



UNSERE WEINE

Weiß

Entre-Deux-Mers, AOP	
Les Hauts de Sainte Marie	0,2l
Bordeaux, Frankreich	0,75l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2l
Stellenbosch, Südafrika	0,75l

Pfälzer Weißwein Cuvée

Weißburgunder & Sauvignon Blanc	0,2l
Weingut von Winning, QbA	0,75l

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2l
Marlborough, Neuseeland	0,75l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA	0,2l
Rheingau	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 A.C.	
Vacqueyras	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

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 ^{1,2,3,4}	0,33l
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,3l
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2l
Apfelsaft, naturtrüb	0,7l
Apfelsaft, naturtrüb	0,2l
Tomatensaft, Granini	0,2l
Orangensaft, Granini	0,2l
Traubensaft, rot, Granini	0,2l
Malztrunk ²	0,33l

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

HEISSGETRÄNKE

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

Eugen Block

SEPTEMBER 1968

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

FRISCHES VORWEG

Block House Salat

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

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Bruschetta

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

Bei einem Vorgericht, anstelle von Salat, verrechnen wir.

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano¹

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert

Büsumer Krabben

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

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ aus kalt gepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, Kräutern

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

Caesar Salad

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

Tomaten und Mozzarella

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Tomatensuppe

aromatisch, mit Tomateneinlage, dazu ofenfrisches 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, Block House Brot

Pasta all'arrabiata

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



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream und Block House Brot. Steak ohne Salat

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 Fettsäure, 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

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit würziger Green-Pepper-Sauce, dazu Baked Potato mit Sour Cream

Zarter Lammrücken

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

Salat american

zarte Putenmedaillons auf knackigen Salaten mit gebratenen Pilzen und American Dressing

Steak & Gemüse

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

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

Saibling-Fischfilet

aus der Lachsfamilie, gebraten, mit Butter-Fenchel-Limettensauce, Kartoffel-Gratin und Blattspinat

AMERICAN BISTRO

N.Y. Cheeseburger

200 g Beefsteak aus 100% reinem Rindfleisch auf Block House Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamerkäse überbacken, dazu Pommes frites

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch

Der 200 Grammer

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

Huftsteak

160 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