

## 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

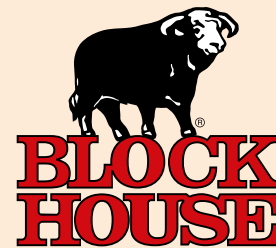
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt aus Deutschland sowie aus den alten und neuen Weinländern. Stolz macht uns die Gewissheit,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

<b>Ahrensburg</b> Große Straße 13 Tel. 04102 543 14	<b>Düsseldorf</b> Altstadt Kurze Straße 1 Tel. 0211 56 65 94 65	Gänsemarkt Passage Tel. 040 34 60 05	Thielenplatz 3 Tel. 0511 2133 56 01
<b>Augsburg</b> Ulrichsplatz 3 Tel. 0821 3198 43 30	<b>Essen</b> Kennedyplatz 1 Tel. 0201 29 44 40 14	Harburg, Sand 8 Tel. 040 77 24 37	<b>Kiel</b> Willestraße 4-6 Tel. 0431 587 84 31
<b>Berlin</b> Am Adenauerplatz Kurfürstendamm 161 Tel. 030 89193 55	<b>Frankfurt/Main</b> Westend, Wiesenau 1 Tel. 069 72 39 39	Jungfernstieg 1 Tel. 040 30 38 22 15	<b>Lübeck</b> 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	<b>München</b> 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	<b>Hamburg</b> Alstertal, Heegberg 32 Tel. 040 602 08 04	Pöselndorf Mittelweg 122 Tel. 040 44 31 30	<b>Nürnberg</b> 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	<b>Rostock</b> 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	<b>Stuttgart</b> 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
<b>Braunschweig</b> Steinweg 27 Tel. 0531 182 24	Eppendorf Hoheluftchaussee 2 Tel. 040 45 90 22	<b>Hannover</b> Am Aegi Hildesheimer Straße 9 Tel. 0511 85 53 05	<b>Westerland, Sylt</b> Neue Straße 1 Tel. 04651 88 67 20

## 9 x in Europa

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

<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. 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](http://www.block-house.de)



# GLUTENFREI

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

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

### Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Olivenöl Dressing

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano<sup>1</sup>, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, ohne Vollkornbrot

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, ohne Vollkornbrot

### 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 Oliven

#### Olivenöl Dressing

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

### Caesar Salad

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

### Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto, ohne BLOCK HOUSE Brot

## FEINE SUPPEN

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Aufzucht, Gemüseeinlage, kräftig im Geschmack

### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

### Tomatensuppe

aromatisch, mit Tomateneinlage

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse, ohne Bruschetta

### Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin, ohne Bruschetta

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato und Dressing nach Wahl, ohne BLOCK HOUSE Brot



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg und eine Baked Potato mit Sour Cream.

Das Menü wird ohne BLOCK HOUSE Brot 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 Fetttauge, 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, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Barbecue Steak Teller

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

### 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, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Steak & Gemüse

160 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm, ohne BLOCK HOUSE Brot

### Saibling-Fischfilet

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

## AMERICAN BISTRO

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

### N.Y. Cheeseburger

200 g aus 100 % reinem Rindfleisch mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamerkäse überbacken, ohne Pommes frites

### Der 200 Grammer

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

### Fitness-Pfanne

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

### Huftsteak

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

## ZUM DAZUBESTELLEN

### Baked Potato mit Sour Cream

### Kartoffel-Gratin

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