



# BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

# FRISCHES VORWEG

## BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Radieschen, Tomatenconfit und Kürbiskerne

5,50

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

## Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

5,50

**NEU**

## Tomaten und Burrata

feine Strauchtomaten mit würzigem Tomatenconfit, roten Zwiebeln und unserem Basilikumpesto, dazu eine kleine Portion Burrata D.O.P

10,00

## Crevetten Salat

Garnelen mit Radieschen, Dill, Gurken und gutem Olivenöl, dazu frisch gebackenes BLOCK HOUSE Brot

10,00

## Salatsaucen:

**American Dressing** lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

**French Dressing<sup>6</sup>** pikant, mit einem Hauch Knoblauch

**Italian Dressing<sup>6</sup>** 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<sup>1</sup>

9,00

## Carpaccio vom Rind

100% Beef aus Meck-Pomm hauchdünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix

11,00

## Beef Tatar

gewolfte Rindfleisch aus unserer Fleischerei, klassisch frisch angemacht, mit roten Zwiebeln und Kapern

11,00

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

6,50

## Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,50

## Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

8,50

## Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,50

# VEGETARISCHE KÜCHE

## Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta

13,50

## Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

14,00

**NEU**

## Gemüsecurry mit Quinoa

frisches Gemüse in Currysauce zubereitet, mit Quinoa-Gemüse-Mix, Zwiebeln und grünen Bohnenkernen

13,50

## Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit

13,50

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

+ 7,00

## Bowl

frischer Quinoa-Gemüse-Mix, knackig gebratenes Pfannengemüse, grüne Blattsalate und Tomatenconfit

13,50

Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks

+ 7,00



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 **23,00**

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem  
Fettrand für die Saftigkeit, 230 g, kernig und zart **28,00**

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert  
mit kleinem Fettauge, saftig und zart **28,50**

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 330 g, der Stolz unserer Fleischer,  
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich **32,00**

## FILET MIGNON

160 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt  
mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **29,00**

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 220 g, hoch und dick geschnitten,  
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **38,00**

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,  
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **43,00**  
Auch zum Teilen für zwei + 11,00



# KLASSISCHE KÜCHE

**NEU**

## Putenbruststeaks

zwei zarte Steaks, kross gebraten,  
dazu Baked Potato mit Sour Cream,  
unsere Kräuterbutter und  
BLOCK HOUSE Brot **16,00**

## Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit  
Kartoffel-Gratin, frischem Saisongemüse  
und Teriyaki-Pfefferrahm-Sauce **24,00**

**NEU**

## Huftsteak

160g, aus dem Herzstück der  
Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur,  
dazu Pommes frites und ofenfrisches  
BLOCK HOUSE Brot **16,00**

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 **14,00**

## Norwegischer Fjordlachs

in Limetten-Butter-Sauce sous vide  
gegart, dazu Kartoffel-Gratin und  
würziger Blattspinat **24,00**

## Lammrücken aus Neuseeland

180g zarte Steaks gegrillt, mit  
Kartoffel-Gratin, feinwürzigem  
Blattspinat und Kräuterbutter **24,00**

# AMERICAN BISTRO

## Classic Block Burger

200g Beef vom Rind aus unserer eigenen  
Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht mit  
ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot  
• mit gebratenem Pfannengemüse  
• oder Baked Potato **15,00**

## Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit  
BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites **17,00**

## New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g,  
auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot  
mit Edamer überbacken, dazu Pommes  
frites und Coleslaw Garnitur **17,00**

## Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse  
aus der Pfanne mit saftigen  
Rindfleischstreifen und  
Teriyaki-Pfefferrahm-Sauce **17,00**

# ZUM DAZUBESTELLEN

**BLOCK HOUSE Brot**  
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen **1,00**

**Baked Potato mit Sour Cream** **4,50**

**Kartoffel-Gratin** **4,50**

**Pommes frites** **3,00**

**NEU Teriyaki-  
Pfefferrahm-Sauce**  
gerahmt, mit grünem Pfeffer **2,00**

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

**Steak-Knoblauchbutter** **1,00**

**Sour Cream** **1,00**

**Frisches Gemüse der Saison** **4,50**

**Blattspinat „Brasserie“** **4,50**  
feinwürzig mit Zwiebeln

**Knackiges Pfannengemüse**  
frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten,  
Champignons und rote Zwiebeln **4,50**

**Coleslaw**  
Weißkohlsalat mit Karotten-Gurkenraspeln  
und Staudensellerie **3,50**

**Gerahmte Pilzpfanne** **4,50**

## UNSERE WEINE

### Weiß

#### Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l	6,50
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	24,00

#### Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l	7,50
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	28,00

#### Silvaner Keuper aus Iphofen

Weingut Juliusspital,	0,2 l	8,00
Franken	0,75 l	30,00

#### Riesling

Schloss Vollrads, QbA	0,2 l	8,00
Rheingau	0,75 l	30,00

#### Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois	0,2 l	9,00
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	33,00

#### Weißburgunder Oktav

Weinhaus Heger	0,2 l	9,00
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	33,00

### Rosé

#### Spätburgunder Rosé

Salwey, QbA	0,2 l	6,50
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	24,00

### Rot

#### Côtes du Rhône

Domaine des Capes	0,2 l	6,50
Frankreich	0,75 l	24,00

#### Malbec

Bodegas Callia	0,2 l	7,50
Argentinien	0,75 l	28,00

#### Shiraz

Wynns Coonawarra Estate	0,2 l	7,50
Australien	0,75 l	28,00

#### Merlot

Grand Estates, Columbia Crest	0,2 l	7,50
USA	0,75 l	28,00

#### Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva	0,2 l	9,00
Chile	0,75 l	33,00

## PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l	5,00
trocken, San Simone	0,75 l	30,00

Champagner, Drappier	0,375 l	37,00
Brut, Reims	0,75 l	75,00

## FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass	0,3 l	4,00
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	
Alsterwasser/Radler	0,3 l	
Weizenbier	0,5 l	5,50
Alkoholfreies Weizenbier	Fl. 0,5 l	

## 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	
Apfelschorle, naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,70
Coca-Cola <sup>2,3</sup> , Fanta <sup>2,6</sup> , Sprite, Spezi	0,3 l	
Coke Zero <sup>2,3,4</sup>	0,33 l	
Malztrunk <sup>2</sup>	0,33 l	
Bitter Lemon, Tonic <sup>5</sup>	0,2 l	
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,70
Tomatensaft, Granini	0,2 l	
Orangensaft, Granini	0,2 l	
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l	

## APERITIFS

Martini, weiß	5 cl	5,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	
Aperol Spritz <sup>2,5</sup>	0,2 l	6,00

## SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl	3,00
Helbing Kümmel	2 cl	
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	
Linie Aquavit	2 cl	
Fernet-Branca	2 cl	
Schladerer Williamsbirne	2 cl	4,00
Cognac VSOP, Meukow	2 cl	
Sambuca	2 cl	
Grappa, Nonino	2 cl	
Smirnoff Vodka	4 cl	5,00
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	
Baileys	4 cl	
Ramazotti	4 cl	
Campari <sup>2,5</sup>	4 cl	
Gordon's Dry Gin	4 cl	
Havana Club Rum, weiß	4 cl	
Jägermeister	4 cl	5,60

## KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato	4,00	Tasse Kaffee	3,50
Tasse Cappuccino	3,70	Tasse entkoffeinierter Kaffee	
Tasse Espresso	3,00	Glas Schokopresso	3,50
Tasse doppelter Espresso	4,50	Glas Trinkschokolade	3,00
Kännchen Tee	3,50	Glas Glühwein	0,2 l 4,00

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig. <sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>\*</sup>Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienkarte.

**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, wo Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide gesund heranwachsen. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten unser Black Angus Aufzuchtprogramm. Sie liefern uns Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufgezogen werden.

**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.

*„Mich erfüllt mit Stolz, dass immer wieder, an jedem Tag, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für Ihr Wohl bereitstehen“*

*Anger Block*

2023



English:

