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon
- mit Hähncheninnenfilets

Filetmedaillons mit Pilzen

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

Norwegischer Fjordlachs **NEU**

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

AMERICAN BISTRO

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

Classic Block Burger **NEU**

200 g Fleisch aus eigener Aufzucht, aus 100 % Rindfleisch, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur, ohne BLOCK HOUSE Brot

Huftsteak

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

Barbecue Steak Teller

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

Caesar Salad Chicken

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

Fitness-Pfanne

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

ZUM DAZUBESTELLEN

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

Guacamole-Dip **NEU**

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Sour Cream

Frisches Saisongemüse

Süß-pikantes Mais-Chiligemüse

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln der Klassiker unserer Block Menü

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