

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 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 mehr als 40 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.

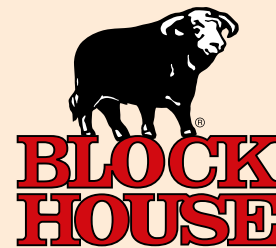
Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder Block House Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr Block House seit fast 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.“

August Block
SEPTEMBER 1968



40 x in Deutschland

Ahrensburg

Große Straße 13
Tel. 04102 543 14

Berlin

Am Adenauerplatz
Kurfürstendamm 161
Tel. 030 8919355

Am Alexanderplatz
Karl-Liebknecht-Str. 7
Tel. 030 242 33 00

Charlottenburg
Theodor-Heuss-Platz 12
Tel. 030 3017091

Am Zoo Palast
Budapester Str. 42-50
Tel. 030 2655 85 00

Friedrichshain
Karl-Marx-Allee 91
Tel. 030 422 47 73

Zehlendorf
Teltower Damm 36
Tel. 030 8090 39 16

Mitte
Friedrichstraße 100
Tel. 030 20 07 43 77

Braunschweig

Steinweg 27
Tel. 0531 182 24

Düsseldorf

Altstadt
Kurze Straße 1
Tel. 0211 56 65 94 65

Essen

Kennedyplatz 1
Tel. 0201 29 44 40 14

Frankfurt/Main

Westend, Wiesenau 1
Tel. 069 72 39 39

Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78 07 94 74

Börsenplatz 5
Tel. 069 21 99 65 66

Hamburg

Alstertal, Heegbarge 32
Tel. 040 602 08 04

Barmbek
Fuhlsbüttler Str. 165
Tel. 040 691 13 45

Bergedorf
Sachsentor 2
Tel. 040 721 71 71

Eidelstedt
Alte Elbgaustraße 9
Tel. 040 570 34 34

Eppendorf
Hoheluftchaussee 2
Tel. 040 45 90 22

Gänsemarkt Passage
Tel. 040 34 60 05

Harburg, Sand 8
Tel. 040 77 24 37

Jungfernstieg 1
Tel. 040 30 38 22 15

Kirchenallee 49-51
Tel. 040 24 33 50

Othmarschen
Waltzstraße 1
Tel. 040 890 72 73

Pöseldorf
Mittelweg 122
Tel. 040 44 31 30

Volksdorf
Groten Hoff 12
Tel. 040 603 70 25

Wandsbek
Schloßstraße 48
Tel. 040 68 46 38

Winterhude
Dorotheenstraße 57
Tel. 040 27 78 46

Hannover
Am Aegi
Hildesheimer Straße 9
Tel. 0511 85 53 05

Am Kröpcke
Ständehausstraße 4
Tel. 0511 32 12 39

Thielenplatz 3
Tel. 0511 21 33 56 01

Kiel

Willestraße 4-6
Tel. 0431 587 84 31

Lübeck

Holstenstr. 40
Tel. 0451 752 92

München

Leopoldstraße 32
Tel. 089 3317 18

Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54 32 43 10

Nürnberg

Hauptmarkt 12
Tel. 0911 99 28 52 33

Rostock

Breite Straße 16
Tel. 0381 45 33 30

Stuttgart

Am Bahnhof
Arnulf-Klett-Platz 3
Tel. 0711 29 17 70

Am Schwabenzentrum
Eberhardstraße 10
Tel. 0711 236 94 20

Westerland, Sylt

Neue Straße 1
Tel. 04651 88 67 20

10 x in Europa

Österreich

Wien
Am Naschmarkt,
Linke Wienzeile 4
Tel. +43 140 60 28 10

Schweiz

Basel
Stückli Shopping,
Hochbergerstr. 70
Tel.: +41 616 33 30 20

Spanien/Mallorca

Palma de Mallorca
Paseo Mallorca 16
Tel.: +34 971 43 41 70

Santa Ponça
Gran Via del Puig
de Massanella 4
Tel.: +34 971 59 45 00

Marratxí
Festival Park,
Autopista Palma -
Inca 7,1 km
Tel.: +34 600 44 07 00

Porto Pi

Centro Comercial
Porto Pi
Tel.: +34 637 07 08 53

Spanien

Málaga
Centro Comercial Larios
Tel.: +34 952 36 80 05

Marbella

Centro Comercial,
La Canada
Tel.: +34 952 86 60 60

Portugal

Lissabon
Amoreiras Shopping Center,
Av. Eng. Duarte Pacheco
Tel.: +351 210 98 75 53

Atrium Saldanha,
Praça Duque de Saldanha 1
Tel.: +351 210 93 98 96

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

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.
www.block-house.de



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



LAKTOSEFREI

FRISCHES VORWEG

Block House Salat

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

Salatsauce:

Italian Dressing⁶

aus kalt gepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, Kräuter

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf Block House Brot

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert, ohne Salzbutter

Büsumer Krabben

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

Tomatensuppe

aromatisch, mit Tomateneinlage, dazu ofenfrisches Block House Brot

GRÜNE KÜCHE

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch in Rapsöl gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato ohne Sour Cream, Block House Brot und Italian Dressing

Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, feurig gewürzt



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, eine Baked Potato und Block House Brot. Sour Cream, Steakbutter und Kräuterbutter werden nicht 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

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand
Auch zum Teilen für zwei



FRISCHE KÜCHE

Putenmedaillons

saftig kross gegrillt, ohne Steakbutter, dazu Baked Potato ohne Sour Cream, ohne Kräuterbutter

Salat american

zarte Putenmedaillons, ohne Steakbutter, auf knackigen Salaten mit in Rapsöl gebratenen Pilzen und Italian Dressing

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhufmedaillons, ohne Steakbutter, ohne Green-Pepper-Sauce, dazu Baked Potato ohne Sour Cream

AMERICAN BISTRO

Der 200 Grammer

aus 100% reinem Block House Beef, ohne Steakbutter, medium saftig gebraten, dazu Baked Potato ohne Sour Cream, mit Coleslaw Garnitur

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit in Rapsöl gebratenem, saftigem Rindfleisch

Huftsteak

160 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, ohne Steakbutter, dazu Baked Potato ohne Sour Cream, mit Coleslaw Garnitur

ZUM DAZUBESTELLEN

Block House Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Knackiges Pfannengemüse

frische, in Rapsöl gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Baked Potato ohne Sour Cream

Pommes frites

Beef-Chili-Dip, scharf

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln