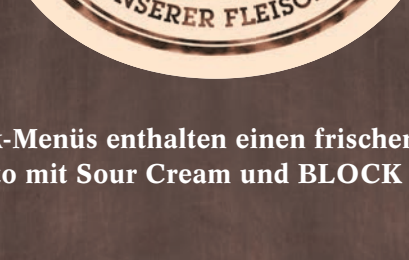


BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



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

MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschchnitt 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 Fleischerei, 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 erhältlich



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto* 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

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing* pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing* würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto, Rucola und Grana Padano

Tatar vom Weiderind

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

Bei einem Vorgericht, anstelle des Salats zum Steakmenü, verrechnen wir 3,00.

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

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu buntes Karottengemüse und Bruschetta

Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete, mit Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites

Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt

● vegetarische Gerichte

FRISCHE KÜCHE

Prime Chicken

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

Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse

Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat

Amerikanischer Salat

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

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano
• mit Poulardenbrust
• mit Rindersteakstreifen

Chicken Pasta

kross gebratene Poulardenbrust auf einer frischen Pilzvariation in Rahm und feinen Bandnudeln

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer Edition BLOCK HOUSE, QbA auf unseren Block Menü, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

New York Cheese Burger

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

Huftsteak

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

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin

Pommes frites

Green-Pepper-Sauce

gerahmt, mit grünem Pfeffer

BBQ-Steaksauce mit Mango

Steak-Knoblauchbutter

Sour Cream

Buntes Karottengemüse

mit Schalotten und feinem Ingwer

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig mit Zwiebeln oder Rahmspinat
sahnig mild

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Frische Pilzvariation in Rahm

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée	
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,21
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l
Chardonnay	
Cellar Selection, Kleine Zalze	0,21
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l
Weißburgunder	
Weingut von Winning, QbA	0,21
Deidesheim, Pfalz	0,75 l
Riesling	
Schloss Vollrads, QbA	0,21
Rheingau	0,75 l
Sauvignon Blanc	
Petit Clos, Henri Bourgeois	0,21
Marlborough, Neuseeland	0,75 l
Grauburgunder Oktav	
Weinhaus Heger	0,21
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l
Rosé	
Spätburgunder Rosé	
Salwey, QbA	0,21
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l

Rot

Côtes du Rhône	
Domaine des Capes	0,21
Frankreich	0,75 l
Malbec	
Bodegas Callia	0,21
Argentinien	0,75 l
Shiraz	
Wynns Coonawarra Estate	0,21
Australien	0,75 l
Aurolot	
Grand Estates, Columbia Crest	0,21
USA	0,75 l
Cabernet Sauvignon	
Terra Noble, Reserva	0,21
Chile	0,75 l

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l
trocken, San Simone	0,75 l
Champagner, Drappier	
Brut, Reims	0,375 l

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass	0,3 l
Weizenbier	0,5 l
Alkoholfreies Weizenbier	Fl. 0,5 l
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l
Alsterwasser/Radler	0,3 l
SOFT DRINKS	
Mineralwasser, prickelnd	0,25 l 0,75 l
Mineralwasser, still	0,25 l 0,75 l
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone	0,5 l
Apfelschorle, naturtrüb	0,45 l
Rhabarbersaftschorle	0,45 l
Maracujasftschorle	0,45 l
Coca-Cola ^{2,3} , Fanta ^{2,6} , Sprite	0,33 l
Coke Zero ^{2,3,4}	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
Malztrunk ²	0,33 l
Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft	1,0 l

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,5}	0,2 l
Martini, weiß	5 cl
Sherry Tio Pepe	5 cl

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl
Helbing Kümmel	2 cl
Maltsekreuz Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Havana Club Rum, weiß	4 cl
Jack Daniel's Tennessee	4 cl
Schladerer Williamsbirne	2 cl
Rémy Martin, Cognac	2 cl
Grappa, Nonino	2 cl
Sambuca	2 cl
Jägermeister	4 cl
Baileys	4 cl
Ramazzotti	4 cl
Campari ^{2,5}	4 cl
Fernet-Branca	2 cl

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato	Tasse Kaffee
Tasse Cappuccino	Tasse entkoffeinierter Kaffee
Tasse Espresso	Glas Schokopresso
Tasse doppelter Espresso	Glas Trinkschokolade
Kännchen Tee	Glas Glühwein

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienkarte.