



# BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



Nos menus Steak comprennent une salade fraîche en entrée, Baked Potato avec Sour Cream et pain BLOCK HOUSE.

## MRS. RUMPSTEAK

un exemplaire de première classe de notre propre boucherie, 180 g, du carré de boeuf jeune et fort en goût

## MR. RUMPSTEAK

du jeune boeuf sélectionné BLOCK HOUSE avec fine bordure de gras pour la saveur, 250 g, consistant et tendre

## HEREFORD RIB-EYE

de l'entrecôte, 250 g, bien marbré et entrecoupé de gras, savoureux et tendre

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte à l'os bien mure, 350 g, la fierté de nos bouchers, grillée sur pierre de lave, avec raifort fraîchement râpé

## FILET MIGNON

180 g de la pièce la plus tendre du jeune boeuf, assaisonné au poivre Steak BLOCK HOUSE

## AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur morceau du filet, 250 g, coupé haut et épais, croustillant dehors et rosé dedans, avec beurre aux fines herbes

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et roastbeef juteux de l'entrecôte, 500 g, avec bordure de gras croustillante et notre beurre aux fines herbes. Aussi à partager pour deux personnes

100% NOURRI À L'HERBE



## DU FRAIS EN ENTRÉE

### Salade BLOCK HOUSE

feuilles de salade verte et de laitue iceberg, tomates, poivrons, concombres, oignons, raves et radis rouges, confit de tomate épicé et graines de courge

Le prix est inclus dans le menu Steak.

### Bruschetta aux tomates

dés de tomates fraîches avec pesto épicé au basilic, huile d'olive et oignons sur pain BLOCK HOUSE

### NOUVEAU Tartare d'avocat

avec un confit de tomate relevé et du pain BLOCK HOUSE

### Crabes Büsumer

de Mer du Nord<sup>1</sup>, avec radis, aneth, oignons, concombres et huile d'olive servies avec du pain de seigle complet

Si vous choisissez une entrée au lieu de la salade classique du menu Steak, nous vous facturons un supplément de 3,00.

### Sauces de salades:

American Dressing<sup>2</sup> doux et onctueux, affiné à l'estragonon

French Dressing<sup>3</sup> relevé, avec une pointe d'ail

Italian Dressing<sup>6</sup> épicé, avec du vinaigre balsamique doux, des herbes, des olives et des huiles pressées à froid

### Salade César

Romaine, Iceberg, roquette et jeunes épinards avec croûtons à l'ail, assaisonnée avec French Dressing et parmesan Grana Padano<sup>4</sup>

### Carpaccio

tranches ultrafines de boeuf du nord de l'Allemagne, avec pesto et Grana Padano

### Tartare de viande de boeuf

à partir de viande de bœuf du nord de l'Allemagne, fraîchement préparé pour vous de manière classique, servi avec du pain de seigle complet

## POTAGES DÉLICATS

### Bull Soup

un bouillon avec de la viande de son élevage, accompagné de légumes, au goût prononcé, et de pain BLOCK HOUSE

### Goulache

épices hongroises avec du paprika frais et beaucoup de viande de bœuf de notre propre élevage, servi avec du pain BLOCK HOUSE

### Soupe à l'oignon à la française

cuisson classique au vin blanc et fromage gratiné

### Soupe aux carottes et au gingembre

aromatisée avec du gingembre frais, affinée avec de la crème, servie avec du pain BLOCK HOUSE

## CUISINE VERTE

### Pomme de terre du jardin

notre fameuse pomme de terre au four avec de la crème acidulée, servie avec des légumes de saison frais et bruschetta

### Les trois classiques

notre salade avec des champignons raffinés poêlés au beurre servie avec une pomme de terre au four et du pain BLOCK HOUSE

Plats végétariens

### Linguines

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile servies avec des légumes fraîchement poêlés et du confit de tomate épicé

## CUISINE FRAÎCHE

### Hauts de cuisse de poulet

deux cuisses de poulet tendres sans os, croustillantes, servies avec une pomme de terre au four avec de la crème acidulée, du pain BLOCK HOUSE et une garniture de salade coleslaw

### Médallions de filet avec des légumes

médallions de filet de bœuf tendre avec gratin de pommes de terre et légumes de saison frais

### Agneau de pâturage de Nouvelle-Zélande

180 g de carré d'agneau tendre, grillé rose, avec gratin de pomme de terre, épinards en branches finement épicés et beurre aux herbes

### NOUVEAU Bowl

mélange de quinoa et de légumes frais, légumes poêlés croquants, salade verte, confit de tomates relevé, accompagné de crème à salade Miso et d'émincé de poulet

### Saumon de fjord de Norvège

cuit sous vide dans une sauce au beurre et au citron vert, servi avec du gratin de pommes de terre et des épinards en branche épicés

### Linguines

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile avec du confit de tomate épicé et émincé de poulet du filet intérieur

## AMERICAN BISTRO

### Rumstec

180 g, pièce maîtresse de jarret de bœuf, servie avec des frites et du pain BLOCK HOUSE frais

### Hamburguesa Block clásica

200 g de viande de bœuf issue de notre propre élevage dans le Mecklembourg-Poméranie-Occidentale, servie avec du pain BLOCK HOUSE frais

avec légumes sautés à la poêle

et pomme de terre au four

### Assiette de steak grillé

petits médaillons de faux-filet de boeuf avec de la sauce barbecue, servis avec des frites

### New York Cheese Burger

notre Block Burger 200 g, gratiné avec de l'édam sur du pain frais BLOCK HOUSE, servi avec des frites et une garniture de salade coleslaw

### Poêlée fitness

des légumes croquants à la poêle avec des lamelles de bœuf juteux et une sauce relevée au poivre et à la crème

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

### Pain BLOCK HOUSE

à l'ail, tout juste sorti du four

### Baked Potato avec Sour Cream

### Gratin de pommes de terre

### Pommes frites

### Sauce forte au poivre vert

à la crème, avec du poivre vert

### Sauce barbecue à la mangue

### Beurre à l'ail

### Sour Cream

### Légumes frais de saison

Épinards en branches « Brasserie » aromatisés avec des oignons

### Légumes croquants poêlés

poivrons fraîchement rôtis, pois gourmands, champignons et oignons rouges

### Foie maison « American Style »

fait maison, salade fraîche de chou blanc avec carottes et concombres râpés

### Champignons frais à la crème

## NOS VINS

### Blancs

Vin blanc Cuvée du Palatinat

Édition BLOCK HOUSE, QbA 0,21

Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l

### Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21

Stellenbosch, Afrique du Sud 0,75 l

### Riesling

Château Vollrads, QbA 0,21

Rheingau 0,75 l

### Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois 0,21

Marlborough, Nouvelle-Zélande 0,75 l

### Silvaner Keuper d'Iphofen

Domaine viticole Juliusspital, 0,21

Franconie 0,75 l

### Pinot blanc Oktav

Maison Heger 0,21

Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

### Rosés

### Pinot noir

Salwey, QbA 0,21

Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

### Rouges

### Côtes du Rhône

Domaine des Capes 0,21

France 0,75 l

### Malbec

Bodegas Callia 0,21

Argentine 0,75 l

### Shiraz

Wynns Connawarra Estate 0,21

Australie 0,75 l

### Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21

USA 0,75 l

### Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21

Chili 0,75 l

## VINS PÉTILLANTS

Prosecco, Spumante 0,11

sec, San Simone 0,75 l

### Champagne, Drappier

Brut, Reims 0,375 l

## BIÈRES PRESSION

Pils fraîche pression 0,31

Bière de froment 0,51

Bière de froment sans alcool (bouteille) 0,51

Bière sans alcool (bouteille) 0,33 l

Panachés 0,31

## SOFT DRINKS

Eau minérale, pétillante 0,25 l 0,75 l

Eau minérale, plate 0,25 l 0,75 l

Eau régionale fraîche du robinet avec de la glace et du citron 0,51

Jus de pomme/eau gazeuse, turbidité naturelle 0,45 l

Jus pétillant dilué à la rhubarbe 0,45 l

Jus pétillant dilué au fruit de la passion 0,45 l

Coca-Cola<sup>2, 3, 4</sup>, Fanta<sup>2, 6</sup>, Sprite 0,31

Coke Zero<sup>2, 3, 4</sup> 0,33 l

Bitter Lemon, Tonic<sup>5</sup> 0,21

Jus de pomme, turbidité naturelle 0,21

Jus de tomate 0,21

Jus d'orange 0,21

Jus de raisin, rouge 0,21

Bière de malt<sup>2</sup> 0,33 l

Soda familial avec 0,75 l d'eau minérale et une bouteille de jus de pomme 0,75 l

## APÉRITIFS

Aperol Spritz<sup>2, 5</sup> 0,21

Martini, blanc 5 cl

Sherry Tio Pepe 5 cl

## SPIRITUEUX

Fürst Bismarck Korn 2 cl

Helbing Kümmel (kummel) 2 cl

Malteserkreuz Aquavit 2 cl

Aalborg Jubilæums-Aquavit 2 cl

Linie Aquavit 2 cl

Smirnoff Vodka 4 cl

Gordon's Dry Gin 4 cl

Havana Club Rum, blanc 4 cl

Jack Daniel's Tennessee 4 cl

Schladerer Poire Williams 2 cl

Cognac VSOP, Meukow 2 cl

Grappa, Nonino 2 cl

Sambuca 2 cl

Jägermeister 4 cl

Baileys 4 cl

Ramazotti 4 cl

Campari<sup>2, 5</sup> 4 cl

Fernet-Branca 2 cl

## CAFÉ, THÉ & CO.

Verre de Latte Macchiato

Tasse de Cappuccino

Tasse de Espresso

Tasse de double Espresso

Pot de thé

Tasse de café

Tasse de café décaféiné

Verre de Chocoproso

Verre de boisson chocolatée

Verre de vin chaud 0,2 l

Tous les prix en euro, TVA comprise.

<sup>1</sup>Avec conservateur. <sup>2</sup>Avec colorant. <sup>3</sup>Avec caféine. <sup>4</sup>Avec édulcorants, contient une source de phénylalanine. <sup>5</sup>Avec chine. <sup>6</sup>Avec antioxydant. <sup>\*</sup>Sulfuré. Tous les poids de viande sont des indications de poids avant la grillade. Si vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous demander séparément la liste des allergènes.