



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



Nuestros menús filete incluyen una ensalada fresca, patata al horno con sour cream y pan BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un corte de alta gama de nuestra propia carnicería, 180 g, del jugoso lomo del vacuno

MR. RUMPSTEAK

de vacuno joven BLOCK HOUSE seleccionado con ligero borde de grasa para ser jugoso, 250 g, firme y tierno

HEREFORD RIB-EYE

el entrecôte, 250 g, buen jaspeado con pequeño ojo de grasa, jugoso y tierno

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

entrecôte maduro tierno, 350 g, el orgullo de nuestros carniceros, de la parrilla con piedra de lava, con rábano recién rallado

FILET MIGNON

180 g de la pieza más tierna del vacuno joven, aderezado con la popular pimienta BLOCK HOUSE

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor trozo de filete, 250 g, corte alto y grueso, fuera crujiente y dentro rosa tierno, con mantequilla a las hierbas

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tierno filete y jugoso roastbeef con hueso en T, 500 g, con crujiente borde de grasa y nuestra mantequilla a las hierbas. En parte también para dos



COMENZANDO CON LO FRESCO

Ensalada BLOCK HOUSE

Lechuga de hojas sueltas y lechuga iceberg, tomates, pimientos, pepinos, cebollas, rábanos y rabanitos, tomate confitado especiado y pepitas de calabaza

El precio está incluido en el menú de filete.

Bruschetta de tomate

tomates frescos cortados en dados con pesto de albahaca especiado aceite de oliva y cebolla sobre pan BLOCK HOUSE

NUEVO Tartar de aguacate

con tomate confitado especiado y pan BLOCK HOUSE

Camarones de Büsum

del Mar del Norte¹, con rabanitos, eneldo, cebolla, pepinos y aceite de oliva, servido con pan de centeno integral

Aliños:

American Dressing suave, cremoso, refinado con estragón
French Dressing² sabroso, con regusto a ajo
Italian Dressing³ especiado, con vinagre balsámico suave, hierbas, aceitunas y aceites prensados en frío

Ensalada César

lechuga romana, lechuga iceberg, rúcula y espinaca con croûtones al ajo, aliñada con french dressing y queso Grana Padano⁴

Carpaccio

finas rodajas de carne vacuna del Norte de Alemania, con pesto y Grana Padano

Tartar de vacuno de prado

de carne vacuna proveniente del Norte de Alemania, con aderezo fresco y clásico para usted, servido con pan de centeno integral

Si pide un aperitivo, en vez de la ensalada con el menú de carnes, le cobramos 3,00.

SOPA FINAS

Bull Soup

caldo de ternera de intenso sabor con carne de crianza propia en cama de verduras, acompañado con pan BLOCK HOUSE

Sopa de gulash

picante húngaro con pimiento fresca y mucha carne vacuna de cría propia, acompañada de pan BLOCK HOUSE

Sopa de cebolla al estilo francés

clásica cocida con vino blanco y gratinada con queso

Soupe aux carottes et au gingembre

aromática con jengibre fresco, refinada con nata, servida con pan BLOCK HOUSE

COCINA VERDE

Patata de la huerta

nuestra popular patata al horno con crema agria, verduras frescas de temporada y bruschetta

Los tres clásicos

nuestra ensalada con setas finas asadas con mantequilla, con patata al horno y pan BLOCK HOUSE

Platos vegetales

Linguine

tallarines finos picantes con ajo y aceite, con verduras recién asadas y tomate confitado especiado

COCINA FRESCA

Pechuga de pollo frita

tierna pechuga de pollo frita, crujiente, servida con patata al horno con crema agria, pan BLOCK HOUSE y guarnición de ensalada de col

Medallones de filete

tiernos medallones de filete vacuno con patatas gratinadas y verduras frescas de temporada

Cordero de pastoreo de Nueva Zelanda

180 g de tierno lomo de cordero, en su punto a la plancha, con patatas gratinadas, hojas de espinaca finamente especiadas y mantequilla de hierbas

NUEVO Bol

mezcla fresca de quinoa y verduras, crujientes verduras a la sartén, lechuga de hoja verde, tomate confitado especiado, con salsa cremosa de miso y pollo salteado

Salmón de los fiordos noruegos

cocido al vacío en salsa de mantequilla de lima, servido con patatas gratinadas y hojas de espinaca especiadas

Linguine

pasta fina picante con ajo y aceite, tomate confitado fresco especiado y pollo salteado del interior de la pechuga

AMERICAN BISTRO

Solomillo

180 g de carne selecta de res, con guarnición de ensalada de col, patatas fritas y pan BLOCK HOUSE recién horneado

Hamburguesa Block clásica

200 g de ternera de pomerania propia granja de Mecklemburgo-Pomerania Occidental y pan BLOCK HOUSE recién horneado

- con verduras salteadas
- con patatas al horno

Hamburguesa con queso neoyorquina

nuestra hamburguesa Block de 200 g, con queso Edam gratinado sobre pan BLOCK HOUSE recién horneado, servida con patatas fritas y guarnición de ensalada de col

Plato de carne a la barbacoa

pequeños medallones de cuadril de vacuno con salsas barbacoa, servidos con patatas fritas

Sartén fitness

nuestras verduras crujientes a la plancha con jugosas tiras de ternera y salsa cremosa de pimiento especiada

PARA ACOMPAÑAR

Pan BLOCK HOUSE

con ajo, recién horneado

Patata al horno con sour cream

Gratinado de patatas

Patatas fritas

Salsa a la pimienta verde

cremosa, con pimienta verde

Salsa barbacoa con mango

Mantequilla de ajo para filetes

Sour Cream

Verduras frescas de temporada

Espinacas «Brasserie»

finamente aromatizadas con cebolla

Crujiente sartén de verdura

pimiento, arvejas, champiñones y cebolla roja recién asados

Coleslaw «American Style»

ensalada de col casera, fresca con zanahoria y pepino rallados

Champiñones frescos con crema

NUESTROS VINOS

Blanco

Vino blanco Cuvée del Palatinado edición BLOCK HOUSE, QbA 0,21

Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21

Stellenbosch, Sudáfrica 0,75 l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,21

Rheingau 0,75 l

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois 0,21

Marlborough, Nueva Zelanda 0,75 l

Silvaner Keuper d'Iphofen

Bodega Juliusspital, Franconia 0,21

0,75 l

Pinot blanc Oktav

Casa Heger 0,21

Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Rosado

Spätburgunder Rosé 0,21

Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Tinto

Côtes du Rhône 0,21

Domäne des Capes Francia 0,75 l

Malbec

Bodegas Callia 0,21

Argentina 0,75 l

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate 0,21

Australia 0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21

EE.UU. 0,75 l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21

Chile 0,75 l

BURBUJEANTE

Prosecco, Spumante seco, San Simone 0,11

Champán, Drappier Brut, Reims 0,375 l

FRESCO DEL BARRIL

Pils fresca del barril 0,3 l

Cerveza de trigo 0,5 l

Cerveza de trigo sin alcohol (botella) 0,5 l

Cerveza sin alcohol (botella) 0,33 l

Radler (bebida mixta de cerveza y Sprite) 0,3 l

REFRESCOS

Agua mineral con gas 0,25 l 0,75 l

Agua mineral sin gas 0,25 l 0,75 l

Agua regional fresca del grifo con hielo y limón 0,5 l

Apfelschorle, turbio (agua mineral con zumo de manzana) 0,45 l

Spritzer de ruibarbo 0,45 l

Spritzer de maracuyá 0,45 l

Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,4}, Sprite 0,33 l

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

Bitter Lemon, tónica⁵ 0,21

Zumo de manzana, turbio 0,21

Zumo de tomate 0,21

Zumo de naranja 0,21

Zumo de uva, tinta 0,21

Bebida de malta² 0,33 l

Spritzer familiar con 0,75 l de agua mineral y una botella de zumo de manzana de 0,75 l

APERITIVOS

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

Martini, blanco 5 cl

Jerez Tio Pepe 5 cl

LICORES

Fürst Bismarck Korn 2 cl

Herbst Kümmel 2 cl

Malteserkreuz Aquavit 2 cl

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl

Aquavit Linie 2 cl

Vodka Smirnoff 4 cl

Gordon's Dry Gin 4 cl

Havana's Club Rum, blanco 4 cl

Jack Daniel's Tennessee 4 cl

Schladerer Williamsbirne 2 cl

Cofiac VSOP, Meukow 2 cl

Grapa, Nonino 2 cl

Sambuca 2 cl

Jägermeister 4 cl

Baileys 4 cl

Ramazotti 4 cl

Campari^{2,5} 4 cl

Fernet-Branca 2 cl

CAFÉ, TÉ Y CÍA.

Vaso de Latte Macchiato

Taza de capuchino

Taza de espresso

Taza de bebida doble

Jarrita de té

Taza de café

Taza de café descafeinado

Vaso de "chocpresso"

Vaso de bebida al cacao

Vaso de "Glühwein" (vino caliente con especias) 0,2 l

Todos los precios en euro, incluido el IVA legal.

¹Con conservantes. ²Con colorantes. ³Con cafeína. ⁴Con edulcorantes, contiene una fuente de fenilalanina. ⁵Contiene quinina. ⁶Con antioxidantes. ⁷Sulfurado.

Todos los pesos de la carne son pesados antes de asar. Si es alérgico a algo, por favor háganoslo saber para hacerle entrega de nuestra carta especial para alérgicos.