



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

5,90

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Tomaten-Bruschetta

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

5,90

Tomaten und Burrata

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

10,00

Büsumer Nordseekrabben

frisch aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken, Olivenöl, dazu BLOCK HOUSE Brot

12,00

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

11,00

Carpaccio vom Rind

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

12,00

Beef Tatar

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

12,00

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

6,70

Gulaschsuppe

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

6,70

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

8,70

NEU Kartoffelcremesuppe

cremig, mit ausgewählten Kräutern und besten Kartoffeln, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,70

VEGETARISCHE KÜCHE

Garden Potato

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

15,00

Die drei Klassiker

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

15,00

Spaghetti

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

15,00

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks + 7,00

NEU Kartoffelrösti

mit frisch gebratener Pilzmischung in einer Buttersauce und Käse überbacken, dazu BLOCK HOUSE Brot

13,00



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 **25,00**

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem
Fettrand für die Saftigkeit, 230 g, kernig und zart **30,00**

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert
mit kleinem Fettauge, saftig und zart **30,00**

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 330 g, der Stolz unserer Fleischer,
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich **36,00**

FILET MIGNON

160 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt
mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **31,00**

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 220 g, hoch und dick geschnitten,
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **39,00**

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **47,00**
Auch zum Teilen für zwei + 11,60



KLASSISCHE KÜCHE

Putenbrust-Steaks

drei zarte Steaks, saftig gegrillt,
dazu Baked Potato mit Sour Cream,
unsere Kräuterbutter und
BLOCK HOUSE Brot 18,00

Filet-Medallions vom zarten Rind

mit frischem Gemüse der Saison,
dazu Kartoffel-Gratin und
unsere Pfefferrahm-Sauce 26,00

Huftsteak

160g aus dem Herzstück der
Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur,
dazu Pommes frites und ofenfrisches
BLOCK HOUSE Brot 19,00

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 15,00

NEU Spaghetti Bolognese

feine Bandnudeln mit klassischer
Bolognese aus feinem Rindfleisch,
Tomaten und frischen Kräutern 15,00

Norwegischer Fjordlachs

frisch gebratenes Lachsfilet auf einer
feinen Buttersauce, dazu Kartoffel-Gratin
und würziger Blattspinat 26,00

Lammrücken vom Grill

180g zartes Lamm gegrillt, mit
gratinierten Kartoffeln, feinwürzigem
Blattspinat und Kräuterbutter 26,00

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 18,00

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedallions
mit BBQ-Steaksauce,
dazu Pommes frites 18,00

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g,
auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot
mit Käse überbacken, dazu Pommes
frites und Coleslaw Garnitur 19,00

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse
aus der Pfanne mit saftigen
Rindfleischstreifen und
Pfefferrahm-Sauce 18,00

ZUM DAZUBESTELLEN

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

Baked Potato mit Sour Cream 4,70

Kartoffel-Gratin 4,70

Pommes frites 4,50

Pfefferrahm-Sauce
gerahmt, mit grünem Pfeffer und
feiner Chilinode 2,00

BBQ-Steaksauce mit Mango 1,00

Steak-Knoblauchbutter 1,00

Sour Cream 1,00

Karotten- und Kohlrabigemüse 4,70

Blattspinat „Brasserie“
feinwürzig mit Zwiebeln 4,70

Knackiges Pfannengemüse
frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten,
Champignons und rote Zwiebeln 4,70

Coleslaw
Weißkohlsalat mit Karotten-Gurkenraspeln
und Staudensellerie 4,00

Frisch gebratene Pilzvariation
mit Zwiebeln in feiner Buttersauce 4,70

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l	6,50
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	23,00

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l	8,50
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	30,00

Riesling

Schloss Vollrads, QbA	0,2 l	8,50
Rheingau	0,75 l	30,00

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois	0,2 l	9,50
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	34,00

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger	0,2 l	9,50
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	34,00

Rot

Côtes du Rhône

Domaine des Capes	0,2 l	6,50
Frankreich	0,75 l	23,00

Malbec

Bodegas Callia	0,2 l	8,50
Argentinien	0,75 l	30,00

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate	0,2 l	8,50
Australien	0,75 l	30,00

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest	0,2 l	8,50
USA	0,75 l	30,00

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva	0,2 l	10,00
Chile	0,75 l	34,00

Rosé

Spätburgunder Rosé

Salwey, QbA	0,2 l	8,50
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	30,00

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l	5,50
trocken, San Simone	0,75 l	31,00

Champagner, Drappier	0,375 l	39,00
Brut, Reims		

FRISCH VOM FASS

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

APERITIFS

Martini, weiß	5 cl	5,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,00
Aperol Spritz ^{2,5}	0,2 l	6,50

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	6,70
Apfelschorle, naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,70
Coca-Cola ^{2,3} , Fanta ^{2,6} , Sprite, Spezi	0,3 l	3,90
Coke Zero ^{2,3,4}	0,33 l	3,90
Malztrunk ²	0,33 l	3,70
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2 l	3,70
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,70
Tomatensaft, Granini	0,2 l	3,70
Orangensaft, Granini	0,2 l	3,70
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l	3,70

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl	3,00
Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Fernet-Branca	2 cl	3,00
Schladerer Williamsbirne	2 cl	4,00
Cognac VSOP, Meukow	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	4,00
Grappa, Nonino	2 cl	4,00
Smirnoff Vodka	4 cl	5,00
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	5,00
Baileys	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Campari ^{2,5}	4 cl	5,00
Gordon's Dry Gin	4 cl	5,00
Havana Club Rum, weiß	4 cl	5,00
Jägermeister	4 cl	5,60

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato	4,00	Tasse Kaffee	3,50
Tasse Cappuccino	3,70	Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,50
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.

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienkarte.

¹ Mit Konservierungsstoff.

² Mit Farbstoff.

³ Koffeinhaltig.

⁴ Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle.

⁵ Chininhaltig.

⁶ Mit Antioxidationsmittel.

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, hier grasen die Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Partnerlandwirten unser BLOCK HOUSE Rinderaufzuchtprogramm. Sie halten für uns Uckermärker und Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufwachsen.

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.

„Essen gehen muss Freude machen und bezahlbar sein“

Lebensmotiv von:

Anger Bloch
2025



English:

