

Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste Block House in Hamburg.

Angus- und Hereford-Rinder

liefern uns die besten Steaks – saftig-zarte Steaks mit gutem Fettanteil und feiner Marmorierung. Sie wachsen unter idealen klimatischen Bedingungen auf. Ständig im Freien, finden Sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung. Unsere Experten vor Ort überwachen die Auswahl und den Transport der Rinder sowie die Reifung des Fleisches für die Zartheit der Steaks. Die letzten Prüfungen durch die Veterinärämter und unserer Fleischerei gewährleisten die lückenlose Kontrolle.

Die Block House Meister-Fleischerei

beliefert viele namhafte Kunden deutschlandweit, genau wie uns, mit konstant zarten Steaks. Hier erhalten sie exzellente Zuschnitte, indem zu viel Fett und Sehnen entfernt und die Steaks gramgenau portioniert werden.

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 gekocht, 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

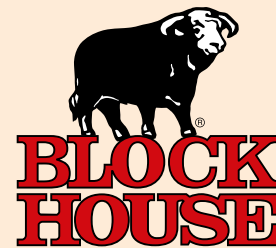
soll Ihnen jeder Block House Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr Block House seit fast 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt aus Deutschland sowie aus den alten und neuen Weinländern. Stolz macht uns die Gewissheit, 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.“

Jürgen Block

SEPTEMBER 1968



39 x in Deutschland

Ahrensburg

Große Straße 13
Tel. 04102 54314

Berlin

Am Adenauerplatz
Kurfürstendamm 161
Tel. 030 8919355

Am Alexanderplatz
Karl-Liebknecht-Str. 7
Tel. 030 2423300

Charlottenburg
Theodor-Heuss-Platz 12
Tel. 030 3017091

Am Zoo Palast
Budapester Str. 42-50
Tel. 030 26558500

Friedrichshain
Karl-Marx-Allee 91
Tel. 030 4224773

Zehlendorf
Teltower Damm 36
Tel. 030 80903916

Mitte
Friedrichstraße 100
Tel. 030 20074377

Braunschweig

Steinweg 27
Tel. 0531 18224

Düsseldorf

Altstadt
Kurze Straße 1
Tel. 0211 56659465

Frankfurt/Main

Westend, Wiesenau 1
Tel. 069 723939

Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78079474

Demnächst auch
am Börsenplatz

Hamburg

Alstertal, Heegberg 32
Tel. 040 6020804

Barmbek
Fuhlsbüttler Str. 165
Tel. 040 6911345

Bergedorf
Sachsente 2
Tel. 040 7217171

Eidelstedt
Alte Elbgastraße 9
Tel. 040 5703434

Eppendorf
Hoheluftchaussee 2
Tel. 040 459022

Gänsemarkt Passage
Tel. 040 346005

Harburg, Sand 8

Tel. 040 772437

Jungfernstieg 1
Tel. 040 30382215

Kirchenallee 49-51
Tel. 040 243350

Othmarschen
Waitzstraße 1
Tel. 040 8907273

Pöseldorf
Mittelweg 122
Tel. 040 443130

Volksdorf
Groten Hoff 12
Tel. 040 6037025

Wandsbek
Schloßstraße 48
Tel. 040 684638

Winterhude
Dorotheenstraße 57
Tel. 040 277846

Hannover

Am Aegi
Hildesheimer Straße 9
Tel. 0511 855305

Am Kröpcke
Ständehausstraße 4
Tel. 0511 321239

Thielenplatz 3
Tel. 0511 21335601

Kiel

Willestraße 4-6
Tel. 0431 5878431

Lübeck

Holstenstr. 40
Tel. 0451 75292

München

Leopoldstraße 32
Tel. 089 33178

Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54324310

Nürnberg

Hauptmarkt 12
Tel. 0911 99285233

Rostock

Breite Straße 16
Tel. 0381 453330

Stuttgart

Am Bahnhof
Arnulf-Klett-Platz 3
Tel. 0711 291770

Am Schwabenzentrum
Eberhardstraße 10
Tel. 0711 2369420

Westerland, Sylt

Neue Straße 1
Tel. 04651 886720

10 x in Europa

Österreich

Demnächst auch:
Wien
Linke Wienzeile 4

Schweiz

Basel
Stückli Shopping,
Hochbergerstr. 70
Tel.: +41 616333020

Spanien

Málaga
Centro Comercial Larios
Tel.: +34 952368005

Marbella

Centro Comercial,
La Canada
Tel.: +34 952866060

Spanien/Mallorca

Palma de Mallorca
Paseo Mallorca 16
Tel.: +34 971434170

Santa Ponça

Gran Via del Puig
de Massanella 4
Tel.: +34 971594500

Marratxí

Festival Park,
Autopista Palma -
Inca 7,1 km
Tel.: +34 600440700

Portugal

Oeiras
Centro Comercial
Oeiras Parque,
Av. António Bernardo
Cabral de Macedo
Tel.: +351 214467093

Lissabon

Amoreiras Shopping Center,
Av. Eng. Duarte Pacheco
Tel.: +351 210987553

Atrium Saldanha,
Praça Duque de Saldanha 1
Tel.: +351 210939896

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



LAKTOSEFREI

FRISCHES VORWEG

Block House Salat

bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich, Champignons und Radieschen

Wählen Sie dazu:

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern und Oliven

Hamburger Dressing

cremig-leicht, lieblich

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola, ohne Grana Padano

Beef Steak Tatar⁶ vom Weiderind

NEU

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

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken, Olivenöl und vitalem Vollkornbrot, ohne Salzbutter

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

GRÜNE KÜCHE

Die drei Klassiker

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

Feine Tagliarini

frisch zubereitet mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Basilikumpesto



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 Fettauge, 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

Medaillons von der Oldenburger Pute

saftig gegrillt, dazu Baked Potato, ohne Sour Cream und ohne Kräuterbutter

American Salad

bunte, knackige Salate mit zarten Putenmedaillons und gebratenen Pilzen, angemacht mit Italian oder Hamburger Dressing

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen, ohne rosa Pfeffer Sauce⁸
wahlweise mit feinen Tagliarini

AMERICAN BISTRO

Barbecue Steak Teller

vier kleine Rindermedaillons mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato ohne Sour Cream

Classic Block Burger

200 g reines Block House Beef, dazu Coleslaw Garnitur und Baked Potato ohne Sour Cream

Huftsteak

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

ZUM DAZUBESTELLEN

Block House Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Baked Potato ohne Sour Cream

Pommes frites

Beef-Chili-Dip, scharf