

# Gasthaus BLOCK Hotel

## FRISCHES VORWEG

### Bunter Salat 4,20

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons mit Dressing nach Wahl

### Bruschetta 4,20

frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

### Schafskäsetöpfchen 6,90

auf einem Tomaten-Zwiebel-Bett, mit Pesto verfeinert, dazu ein BLOCK HOUSE Brot

### Caesar Salad 6,10

Römer- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing & Grana Padano  
wahlweise mit zarten Hähnchenmedaillons 10,80

### Salatsaucen:

#### American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

#### French Dressing<sup>6</sup>

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

#### Italian Dressing<sup>6</sup>

würzig, mit Kräutern und Olivenöl

### Tomaten-Gurkensalat 4,20

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

### Carpaccio 8,50

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

### Rösti Lachs 8,50

kleiner Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dillschmand

## FEINE SUPPEN

### Rinderbouillon 4,50

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

### Gulaschsuppe 4,50

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

### Zwiebelsuppe 5,30

#### französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

### Tomatensuppe 4,50

fruchtig, aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum und rustikalen Tomatenstücken

## PASTA & VEGETARISCH

### Lachs Pasta 13,90

weiße Bandnudeln mit Lachsfilet, Limettensauce und glasierten Kirschtomaten

### Gemüselasagne 11,50


in Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum und Tomatenstückchen, dazu Grana Padano

### Nudeln mit Pilzen 11,20

weiße Bandnudeln mit Pilzen in Rahm und frischen Tomatenwürfeln

### Hausgemachte Kartoffelrösti 9,90

knusprig gebraten mit frischem Blattspinat und Rührei

 vegetarische Gerichte



## FRISCH VOM GRILL

Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream und BLOCK HOUSE Brot

### Mrs. Rumpsteak, 180 g 18,50

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

### Mr. Rumpsteak, 250 g 22,90

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

### Rib-Eye Mastercut, 12 oz., 350 g 27,50

der Stolz unserer Fleischer, zart gereifte Hochrippe vom Lavastein-Grill, mit Kräuterbutter

### Filet Mignon, 180 g 25,50

aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer

### American Tenderloin, 250 g 27,50

das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter

## PRIME BURGER

Unsere Prime Burger Menüs enthalten einen kleinen Coleslaw und Pommes frites

### Classic Burger 11,50

200 g Beef im Brötchen, wahlweise mit Käse +0,80 mit würziger Sauce, Tomate, Zwiebel und Salat

### BBQ-Burger 12,90

200 g Beef im Brötchen, mit Käse, BBQ Sauce, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln und Tomate



## LANDHAUSKÜCHE

### Schnitzel „Wiener Art“ 14,90

mit frischen Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salat

### Rahmschnitzel 17,90

Pilze à la Crème, frische Bratkartoffeln und Salat

### Omas Rinderroulade 16,90

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln

### Butter-Lachsfilet 18,10

in feiner Limettensauce pochiert, dazu frischer Blattspinat und Petersilienkartoffeln

### Hausmacher-Sauerfleisch 13,90

mit frischen Bratkartoffeln und Remouladensauce

### Brust & Keule 14,90

klassische Kombination aus zwei Hähnchenbrust Medaillons und einer Oberkeule ohne Knochen, saftig kross gebraten auf knackigem Pfannengemüse dazu Baked Potato mit Sour Cream

### Steak & Gemüse 16,80

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit knackigem Pfannengemüse und Kräuterbutter

### Fitness-Pfanne 12,80

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und würziger Green-Pepper-Sauce

## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot 0,90

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

### Baked Potato mit Sour Cream 3,90

### Knusprige Bratkartoffeln 3,50

### Pommes frites 2,70

### Pfeffersauce 1,90

scharf, mit Pfefferknospen

### Kräuterbutter 0,80

### Steaksauce 0,80

### Sour Cream 0,80

### Pilze à la Crème 3,90

### Blattspinat „Brasserie“ 3,90

feinwürzig, mit Zwiebeln

### FrISCHE Champignons 3,90

frisch gebratene Champignons aus der Pfanne

### Knackiges Pfannengemüse 3,90

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

### Kleine Portion Coleslaw 2,10

## EIS UND DESSERTS

### Eis Schoko 4,90

1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

### Eis und heiß 5,90

1 Kugel Vanilleeis mit heißen Früchten und Schlagsahne

### Gemischtes Eis 4,00

2 Kugeln nach Wunsch mit Schlagsahne

### 3 Kugeln nach Wunsch mit Schlagsahne 5,00

### Schokoladensoufflé 5,50

mit flüssigem Schokoladenkern, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

### New York Cheesecake 4,50

cremig zart, klassisch auf Biskuit mit fruchtigem Blaubeer Topping

### Apfelstrudel 5,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

### Vanille- und Schokosauce 1,20

# Gasthaus BLOCK Hotel

## UNSERE GESCHICHTE



1933 ließ Heinrich Block dieses Haus bauen, um mit seiner Frau Catharina und den zwei Söhnen einen Kolonialwarenladen zu führen. Hier verkauften sie Lebensmittel und Haushaltswaren. Auch eine Gastwirtschaft und das Postamt fanden hier Platz. Mit seiner zweiten Frau Maria

kamen weitere fünf Kinder zur Welt. Allen Geschwistern wurde gastronomisches Denken sowie kaufmännisches Handeln in die Wiege gelegt und sie sind alle ihren Weg gegangen.

Auch Sohn Eugen war der geborene Gastronom. Nachdem er als junger Mann die Welt bereiste und den Kopf voller Ideen und Inspirationen hatte, eröffnete er 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. So legte dieses Haus den Grundstein für die bekannte und beliebte Steakmarke BLOCK HOUSE mit insgesamt 51 Restaurants weltweit. Es folgte 1973 die Burger-Restaurantkette JIM BLOCK; diese Better-Burger-Restaurants findet man mittlerweile an 12 Standorten in Deutschland.

Den großen Traum vom eigenen Hotel verwirklichte sich Eugen 1985 mit der Eröffnung des Elysées am Rothenbaum in Hamburg. 2005 wurde es zum Grand Elysée erweitert. Das Fünf-Sterne-Hotel hat heute 511 Zimmer & Suiten.

2012 machte Eugen Block der Stadt Hamburg ein Geschenk und eröffnete direkt an den St. Pauli-Landungsbrücken ein eigenes Brauhaus mit dem Namen BLOCKBRÄU. Mit selbstgebrautem Bier und guter Hausmannskost genießen hier die Hamburger und Touristen aus aller Welt die tolle Atmosphäre direkt am Hamburger Hafen.

Auch als „Gasthaus Block“ in Harkebrügge bleibt dieses Gebäude in seiner Ursprünglichkeit erhalten und seiner Geschichte sowie seinen Gästen treu. Als Teil der Block Gruppe möchten wir auch in Zukunft an dieser Tradition festhalten, die von der Familie Block von Anfang an gelebt und von Eugen Block konsequent fortgeführt wird: die außerordentliche Gastfreundschaft sowie die hohe Qualität und bedingungslose Frische der Zutaten.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!

Das Team vom Gasthaus Block

## APERITIF

<b>Prosecco Spumante</b>		<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>5,50</b>
San Simone	0,1 l	<b>Martini bianco</b>	5 cl	<b>3,90</b>
	0,75 l	<b>Prosecco mit Holunderblüte</b>	0,1 l	<b>3,80</b>

## UNSERE WEINE

<b>Weiß</b>		<b>Rot</b>		
<b>Pfälzer Cuvée</b>		<b>Côtes du Rhône</b>		
Pfalz,	0,25 l	Frankreich,	0,25 l	<b>4,80</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>17,80</b>
<b>Müller Thurgau</b>		<b>Malbec</b>		
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l	Argentinien,	0,25 l	<b>4,20</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>16,00</b>
<b>Chardonnay</b>		<b>Merlot</b>		
Südafrika,	0,25 l	Washington/USA,	0,25 l	<b>5,40</b>
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	<b>18,90</b>
<b>Salwey Rosé</b>				
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l			
trocken	0,75 l			

## FRISCH VOM FASS

<b>Veltins Pils</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Harkebrügger Kellerbier</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Diebels alt</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Alster / Alt-Schuss</b>	0,3 l	<b>2,90</b>
	0,5 l	<b>3,90</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Erdinger Weißbier</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>2,90</b>

## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,10</b>	<b>Lütts Landlust Schorlen</b>	
	0,75 l	<b>4,90</b>	Apfelschorle naturtrüb	0,33 l
<b>Coca-Cola<sup>2,5</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Johannisbeerschorle	0,33 l
<b>Coke Zero<sup>1,2,3,4</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Rhabarberschorle	0,33 l
<b>Fanta<sup>1,2,6</sup>, Sprite<sup>1</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>	Birnensaftschorle	
<b>Bitter Lemon<sup>5,6</sup>, Tonic Water<sup>5</sup></b>	0,2 l	<b>2,50</b>	„Schöne Helene“	0,33 l
<b>Ginger Ale<sup>2</sup></b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,50</b>		
<b>Vita Malz<sup>2</sup></b>	0,33 l	<b>2,80</b>		

## SPIRITS

Berentzen Korn	2 cl	<b>1,20</b>
Rosche Korn	2 cl	<b>1,50</b>
Helbing Kümmel	2 cl	<b>1,50</b>
Malteser Aquavit	2 cl	<b>2,00</b>
Jubi Aquavit	2 cl	<b>2,20</b>
Linie Aquavit	2 cl	<b>2,40</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>2,50</b>
Smirnoff Vodka	4 cl	<b>4,00</b>
Johnnie Walker	4 cl	<b>4,00</b>
Jim Beam	4 cl	<b>4,00</b>
Jack Daniels	4 cl	<b>4,50</b>
Birnenbrand, Haselnussbrand	2 cl	<b>4,20</b>
Himbeergeist	2 cl	<b>4,20</b>
Obstler	2 cl	<b>2,50</b>
Hennessy Cognac	2 cl	<b>4,80</b>
Grappa	2 cl	<b>2,90</b>
Sambuca	2 cl	<b>2,30</b>
Jägermeister	2 cl	<b>2,10</b>
Baileys	4 cl	<b>3,80</b>
Ramazotti	4 cl	<b>4,50</b>
Sherry	5 cl	<b>2,80</b>
Mooro	5 cl	<b>2,80</b>

## HEISSGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,30</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,10</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,10</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,30</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>3,90</b>

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig. <sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>8</sup>Geschwefelt. <sup>9</sup>Mit Phosphat. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.