

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.

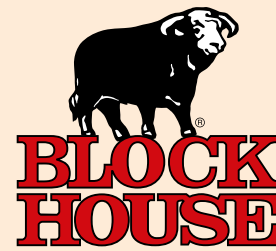
Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit 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.“

Augen Block
SEPTEMBER 1968



41 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 2133 56 01
Augsburg Ulrichsplatz 3 Tel. 0821 3198 43 30	Essen Kennedyplatz 1 Tel. 0201 29 44 40 14	Harburg, Sand 8 Tel. 040 77 24 37	Kiel Willestraße 4-6 Tel. 0431 587 84 31
Berlin Am Adenauerplatz Kurfürstendamm 161 Tel. 030 89193 55	Frankfurt/Main Westend, Wiesenau 1 Tel. 069 72 39 39	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	Europa-Allee 12-22 Tel. 069 78 07 94 74	Kirchenallee 49-51 Tel. 040 24 33 50	München Leopoldstraße 32 Tel. 089 3317 18
Charlottenburg Theodor-Heuss-Platz 12 Tel. 030 30170 91	Börsenplatz 5 Tel. 069 21 99 65 66	Othmarschen Waitzstraße 1 Tel. 040 89072 73	Prielmayerstraße 1 Tel. 089 54 32 43 10
Am Zoo Palast Budapester Str. 42-50 Tel. 030 26 55 85 00	Hamburg Alstertal, Heegberg 32 Tel. 040 602 08 04	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	Barmbek Fuhlsbüttler Str. 165 Tel. 040 691 13 45	Volksdorf Groten Hoff 12 Tel. 040 603 70 25	Rostock Breite Straße 16 Tel. 0381 45 33 30
Zehlendorf Teltower Damm 36 Tel. 030 8090 39 16	Bergedorf Sachsentor 2 Tel. 040 721 71 71	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	Eidelstedt Alte Elbgaustraße 9 Tel. 040 570 34 34	Winterhude Dorotheenstraße 57 Tel. 040 27 78 46	Am Schwabenzentrum Eberhardstraße 10 Tel. 0711 236 94 20
Braunschweig Steinweg 27 Tel. 0531 182 24	Eppendorf Hoheluftchaussee 2 Tel. 040 45 90 22	Hannover Am Aegi Hildesheimer Straße 9 Tel. 0511 85 53 05	Westerland, Sylt Neue Straße 1 Tel. 04651 88 67 20

9 x in Europa

Portugal Lissabon Amoreiras Shopping Center, Av. Eng. Duarte Pacheco Tel. +351 210 98 75 53	Spanien/Mallorca Palma de Mallorca Paseo Mallorca 16 Tel. +34 971 43 41 70	Porto Pi Centro Comercial Porto Pi Tel. +34 637 07 08 53	Österreich Wien Am Naschmarkt, Linke Wienzeile 4 Tel. +43 140 60 28 10
Atrium Saldanha, Praça Duque de Saldanha 1 Tel. +351 210 93 98 96	Santa Ponça Gran Via del Puig de Massanella 4 Tel. +34 971 59 45 00	Spanien Málaga Centro Comercial Plaza Mayor Tel. +34 666 10 40 00	
	Marratxí Festival Park, Autopista Palma - Inca 7,1 km Tel. +34 600 44 07 00	Marbella Centro Comercial, La Canada Tel. +34 952 86 60 60	

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.

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



LAKTOSEFREI

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

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern und Oliven

Olivenöl Dressing

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

Tatar vom Weiderind

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

Büsumer Krabben

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

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

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

 vegetarische Gerichte



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 und Kräuterbutter, dazu Baked Potato ohne Sour Cream

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons, ohne Steakbutter, mit Beef-Chili-Dip und Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato ohne Sour Cream

Salat American

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

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, ohne Green-Pepper-Sauce

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

Baked Potato ohne Sour Cream

Pommes frites

Beef-Chili-Dip, scharf

Knackiges Pfannengemüse

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

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln