



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

5,50

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Tomaten-Bruschetta

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

5,50

NEU

Tomaten und Burrata

feine Strauchtomaten mit würzigem Tomatenconfit, roten Zwiebeln und unserem Basilikumpesto, dazu eine kleine Portion Burrata D.O.P

10,00

Crevetten Salat

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

10,00

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

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

9,00

Carpaccio vom Rind

100% Beef aus Meck-Pomm hauchdünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix

11,00

Beef Tatar

gewolfte Rindfleisch aus unserer Fleischerei, klassisch frisch angemacht, mit roten Zwiebeln und Kapern

11,00

Auch zum Teilen

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

6,50

Gulaschsuppe

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

6,50

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

8,50

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,50

VEGETARISCHE KÜCHE

Garden Potato

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

13,50

Die drei Klassiker

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

14,00

NEU

Gemüsecurry mit Quinoa

frisches Gemüse in Currysauce zubereitet, mit Quinoa-Gemüse-Mix, Zwiebeln und grünen Bohnenkernen

13,50

Linguine

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

13,50

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

+ 7,00

Bowl

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

13,50

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

+ 7,00



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

MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g,
aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken **23,00**

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem
Fettrand für die Saftigkeit, 230 g, kernig und zart **28,00**

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert
mit kleinem Fettauge, saftig und zart **28,50**

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 330 g, der Stolz unserer Fleischer,
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich **32,00**

FILET MIGNON

160 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt
mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **29,00**

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 220 g, hoch und dick geschnitten,
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **38,00**

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **43,00**
Auch zum Teilen für zwei + 11,00



KLASSISCHE KÜCHE

NEU

Putenbruststeaks

zwei zarte Steaks, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, unsere Kräuterbutter und BLOCK HOUSE Brot **16,00**

Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin, frischem Saisongemüse und Teriyaki-Pfefferrahm-Sauce **24,00**

NEU

Huftsteak

160g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Pommes frites und ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot **16,00**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unseren frischen Salat vorweg. **+ 3,00**

Salat American

mit zwei Putenbruststeaks auf knackigen Blatt- und Eisbergsalaten und American Dressing oder Italian Dressing **14,00**

Norwegischer Fjordlachs

in Limetten-Butter-Sauce sous vide gegart, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat **24,00**

Lammrücken aus Neuseeland

180g zarte Steaks gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter **24,00**

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot
• mit gebratenem Pfannengemüse
• oder Baked Potato **15,00**

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites **17,00**

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur **17,00**

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und Teriyaki-Pfefferrahm-Sauce **17,00**

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen **1,00**

Baked Potato mit Sour Cream **4,50**

Kartoffel-Gratin **4,50**

Pommes frites **3,00**

NEU Teriyaki-Pfefferrahm-Sauce gerahmt, mit grünem Pfeffer **2,00**

BBQ-Steaksauce mit Mango **1,00**

Steak-Knoblauchbutter **1,00**

Sour Cream **1,00**

Frisches Gemüse der Saison **4,50**

Blattspinat „Brasserie“ feinwürzig mit Zwiebeln **4,50**

Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln **4,50**

Coleslaw Weißkohlsalat mit Karotten-Gurkenraspeln und Staudensellerie **3,50**

Gerahmte Pilzpfanne **4,50**

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

| | | |
|--------------------------|--------|-------|
| Edition BLOCK HOUSE, QbA | 0,2 l | 6,50 |
| Oliver Zeter, Pfalz | 0,75 l | 24,00 |

Chardonnay

| | | |
|--------------------------------|--------|-------|
| Cellar Selection, Kleine Zalze | 0,2 l | 7,50 |
| Stellenbosch, Südafrika | 0,75 l | 28,00 |

Silvaner Keuper aus Iphofen

| | | |
|-----------------------|--------|-------|
| Weingut Juliusspital, | 0,2 l | 8,00 |
| Franken | 0,75 l | 30,00 |

Riesling

| | | |
|-----------------------|--------|-------|
| Schloss Vollrads, QbA | 0,2 l | 8,00 |
| Rheingau | 0,75 l | 30,00 |

Sauvignon Blanc

| | | |
|-----------------------------|--------|-------|
| Clos Henri, Henri Bourgeois | 0,2 l | 9,00 |
| Marlborough, Neuseeland | 0,75 l | 33,00 |

Weißburgunder Oktav

| | | |
|--------------------|--------|-------|
| Weinhaus Heger | 0,2 l | 9,00 |
| Kaiserstuhl, Baden | 0,75 l | 33,00 |

Rosé

Spätburgunder Rosé

| | | |
|--------------------|--------|-------|
| Salwey, QbA | 0,2 l | 6,50 |
| Kaiserstuhl, Baden | 0,75 l | 24,00 |

Rot

Côtes du Rhône

| | | |
|-------------------|--------|-------|
| Domaine des Capes | 0,2 l | 6,50 |
| Frankreich | 0,75 l | 24,00 |

Malbec

| | | |
|----------------|--------|-------|
| Bodegas Callia | 0,2 l | 7,50 |
| Argentinien | 0,75 l | 28,00 |

Shiraz

| | | |
|-------------------------|--------|-------|
| Wynns Coonawarra Estate | 0,2 l | 7,50 |
| Australien | 0,75 l | 28,00 |

Merlot

| | | |
|-------------------------------|--------|-------|
| Grand Estates, Columbia Crest | 0,2 l | 7,50 |
| USA | 0,75 l | 28,00 |

Cabernet Sauvignon

| | | |
|----------------------|--------|-------|
| Terra Noble, Reserva | 0,2 l | 9,00 |
| Chile | 0,75 l | 33,00 |

PERLENDES

| | | |
|---------------------|--------|-------|
| Prosecco, Spumante | 0,1 l | 5,00 |
| trocken, San Simone | 0,75 l | 30,00 |

| | | |
|----------------------|---------|-------|
| Champagner, Drappier | 0,375 l | 37,00 |
| Brut, Reims | 0,75 l | 75,00 |

FRISCH VOM FASS

| | | |
|--------------------------|------------|------|
| Frisches Pils vom Fass | 0,3 l | 4,00 |
| Alkoholfreies Bier | Fl. 0,33 l | |
| Alsterwasser/Radler | 0,3 l | |
| Weizenbier | 0,5 l | 5,50 |
| Alkoholfreies Weizenbier | Fl. 0,5 l | |

SOFT DRINKS

| | | |
|---|------------|------|
| Mineralwasser, | 0,25 l | 3,00 |
| prickelnd oder still | 0,75 l | 6,90 |
| Regionales Wasser frisch | | |
| vom Hahn mit Eis und Zitrone | 0,5 l | 3,00 |
| Rhabarberschorle | 0,45 l | 6,70 |
| Maracujaschorle | 0,45 l | |
| Apfelschorle, naturtrüb | Fl. 0,33 l | 3,70 |
| 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 | 3,70 |
| Tomatensaft, Granini | 0,2 l | |
| Orangensaft, Granini | 0,2 l | |
| Traubensaft, rot, Granini | 0,2 l | |

APERITIFS

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Martini, weiß | 5 cl | 5,00 |
| Sherry Tio Pepe | 5 cl | |
| Aperol Spritz ^{2,5} | 0,2 l | 6,00 |

SPIRITS

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Fürst Bismarck Korn | 2 cl | 3,00 |
| 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 | 4,00 |
| Cognac VSOP, Meukow | 2 cl | |
| Sambuca | 2 cl | |
| Grappa, Nonino | 2 cl | |
| Smirnoff Vodka | 4 cl | 5,00 |
| Jack Daniel's Tennessee | 4 cl | |
| Baileys | 4 cl | |
| Ramazotti | 4 cl | |
| Campari ^{2,5} | 4 cl | |
| Gordon's Dry Gin | 4 cl | |
| Havana Club Rum, weiß | 4 cl | |
| Jägermeister | 4 cl | 5,60 |

KAFFEE, TEE & CO.

| | | | |
|--------------------------|------|-------------------------------|------------|
| Glas Latte Macchiato | 4,00 | Tasse Kaffee | 3,50 |
| Tasse Cappuccino | 3,70 | Tasse entkoffeinierter Kaffee | |
| Tasse Espresso | 3,00 | Glas Schokopresso | 3,50 |
| Tasse doppelter Espresso | 4,50 | Glas Trinkschokolade | 3,00 |
| Kännchen Tee | 3,50 | Glas Glühwein | 0,2 l 4,00 |

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

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

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“

Anger Block

2023



English:

