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 Pesto[6] aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot **5,90**

Tomaten und Burrata
feine Strauchtomaten mit würzigem Tomatenconfit und unserem Basilikumpesto, dazu eine Portion Burrata D.O.P. **8,50**

Büsumer Nordseekrabben
frisch aus der Nordsee[1], mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken, Olivenöl, dazu BLOCK HOUSE Brot **12,00**

Salatsaucen:
- **American Dressing: lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert**
- **French Dressing[6]: pikant, mit einem Hauch Knoblauch**
- **Italian Dressing[6]: würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen**

Caesar Salad
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano[1] **11,00**

Carpaccio vom Rind
100 % Beef hauchdünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix **12,00**

Beef Tatar
gewolftes 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**

Kartoffellauchsuppe
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

vegetarische Gerichte

PRIME BEEF

BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

AUS UNSERER FLEISCHEREI

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 **31,00**

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, **250 g**, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart **31,00**

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, **330 g**, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich **37,00**

FILET MIGNON

160 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **31,50**

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, **220 g**, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **40,00**

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, **500 g**, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **48,00**
Auch zum Teilen für zwei + 11,60

100 % GRAS GEFÜTTERT

KLASSISCHE KÜCHE

Putenbrust
zwei Steaks vom zarten Puter, saftig gegrillt, dazu Baked Potato mit Sour Cream, unsere Kräuterbutter und BLOCK HOUSE Brot **18,00**

Filet-Medaillons vom zarten Rind
mit frischem Gemüse der Saison, dazu Kartoffel-Gratin und unsere Pfefferrahm-Sauce **26,00**

Huftsteak
160 g 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**

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

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger
unser Block Burger, 200 g Beef aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot

- mit gebratenem Pfannengemüse
- oder Baked Potato **18,00**

Barbecue Steak Teller
kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites **18,00**

New York Cheese Burger
unser Block Burger 200 g, 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 Chilinote **2,00**

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

Steak-Knoblauchbutter **1,00**

Sour Cream **1,00**

Gartengemüse
Karotten- und Kohlrabi Gemüse **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**

Rosé

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

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**

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**

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	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**

APERITIFS

Martini, weiß	5 cl	**5,00**
Sherry Tio Pepe	5 cl	**5,00**
Aperol Spritz[2,5]	0,2 l	**6,50**

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**
Ramazzotti	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 Cappuccino		**3,70**
Tasse Espresso		**3,00**
Tasse doppelter Espresso		**4,50**
Kännchen Tee		**3,50**
Tasse Kaffee		**3,50**
Tasse entkoffeinierter Kaffee		**3,50**
Glas Schokopresso		**3,50**
Glas Trinkschokolade		**3,00**
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 Allergenkarte.

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

BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

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: Eugen Block 2025

English:

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: www.block-house.de