



Lunch Time

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr
– frischer Salat vorweg –

Unsere Wochen-Highlights je € 10,50

Vier kleine Rindersteaks

saftig gegrillt, mit feinen Pilzen in Rahm
und BLOCK HOUSE Brot

Krabben Potato

Baked Potato gefüllt mit angemachten Nordsee Krabben
und Sour Cream, dazu BLOCK HOUSE Brot

Montag, den 04.03.19

Saftig gegrilltes Huftsteak
mit kräftiger Zwiebelsauce^{2,6,8}
und Pommes frites € 9,50

Dienstag, den 05.03.19

Rinderhacksteak
mit Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree € 9,50

Mittwoch, den 06.03.19

Würzige Barbecue Spareribs⁹
mit gebackenen Kartoffelecken
und Barbecue-Steak-Sauce € 9,50

Donnerstag, den 07.03.19

Hähnchenbrust
mit pikantem Ratatouillegemüse⁶
und Langkorn-Wildreis € 9,50

Freitag, den 08.03.19

Seehechtfilet
mit frischem Saisongemüse
und knusprigen Bratkartoffeln € 9,50

Lunch Time

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr
– frischer Salat vorweg –

Unsere Wochen-Highlights je € 10,50

Huftmedaillons

saftig gegrillt, auf einer Green-Pepper-Sauce
mit Pommes frites

Block Burger

mit feinwürzigem Blattspinat
und Kartoffelgratin¹

Montag, den 11.03.19

Rindergulasch
in Rahmsauce⁶, dazu Karotten in Gemüsebutter
und Spätzle € 9,50

Dienstag, den 12.03.19

Kasseler Karbonade^{1,6,7}
mit deftigem Sauerkraut^{1,6,7} und Erbsenpüree € 9,50

Mittwoch, den 13.03.19

Paniertes Putenschnitzel
mit knusprigen Pommes frites,
Barbecue-Steak-Sauce und Zitrone € 9,50

Donnerstag, den 14.03.19

Königsberger Klopse
in Kapernsauce⁶, mit Langkorn-Wildreis
und Rote Bete⁴ € 9,50

Freitag, den 15.03.19

Matjes-Filet „Hamburger Art“¹
mit Speckstippe^{1,6,7} und grünen Bohnen,
dazu Kartoffeln in Schale € 9,50

Lunch Time

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr
– frischer Salat vorweg –

Unsere Wochen-Highlights je € 10,50

Vier kleine Rindersteaks

saftig gegrillt, mit knackigem Pfannengemüse
und BLOCK HOUSE Brot

Putenmedaillons

zart gegrillt, mit feinwürzigem Blattspinat
und einer Baked Potato mit Sour Cream

Montag, den 18.03.19

Würzige Beef Ribs
mit knusprigen Pommes frites und Cole Slaw Garnitur € 9,50

Dienstag, den 19.03.19

Wildschweingulasch^{2,6}
zart gegart in einer aromatischen Sauce mit
feinen Waldpilzen, dazu Bandnudeln € 9,50

Mittwoch, den 20.03.19

Rinderschmorbraten
in milder Rotweinsauce⁸, dazu Vichykarotten
und Kartoffeln in Schale € 9,50

Donnerstag, den 21.03.19

Paniertes Holzfällersteak^{1,6,7}
vom Schwein, mit gebratenem Speck,
Zwiebeln und Gouda gefüllt, dazu Kartoffelecken
und Barbecue-Steak-Sauce € 9,50

Freitag, den 22.03.19

Gebratenes Seelachsfilet
mit feinwürzigem Blattspinat und Kartoffelpüree € 9,50

¹mit Konservierungsstoff ²mit Farbstoff ⁴mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle ⁶mit Antioxidationsmittel
⁷mit Nitritpökelsalz ⁹geschwefelt ⁹mit Phosphat ¹⁰mit Geschmacksverstärker