

APERITIFS

Prosecco Spumante			Lillet Wild Berry	0,25 l	6,50
San Simone	0,1 l	4,00	Aperol Spritz	0,25 l	6,50
	0,75 l	24,00	Martini Bianco	5 cl	4,20
			Prosecco mit Holunderblüte	0,1 l	4,50

UNSERE WEINE

Weiß			Rot		
Weißburgunder			Côtes du Rhône		
Baden / Kaiserstuhl, trocken	0,25 l	7,00	Frankreich, trocken	0,25 l	6,00
	0,75 l	19,00		0,75 l	17,50
Müller-Thurgau			Malbec		
Baden / Kaiserstuhl, halbtrocken	0,25 l	6,00	Argentinien, trocken	0,25 l	6,50
	0,75 l	16,00		0,75 l	19,00
Chardonnay			Merlot		
Südafrika, trocken	0,25 l	6,00	Grand Estates / USA, trocken	0,25 l	6,50
	0,75 l	17,50		0,75 l	18,50
Salwey Rosé					
Baden / Kaiserstuhl, trocken	0,25 l	6,00			
	0,75 l	17,50			
Weißweinschorle	0,25 l	4,50			

FRISCH VOM FASS

Veltins Pils	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Alster	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20

FLASCHENBIERE

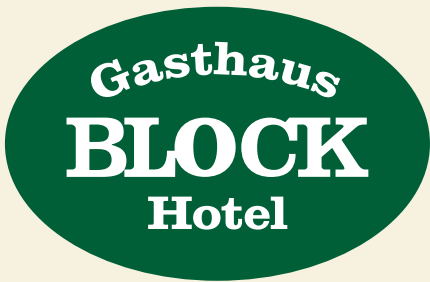
Erdinger Weißbier	0,5 l	4,50
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Veltins Alkoholfrei 0,0 %	0,33 l	3,50
Diebels Alt	0,33 l	3,50

SOFTDRINKS

Mineralwasser	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,50
Coca-Cola^{2,3}	0,33 l	3,50
Coke Zero^{1,2,3,4}	0,33 l	3,50
Fanta^{1,2,6}, Sprite¹	0,33 l	3,50
Bitter Lemon^{5,6}, Tonic Water⁵	0,2 l	3,00
Ginger Ale²	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Vitamalz²	0,33 l	3,50

SPIRITS

Berentzen Korn	2 cl	2,00	Alte Williams Christbirne	2 cl	4,50
Rosche Korn	2 cl	2,00	Alte Marille	2 cl	4,50
Helbing Kümmel	2 cl	2,50	Alte Waldhimbeere	2 cl	4,50
Malteser Aquavit	2 cl	2,50	Alte Haselnuss	2 cl	4,50
Jubi Aquavit	2 cl	3,00	Alte Haus Zwetschge	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	3,00			
Fernet-Branca	2 cl	2,80	Hennessy Cognac	2 cl	5,00
Smirnoff Vodka	4 cl	5,00	Grappa	2 cl	3,50
Johnnie Walker	4 cl	5,00	Sambuca	2 cl	3,00
Jim Beam	4 cl	5,00	Jägermeister	2 cl	3,50
Jack Daniels	4 cl	5,00	Baileys	4 cl	4,50
Ballantines	4 cl	4,50	Ramazzotti	4 cl	4,50
			Sherry	5 cl	4,00
			Mooro	2 cl	3,50



UNSERE GESCHICHTE



1933 ließ Heinrich Block dieses Haus bauen, um mit seiner Frau Catharina und den zwei Söhnen einen Kolonialwarenladen zu führen. Hier verkauften sie Lebensmittel und Haushaltswaren. Auch eine Gastwirtschaft und das Postamt fanden hier Platz. Mit seiner zweiten Frau Maria

kamen weitere fünf Kinder zur Welt. Allen Geschwistern wurde gastronomisches Denken sowie kaufmännisches Handeln in die Wiege gelegt und sie sind alle ihren Weg gegangen.

Auch Sohn Eugen war der geborene Gastronom. Nachdem er als junger Mann die Welt bereiste und den Kopf voller Ideen und Inspirationen hatte, eröffnete er 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. So legte dieses Haus den Grundstein für die bekannte und beliebte Steakmarke BLOCK HOUSE mit über 50 Restaurants europaweit. Es folgte 1973 die Burger-Restaurantkette JIM BLOCK; diese Better-Burger-Restaurants findet man mittlerweile an 12 Standorten in Deutschland.

Den großen Traum vom eigenen Hotel verwirklichte sich Eugen 1985 mit der Eröffnung des Elysées am Rothenbaum in Hamburg. 2005 wurde es zum Grand Elysée erweitert. Das Fünf-Sterne-Hotel hat heute 511 Zimmer & Suiten.

2012 machte Eugen Block der Stadt Hamburg ein Geschenk und eröffnete direkt an den St. Pauli-Landungsbrücken ein eigenes Brauhaus mit dem Namen BLOCKBRÄU. Mit selbstgebrautem Bier und guter Hausmannskost genießen hier die Hamburger und Touristen aus aller Welt die tolle Atmosphäre direkt am Hamburger Hafen.

Auch als „Gasthaus Block“ in Harkebrügge bleibt dieses Gebäude in seiner Ursprünglichkeit erhalten und seiner Geschichte sowie seinen Gästen treu. Als Teil der Block Gruppe möchten wir auch in Zukunft an dieser Tradition festhalten, die von der Familie Block von Anfang an gelebt und von Eugen Block konsequent fortgeführt wird: die außerordentliche Gastfreundschaft sowie die hohe Qualität und bedingungslose Frische der Zutaten.

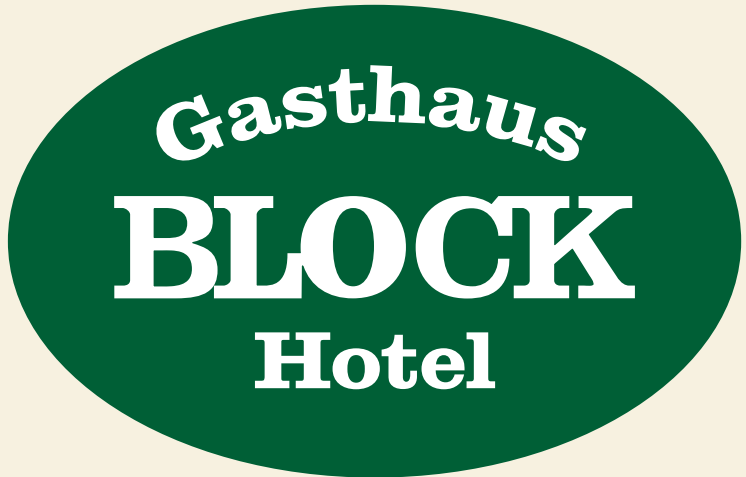
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!

Das Team vom Gasthaus Block

Folgen Sie uns:



Montag Ruhetag.
Dienstag bis Samstag von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet.
Sonntag von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und
17:00 Uhr bis 21:30 Uhr geöffnet.
www.gasthaus-block.de



Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

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

⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. ⁹Mit Phosphat. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

FRISCHES VORWEG

Bunter Haussalat 5,00	Salatsaucen:
saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons mit Dressing nach Wahl	American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
	French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch
	Italian Dressing⁶ würzig, mit kaltgepressten Olivenölen und Kräutern
Bruschetta 5,00	
frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot	
Caesar Salad 8,00	Carpaccio 10,00
Römer- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing & Grana Padano	hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

FEINE SUPPEN

Hühnersuppe 6,00	Zwiebelsuppe 6,00
klare Suppe mit Hühnerfleisch und Einlage	französische Art 6,00
	klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken
Gulaschsuppe 6,00	Tomatensuppe 5,00
ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch	fruchtig, aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum

PASTA & VEGETARISCH

Die drei Klassiker 14,00	Linguine 16,00
unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot	feine Bandnudeln, pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit
	wahlweise mit saftig gebratenen Rindfleischstreifen +3,50
Gemüsecurry 16,00	
cremige Sauce mit viel frischem Gemüse und Kokosmilch, mild fruchtig abgeschmeckt, dazu Basmatireis	

 vegetarische Gerichte

FRISCH VOM GRILL

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

Mrs. Rumpsteak, 180 g 22,00
ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken
Mr. Rumpsteak, 250 g 28,00
vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart
Rib-Eye Mastercut, 12 oz., 350 g 32,00
der Stolz unserer Fleischer, zart gereifte Hochrippe vom Lavastein-Grill, mit Kräuterbutter
Filet Mignon, 180 g 30,00
aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer
American Tenderloin, 250 g 38,00
das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter



LANDHAUSKÜCHE

Schnitzel „Wiener Art“ 18,00	Schweinemedallions 19,00
mit frischen Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salat	zarte Schweinefiletmedallions in Champignonrahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat
Steak & Gemüse 21,00	Hähnchenbrustfilet 18,00
180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit knackigem Pfannengemüse und Kräuterbutter	kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur
Zartes Lachsfilet 19,00	Fitness-Pfanne 17,00
aus Norwegen mit Limettensauce, dazu feinwürziger Blattspinat und Basmatireis	knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce, dazu BLOCK HOUSE Brot

PRIME BURGER

Classic Burger 17,00	BBQ-Burger 18,00
wahlweise mit Käse + 0,50	200 g Beef mit Käse, BBQ-Sauce, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln und Tomate, dazu Pommes frites
200 g vom besten BLOCK HOUSE Beef, mit würziger Sauce, Tomate, Zwiebel und Salat, dazu Pommes frites	

Beide Burger auch als vegetarische Variante erhältlich. 

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot 1,00	Blattspinat „Brasserie“ 4,50
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen	feinwürzig mit Zwiebeln
Baked Potato mit Sour Cream 4,00	Frische Champignons 4,00
	frisch gebratene Champignons aus der Pfanne mit Zwiebeln
Krosse Bratkartoffeln 5,00	Knackiges Pfannengemüse 4,50
Pommes frites 4,00	frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln
Basmatireis 4,00	
Green-Pepper-Sauce 3,00	
scharf, mit Pfefferknospen	