

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,2l
Oliver Zeter, Pfalz 0,75l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,2l
Stellenbosch, Südafrika 0,75l

Entre-Deux-Mers

Weingut Château Thieuley 0,2l
Bordeaux 0,75l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,2l
Rheingau 0,75l

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,2l
Marlborough, Neuseeland 0,75l

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger 0,2l
Kaiserstuhl, Baden 0,75l

Rosé

Spätburgunder Rosé

Salwey, QbA 0,2l
Kaiserstuhl, Baden 0,75l

Rot

Côtes du Rhône

Domaine des Capes 0,2l
Frankreich 0,75l

Malbec

Bodegas Callia 0,2l
Argentinien 0,75l

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate 0,2l
Australien 0,75l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,2l
USA 0,75l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,2l
Chile 0,75l

PERLENDES

Prosecco, Spumante

trocken, San Simone 0,1l
0,75l

Champagner, Drappier

Brut, Reims 0,375l

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3l

Weizenbier 0,5l

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5l

Alkoholfreies Bier Fl. 0,33l

Alsterwasser/Radler 0,3l

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25l 0,75l

Mineralwasser, still 0,25l 0,75l

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5l

Apfelschorle, naturtrüb 0,45l

Rhabarberschorle 0,45l

Maracujaschorle 0,45l

Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,3l

Coke Zero^{2,3,4} 0,33l

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2l

Apfelsaft, naturtrüb 0,2l

Tomatensaft, Granini 0,2l

Orangensaft, Granini 0,2l

Traubensaft, rot, Granini 0,2l

Malztrunk² 0,33l

Familienschorle mit 0,75l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 0,75l

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,2l

Martini, weiß 5 cl

Sherry Tio Pepe 5 cl

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl

Helbing Kümmel 2 cl

Malteserkreuz 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

Cognac VSOP, Meukow 2 cl

Grappa, Nonino 2 cl

Sambuca 2 cl

Jägermeister 4 cl

Baileys 4 cl

Ramazotti 4 cl

Campari^{2,5} 4 cl

Fernet-Branca 2 cl

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato

Tasse Cappuccino

Tasse Espresso

Tasse doppelter Espresso

Kännchen Tee

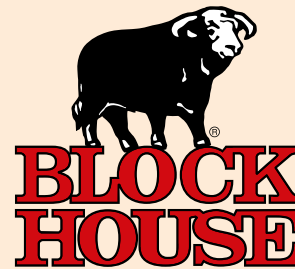
Tasse Kaffee

Tasse entkoffeinierter Kaffee

Glas Schokopresso

Glas Trinkschokolade

Glas Glühwein 0,2l



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 Ihre Wünsche zu erfüllen.



„Mein BLOCK HOUSE soll ein volkstümliches Restaurant sein, ohne Tischdecke, mit saftigen Steaks, frischer Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude.“

Jürgen Block

SEPTEMBER 1968

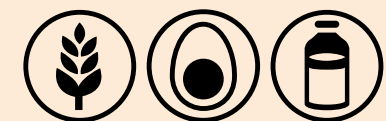
Folgen Sie uns:



Öffnungszeiten:

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: www.block-house.de



ALLERGENKARTE

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

