BLOCK HOUSE®

BEST STEAKS SINCE 1968

ALLERGENKARTE

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat
Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Radieschen, Tomatenconfit und Kürbiskerne

Tomaten-Bruschetta
frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto[6] aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

Tomaten und Burrata
feine Strauchtomaten mit würzigem Tomatenconfit, roten Zwiebeln und unserem Basilikumpesto, dazu zwei Portionen Burrata D.O.P

Crevetten Salat
Garnelen mit Radieschen, Dill, Gurken und gutem Olivenöl, dazu frisch gebackenes BLOCK HOUSE Brot

Salatsaucen:

American Dressing
lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing[6]
pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing[6]
würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano[1]

Carpaccio vom Rind
100 % Beef hauchdünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix

Beef Tatar
gewolftes Rindfleisch aus unserer Fleischerei, klassisch frisch angemacht, mit roten Zwiebeln und Kapern

FEINE SUPPEN

Bull Soup
Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

Gulaschsuppe
ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot

Zwiebelsuppe französische Art
klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Karotten-Ingwer-Suppe
aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot

VEGETARISCHE KÜCHE

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

Die drei Klassiker
unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

NEU Feta überbacken
mit Tomatenconfit und feinwürzigem Blattspinat, dazu BLOCK HOUSE Brot

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

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

Bowl
frischer Quinoa-Gemüse-Mix, knackig gebratenes Pfannengemüse, grüne Blattsalate und Tomatenconfit

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

vegetarische Gerichte

Glutenhaltiger Weizen	Eier	Milch	Senf
Glutenhaltiger Roggen	Krebstiere	Soja	Sesam
Glutenhaltige Gerste	Fische	Sellerie	Schwefeldioxid und Sulfite

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

PRIME BEEF
BLOCK HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1966
AUS UNSERER FLEISCHEREI

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

Glutenfrei: alle Gerichte ohne Brot
Laktosefrei: alle Gerichte ohne Sour Cream, Steak- und Kräuterbutter

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, **230 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, **330 g**, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, **220 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

100 % GRAS GEFÜTTERT

KLASSISCHE KÜCHE

Putenbruststeaks
drei zarte Steaks, kross gebraten,
dazu Baked Potato mit Sour Cream,
unsere Kräuterbutter und
BLOCK HOUSE Brot

Filetmedaillons mit Gemüse
zarte Rinderfiletmedaillons mit
Kartoffel-Gratin, frischem Saisongemüse
und Pfefferrahm-Sauce

Huftsteak
160 g, aus dem Herzstück der
Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur,
dazu Pommes frites und ofenfrisches
BLOCK HOUSE Brot

Salat American
mit zwei Putenbruststeaks auf
knackigen Blatt- und Eisbergsalaten
und American Dressing oder
Italian Dressing

Norwegischer Fjordlachs
frisch gebratenes Lachsfilet auf einer
feinen Buttersauce, dazu Kartoffel-Gratin
und würziger Blattspinat

Zarter Lammrücken
180 g zarte Steaks gegrillt, mit
Kartoffel-Gratin, feinwürzigem
Blattspinat und Kräuterbutter

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger
200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen
Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht mit
ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot

- mit gebratenem Pfannengemüse
- oder Baked Potato

Barbecue Steak Teller
kleine Rinderhuftmedaillons mit
BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites

New York Cheese Burger
unser Block Burger 200 g,
auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot
mit Edamer überbacken, dazu
Pommes frites und Coleslaw Garnitur

Fitness-Pfanne
unser knackiges Gemüse
aus der Pfanne mit saftigen
Rindfleischstreifen und
Pfefferrahm-Sauce

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

Pommes frites

Pfefferrahm-Sauce
gerahmt, mit grünem Pfeffer und
feiner Chilinote

BBQ-Steaksauce mit Mango

Steak-Knoblauchbutter

Sour Cream

Frisches Gemüse der Saison

Blattspinat „Brasserie“
feinwürzig mit Zwiebeln

Knackiges Pfannengemüse
frisch gebratene Paprika,
Kaiserschoten, Champignons
und rote Zwiebeln

Coleslaw
Weißkohlsalat mit Karotten-Gurkenraspeln
und Staudensellerie

Frisch gebratene Pilzvariation
mit Zwiebeln in feiner Buttersauce

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée
Edition BLOCK HOUSE, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Oliver Zeter, Pfalz

Chardonnay
Cellar Selection, Kleine Zalze — 0,2 l / 0,75 l
Stellenbosch, Südafrika

Riesling
Schloss Vollrads, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Rheingau

Sauvignon Blanc
Clos Henri, Henri Bourgeois — 0,2 l / 0,75 l
Marlborough, Neuseeland

Grauburgunder Oktav
Weinhaus Heger — 0,2 l / 0,75 l
Kaiserstuhl, Baden

Rot

Côtes du Rhône
Domaine des Capes — 0,2 l / 0,75 l
Frankreich

Malbec
Bodegas Callia — 0,2 l / 0,75 l
Argentinien

Shiraz
Wynns Coonawarra Estate — 0,2 l / 0,75 l
Australien

Merlot
Grand Estates, Columbia Crest — 0,2 l / 0,75 l
USA

Cabernet Sauvignon
Terra Noble, Reserva — 0,2 l / 0,75 l
Chile

Rosé

Spätburgunder Rosé
Salwey, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Kaiserstuhl, Baden

PERLENDES

Prosecco, Spumante — 0,1 l / 0,75 l
trocken, San Simone

Champagner, Drappier
Brut, Reims — 0,375 l

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass		0,3 l
Alkoholfreies Bier	Fl.	0,33 l
Alsterwasser/Radler		0,3 l
Weizenbier		0,5 l
Alkoholfreies Weizenbier	Fl.	0,5 l

APERITIFS

Martini, weiß	5 cl
Sherry Tio Pepe	5 cl
Aperol Spritz[2, 5]	0,2 l

SOFT DRINKS

Mineralwasser,		0,25 l
prickelnd oder still		0,75 l
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone		0,5 l
Rhabarberschorle		0,45 l
Maracujaschorle		0,45 l
Apfelschorle, naturtrüb	Fl.	0,33 l
Coca-Cola[2, 3], Fanta[2, 6], Sprite, Spezi		0,3 l
Coke Zero[2, 3, 4]		0,33 l
Malztrunk[2]		0,33 l
Bitter Lemon, Tonic[5]		0,2 l
Apfelsaft, naturtrüb		0,2 l
Tomatensaft, Granini		0,2 l
Orangensaft, Granini		0,2 l
Traubensaft, rot, Granini		0,2 l

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl
Helbing Kümmel	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Fernet-Branca	2 cl
Schladerer Williamsbirne	2 cl
Cognac VSOP, Meukow	2 cl
Sambuca	2 cl
Grappa, Nonino	2 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Jack Daniel's Tennessee	4 cl
Baileys	4 cl
Ramazzotti	4 cl
Campari[2, 5]	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Havana Club Rum, weiß	4 cl
Jägermeister	4 cl

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato
Tasse Cappuccino
Tasse Espresso
Tasse doppelter Espresso
Kännchen Tee

Tasse Kaffee
Tasse entkoffeinierter Kaffee
Glas Schokopresso
Glas Trinkschokolade
Glas Glühwein — 0,2 l

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

BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

Mission — Unseren Gästen eine gesunde und natürliche Ernährung zu bieten: Mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das seinen Gästen an Eichenholztischen mit Stoffsets Freude bereitet und essen gehen für jedermann zu allen Tageszeiten möglich macht.

Eigene Fleischerei, ein Meisterbetrieb — Schon seit 1973 sorgen erfahrene Fleischfachleute für die besten Steaks, zart und saftig. Das fängt beim Einkauf an, über die Reifung, dem feinen Zuschnitt und die grammgenaue Portionierung. Unsere Experten sind dauerhaft in Südamerika vor Ort, wo Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide gesund heranwachsen. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten unser Black Angus Aufzuchtprogramm. Sie liefern uns Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufgezogen werden.

Unsere Küche — Mit einem frischen Salat vor dem Steak beginnt der Einstieg zu einem gesunden Festessen. Gleich nach Ihrer Bestellung wird Ihr Gericht frisch zubereitet, Portion für Portion. Durch die richtige Vorbereitung mit Hilfe unserer Großküchentechnik sind wir schnell, praktisch und sauber. Unsere beliebten Rezepte erreichen so die leckere Schmackhaftigkeit.

Weiterentwicklung über 50 Jahre — Mehr als 50 Restaurants sind seit 1968 entstanden. Jedes BLOCK HOUSE ist schöner als das vorherige, aber alle bieten gleichbleibende, gemütliche Gastlichkeit, bequemes Sitzen und ein kommunikatives Miteinander. Mit Liebe zum Detail schaffen wir attraktive Augenreize und einen praktischen Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter.

Durch artgerechte Tierhaltung auf gesunden Weiden mit dauerhaften Grasflächen sorgt die BLOCK HOUSE Fleischerei für eine umweltgerechte Rinderaufzucht. Unter den strengen Augen der Veterinärbehörde hat unsere Fleischerei ihre gleichmäßige Güte und bundesweiten Ruf erworben. Heute ist sie ein handwerklicher Meisterbetrieb mit 200 Mitarbeitern auf einer Fläche von 3.000 qm, in drei Abteilungen: Zerlegung, Portionierung und Burgerproduktion.

Für unsere Produktionsküche der Block Menü steht Forschung an erster Stelle. Denn sie sorgt für die richtige Vorbereitung mit ihren gesunden Rezepturen. Kein Wunder, dass wir viele gastronomische Kunden und den Einzelhandel beliefern. Mit unserer hygienischen, sauberen Technik sind wir Schrittmacher der Branche.

Die Aufgabe der Schulung aller Mitarbeiter erfüllt das Block Head College seit 25 Jahren. Und in den Betrieben wird täglich praktisches Wissen vermittelt. Unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir dankbar.

Das Familienunternehmen wächst weiter. Meine Kinder sind fachkundige Gesellschafter und kompetente Gastronomen. Die Führung ist geregelt mit einem breit aufgestellten Management. Sie sorgt für alle Mitarbeiter für flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten.

Lebensfreude und Genuss — Jeder BLOCK HOUSE Besuch soll Ihnen Freude bei besten Speisen und einem kommunikativen Miteinander bereiten.

„Mich erfüllt mit Stolz, dass immer wieder, an jedem Tag, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für Ihr Wohl bereitstehen“

Eugen Block

2023

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: www.block-house.de