

APERITIFS

Prosecco Spumante		Lillet Wild Berry	0,25 l	6,50
San Simone	0,1 l	Aperol Spritz	0,25 l	6,50
	0,75 l	Martini bianco	5 cl	4,20
		Prosecco mit Holunderblüte	0,1 l	4,50

UNSERE WEINE

Weiß		Rot		
Weißburgunder		Côtes du Rhône		
Weingut Heger	0,25 l	Frankreich,	0,25 l	6,00
Baden / Kaiserstuhl	0,75 l	trocken	0,75 l	17,50
Müller Thurgau		Malbec		
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l	Argentinien,	0,25 l	6,50
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	19,00
Chardonnay		Merlot		
Südafrika,	0,25 l	Grand Estates / USA,	0,25 l	6,00
trocken	0,75 l	trocken	0,75 l	18,50
Salwey Rosé				
Baden / Kaiserstuhl,	0,25 l			
trocken	0,75 l			
Weißweinschorle	0,25 l			

FRISCH VOM FASS

Veltins Pils	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Harkebrügger Kellerbier	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Alster	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20

FLASCHENBIERE

Erdinger Weißbier	0,5 l	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,50
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,50
Diebels Alt	0,33 l	3,50

SOFTDRINKS

Mineralwasser	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,50
Coca-Cola^{2,3}	0,33 l	3,50
Coke Zero^{1,2,3,4}	0,33 l	3,50
Fanta^{1,2,6}, Sprite¹	0,33 l	3,50
Bitter Lemon^{5,6}, Tonic Water⁵	0,2 l	3,00
Ginger Ale²	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Vita Malz²	0,33 l	3,50

SPIRITS

Berentzen Korn	2 cl	2,00	Alte Williams Christbirne	2 cl	4,50
Rosche Korn	2 cl	2,00	Alte Marille	2 cl	4,50
Helbing Kümmel	2 cl	2,50	Alte Waldhimbeere	2 cl	4,50
Malteser Aquavit	2 cl	2,50	Alte Haselnuss	2 cl	4,50
Jubi Aquavit	2 cl	3,00	Alte Haus Zwetschge	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	3,00	Hennessy Cognac	2 cl	5,00
Fernet Branca	2 cl	2,80	Grappa	2 cl	3,50
Smirnoff Vodka	4 cl	5,00	Sambuca	2 cl	3,00
Johnnie Walker	4 cl	5,00	Jägermeister	2 cl	3,50
Jim Beam	4 cl	5,00	Baileys	4 cl	4,50
Jack Daniels	4 cl	5,00	Ramazzotti	4 cl	4,50
Ballantines	4 cl	4,50	Sherry	5 cl	4,00
			Moore	2 cl	3,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

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



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 über 50 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

Folgen Sie uns:



Montag Ruhetag.

Dienstag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.

Sonntags 12:00 bis 15:00 und 17:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.

www.gasthaus-block.de



FRISCHES VORWEG

Bunter Haussalat 4,50

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

Bruschetta 5,00

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

Caesar Salad 6,50

Römer- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing & Grana Padano

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶

würzig, mit kaltgepressten Olivenölen und Kräutern

Carpaccio 9,50

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

Tatar vom Weiderind 9,50

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

FEINE SUPPEN

Rinderbouillon 5,00

Rinderbrühe mit viel Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe 5,00

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

Zwiebelsuppe 5,70

französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Tomatensuppe 5,00

fruchtig, aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum

PASTA & VEGETARISCH

Die drei Klassiker 12,50

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot


Linguine 14,50

feine Bandnudeln, pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit

Gemüsepfanne 14,50

„Asia“

knackiges Pfannengemüse mit Gemüsereis und würziger Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Knoblauch

 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 21,00

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

Mr. Rumpsteak, 250 g 27,00

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

Rib-Eye Mastercut, 12 oz., 350 g 31,50

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

Filet Mignon, 180 g 29,00

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

American Tenderloin, 250 g 35,00

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



LANDHAUSKÜCHE

Schnitzel 16,50

„Wiener Art“

mit frischen Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salat

Schweinemedallions 17,00

zarte Schweinefiletmedallions, in Champignonrahmsauce mit knusprigen Bratkartoffeln

Rindergulasch 17,00

ungarische Art

dazu Rotkohl und Spätzle

Hähnchenoberkeule 16,50

zwei zarte Keulen ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

Steak & Gemüse 19,50

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

Fitness-Pfanne 16,50

knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce, dazu BLOCK HOUSE Brot

Zartes Lachsfilet 16,00

aus Norwegen mit Limettensauce und Gemüsereis

PRIME BURGER

Classic Burger 14,50

wahlweise mit Käse

+ 0,80

200 g vom besten BLOCK HOUSE Beef, mit würziger Sauce, Tomate, Zwiebel und Salat, dazu Pommes frites

BBQ-Burger 16,50

200 g Beef mit Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln und Tomate, dazu Pommes frites

Beide Burger auch als vegetarische Variante erhältlich.

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot 0,70

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Blattspinat „Brasserie“ 4,00

feinwürzig, mit Zwiebeln

Baked Potato mit Sour Cream 4,00

Krosse Bratkartoffeln 4,50

Pommes frites 3,50

Gemüsereis 3,50

Green-Pepper-Sauce 3,00

scharf, mit Pfefferknospen

Frische Champignons 4,50

frisch gebratene Champignons aus der Pfanne mit Zwiebeln

Knackiges Pfannengemüse 4,50

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln