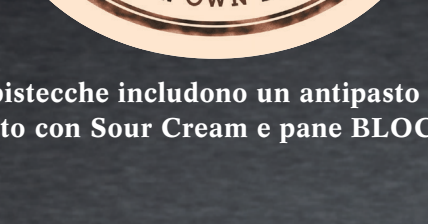




BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



I nostri menu di bistecche includono un antipasto di insalata fresca, Baked Potato con Sour Cream e pane BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

Un taglio di prima qualità della nostra macelleria, 180 g, da carré di manzo giovane dal sapore forte

MR. RUMPSTEAK

Manzo BLOCK HOUSE con piccolo bordo di grasso per mantenerlo più succoso, 250 g, robusto e delicato

HEREFORD RIB-EYE

Dalla parte intermedia delle costine di manzo, 250 g, ben marmorizzate con grasso, succose e delicate

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Costata superiore dolcemente maturata, 350 g, l'orgoglio dei nostri macellai, dalla griglia di pietra lavica, con rafano grattugiato fresco

FILET MIGNON

180 g dal pezzo più delicato del manzo giovane condito con il pepe BLOCK HOUSE

AMERICAN TENDERLOIN

il pezzo migliore del filetto, 250 g, taglio alto e spesso, croccante fuori e rosa all'interno, con burro alle erbe

T-BONE STEAK, 1.1 lb

filetto delicato e roast beef T-bone succoso, 500 g, con croccante bordo di grasso e il nostro burro alle erbe. Anche da dividere in due

100% ALLEVATO A ERBA



ANTIPASTO FRESCO

Insalata BLOCK HOUSE

Lattuga e iceberg, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafano e ravanelli, pomodori confit speziati e semi di zucca. Il prezzo è incluso nel menu di carne.

Bruschetta al pomodoro

pomodori freschi a cubetti con pesto di basilico

NOVITÀ Tartare di avocado

con pomodori confit speziati e pane BLOCK HOUSE

Granchi di Büsum

del Mare del Nord¹, con ravanelli, sedano, cipolle, cetrioli e olio d'oliva serviti con pane integrale di segale

Salse per le insalate:

American Dressing dolce, cremoso, raffinato con dragoncello

French Dressing⁶ piccante, con un tocco di aglio

Italian Dressing⁶ speziato, con delicato aceto balsamico, erbe, olive e oli spremuti a freddo

Caesar Salad

Lattuga romana, insalata iceberg, rucola e spinaci baby con crostini all'aglio, preparata al appenato con French Dressing e Grana Padano⁷

Carpaccio

sottili fette di manzo proveniente dal nord della Germania, con pesto e Grana Padano

Tartare di bovino da pascolo

di bovino proveniente dal Nord della Germania, preparata per Lei nel modo classico e servita con pane integrale di segale

Se si sceglie un antipasto al posto dell'insalata classica dal menu Steak, vi addebitiamo un supplemento di 3,00.

ZUPPE DELICATE

Bull Soup

un brodo di manzo con carne da allevamento proprio e con un accompagnamento a base di verdure, leggermente piccante, il tutto servito con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di gulash

piccante, in stile ungherese, con paprika fresca e carne di manzo dal nostro allevamento, servita con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di cipolle alla francese

classica cotta con vino bianco e gratinata con formaggio

Zuppa di carote e zenzero

aromatica con zenzero fresco, raffinata con panna, servita con pane BLOCK HOUSE

CUCINA VERDE

Garden Potato

la nostra amata Baked Potato con Sour Cream, servita con verdure di stagione e bruschetta

I tre classici

la nostra insalata con pregiati funghi saltati in padella con burro, servita con patate al forno e pane BLOCK HOUSE

Piatti vegetariani

Linguine

piccanti con aglio e olio, servite con verdure saltate in padella e pomodori confit speziati

CUCINA FRESCA

Cosce di pollo

due delicate cosce di pollo dissodate, croccanti, servite con Baked Potato con Sour Cream, pane BLOCK HOUSE e contorno di Coleslaw

Medaglioni di filetto con verdure

teneri filetti di manzo con patate gratinate e verdure fresche di stagione

Agnello della Nuova Zelanda allevato al pascolo

180 g di tenera sella di agnello in cottura media, con patate gratinate, spinaci speziati e burro alle erbe

NOVITÀ Bowl

con mix di quinoa e verdure, verdure croccanti saltate in padella, foglie di insalata, pomodori confit speziati con condimento al miso e straccetti di pollo

Salmone dei fiordi norvegesi

in salsa di lime e burro, in cottura sous vide, servito con patate gratinate e spinaci speziati

Linguine

piccanti con aglio e olio, con pomodori confit speziati e straccetti di petto di pollo

AMERICAN BISTRO

Bistecca di Scamone

180 g, dal cuore della fesa di manzo, con contorno di Coleslaw, servita con patatine fritte e pane BLOCK HOUSE appena sfornato

Block Burger Classic

200 g di carne di manzo del nostro allevamento del Meclemburgo-Pomerania Anterore, con pane BLOCK HOUSE appena sfornato

• con verdure saltate in padella

• con patata al cartoccio

New York Cheese Burger

il nostro Block Burger da 200 g, gratinato con formaggio Edam su pane BLOCK HOUSE fresco, servito con patatine fritte e Coleslaw

Piatto di bistecca al barbecue

medaglioni di filetto di manzo con salsa BBQ per bistecca, serviti con patatine fritte

Padella fitness

le nostre verdure croccanti saltate in padella con succulenti straccetti di manzo e salsa panna speziata al pepe

SUPPLEMENTI

Pane BLOCK HOUSE

con aglio, appena sfornato

Baked Potato con Sour Cream

Patate gratinate

Patatine fritte

Salsa al pepe verde

con crema al pepe verde

Salsa BBQ per bistecca con mango

Burro all'aglio per bistecca

Sour Cream

Verdure fresche di stagione

Spinaci in foglia "Brasserie"

dal delicato condimento, con cipolle

Croccanti verdure in padella

peperoni champignon e cipolle, funghi champignon e papille rosse

Coleslaw "American Style"

insalata di cavolo bianco fresca della casa con cetrioli e carote a scaglie

Funghi freschi alla crema

I NOSTRI VINI

Bianchi

Vino bianco Cuvée del Palatinato edizione BLOCK HOUSE, QbA 0,25 l 0,75 l

Chardonnay Cellar Selection, Kleine Zalze 0,25 l 0,75 l

Riesling Schloss Vollrads, QbA 0,25 l 0,75 l

Sauvignon Blanc Clos Henri, Henri Bourgeois Marlborough, Nuova Zelanda 0,25 l 0,75 l

Silvaner Keuper da Iphofen Cantina Juliuspital, Franconia 0,25 l 0,75 l

Pinot bianco Oktav Cantina Heger Kaiserstuhl, Baden 0,25 l 0,75 l

Rosé Pinot noir Rosé Salwey, QbA Kaiserstuhl, Baden 0,25 l 0,75 l

Rossi

Côtes du Rhône Domaine des Capes Francia 0,25 l 0,75 l

Malbec Bodegas Callia Argentina 0,25 l 0,75 l

Shiraz Wynns Connawarra Estate Australia 0,25 l 0,75 l

Merlot Grand Estates, Columbia Crest USA 0,25 l 0,75 l

Cabernet Sauvignon Terra Noble, Fransera Cile 0,25 l 0,75 l

PERLE

Prosecco, spumante secco, San Spumante 0,1 l 0,75 l

Champagne, Drappier Brut, Reims 0,375 l

BIBITE FRESCHE ALLA SPINA

Pils fresca alla spina 0,3 l 0,5 l

Birra di frumento 0,5 l

Birra di frumento analcolica (bottiglia) 0,5 l

Birra analcolica (bottiglia) 0,33 l

Radler (birra con limonata dolce) 0,3 l

BEVANDE ALCOLICHE

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

Martini, bianco 5 cl

Sherry Tio Pepe 5 cl

SOFT DRINKS

Acqua minerale frizzante 0,25 l 0,75 l

Acqua minerale naturale 0,25 l 0,75 l

Acqua regionale fresca di rubinetto con ghiaccio e limone 0,5 l

Succo di mela non filtrato con acqua minerale 0,45 l

Bibita frizzante al rabarbaro 0,45 l

Bibita frizzante alla maracuja 0,45 l

Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 l

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

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l

Succo di mela, non filtrato 0,2 l

Succo di pomodoro 0,2 l

Succo d'arancia, 0,2 l

Succo d'uva, rosso 0,3 l

Bevanda al malto² 0,33 l

Bevanda da tavola a base di 0,75 l di acqua minerale e una bottiglia di succo di mela da 0,75 l

SUPERALCOLICI

Fürst Bismarck Korn grappa di grano 2 cl

Helbing Kümmel grappa di cumino 2 cl

Malteserkreuz Aquavit 2 cl

Aalberg Jubiläums-Aquavit 2 cl

Linie Aquavit 2 cl

Smirnoff Vodka 4 cl

Gordon's Dry Gin 4 cl

Havana Club Rum, bianco 4 cl

Jack Daniel's Tennessee 4 cl

Schladerer Williamsbirne 2 cl

Cognac VSOP, Meukow 2 cl

Grappa, Nonino 2 cl

Sambuca 2 cl

Jägermeister 4 cl

Baileys 4 cl

Ramazotti 4 cl

Campari^{2,5} 4 cl

Fernet-Branca 2 cl

CAFFÈ, TÈ & CO.

Bicchiere di latte macchiato

Tazza di cappuccino

Tazza di caffè espresso

Tazza di caffè espresso doppio

Caraffa di tè

Tazza di caffè lungo

Tazza di caffè decaffeinato

Bicchiere di Schokopresso

Bicchiere di cioccolata calda

Bicchiere di vin brûlé 0,2 l

Tutti prezzi si intendono in Euro, IVA incl.

¹Con conservanti. ²Con coloranti. ³Con caffeina. ⁴Con dolcificanti, contiene fenilalanina. ⁵Contiene chinino. ⁶Con antiossidanti. ⁷Solfonato. Le indicazioni di peso per tutti i piatti di carne si riferiscono al prodotto prima della cottura. Se si dispone di un'allergia, vi preghiamo di chiedere a parte la lista degli allergeni.