

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 Essengehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf durch unsere eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide, ähnlich ist es in Irland. Um eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir von unseren Landwirten auch Rindfleisch aus dem eigenen regionalen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse und die feldfrischen Salate sind regional und die großen Kartoffeln stammen seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide. Der Fisch ist ausschließlich aus umweltschonender und ASC/MSC zertifizierter Fischerei. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir und unsere Block Menü Qualität unserer Lebensmittel mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit. Unsere zarten Steaks werden auf dem Lavastein-Grill von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

Genuss und Lebensfreude

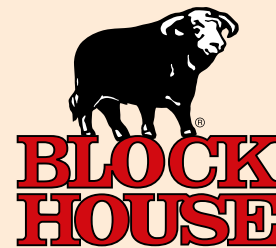
soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung 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.“

Eugen Block

SEPTEMBER 1968



45 x in Deutschland

Ahrensburg Große Straße 13	Düsseldorf Altstadt Harkortstraße 8	Eppendorf Harburg Jungfernstieg 1 Kirchenallee 49-51 Othmarschen Pöseldorf Volksdorf Wandsbek Winterhude	Lübeck Holstenstr. 40
Augsburg Ulrichsplatz 3	Erfurt Anger 39	Hannover Am Aegi Am Kröpcke Thielenplatz 3	Demnächst in Mannheim P5 9-10
Berlin Am Adenauerplatz Am Alexanderplatz Charlottenburg Am Zoo Palast Friedrichshain Zehlendorf Mitte	Essen Kennedyplatz 1	Frankfurt/Main Westend Europa-Allee 12-22 Börsenplatz 5	München Leopoldstraße 32 Prielmayerstraße 1
Bielefeld Oberstraße 44	Hamburg Alstertal Barmbek	Kiel Willestraße 4-6	Nürnberg Hauptmarkt 12
Braunschweig Steinweg 27	Bergedorf Eidelstedt	Demnächst in Köln Rudolfplatz 9	Rostock Breite Straße 16
			Stuttgart Am Bahnhof Am Schwabenzentrum
			Westerland, Sylt Neue Straße 1

11 x in Europa

Portugal Oeiras Oeiras Parque o Shopping da Linha, Av. António Bernardo Cabral de Macedo	Spanien Málaga Centro Comercial Larios Centro Comercial Plaza Mayor	Santa Ponça, Mallorca Gran Via del Puig de Massanella 4	Österreich Wien Am Naschmarkt, Linke Wienzeile 4
Lissabon Amoreiras Shopping Center, Av. Eng. Duarte Pacheco	Marbella Centro Comercial, La Canada	Marratxí, Mallorca Festival Park, Autopista Palma - Inca 7,1 km	
Atrium Saldanha, Praça Duque de Saldanha 1	Palma de Mallorca Paseo Mallorca 16	Porto Pi, Mallorca Centro Comercial Porto Pi	

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. 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.

Folgen Sie uns:



Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 12:00 – 22:00 Uhr, Freitag und Samstag 12:00 – 23:00 Uhr. Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants – von Sylt bis München. Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: shop.block-house.de



LAKTOSEFREI

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

Tatar vom Weiderind

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

Gulaschsuppe

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

GRÜNE KÜCHE

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch in Rapsöl gebratenen Champignons, Baked Potato ohne Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Italian Dressing



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

Prime Chicken

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato ohne Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

Amerikanischer Salat

kross gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Aufzucht, mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato ohne Sour Cream und Coleslaw Garnitur

Huftsteak

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

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons, ohne Steakbutter, mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit in Rapsöl gebratenen, saftigen Rindfleischstreifen, ohne Green-Pepper-Sauce

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

BBQ-Steaksauce mit Mango