



ANTIPASTI

Insalata BLOCK HOUSE

Lattuga e iceberg, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafano e ravanelli, pomodori confit speziati e semi di zucca

5,90

Il prezzo è incluso nel menu di carne.

Caesar Salad

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

8,30

• con straccetti di manzo +4,50

• con straccetti di filetto di pollo +4,50

Tartara di bovino da pascolo

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

12,30

porzione grande 190 g 18,60

A voi la scelta:

American dressing delicato e cremoso con dragoncello

French dressing⁶ piccante con un profumo d'aglio

Italian dressing⁶ saporito, con erbe aromatiche e olive, e oli spremuti a freddo

Bruschetta al pomodoro

pomodori freschi a dadini con pesto⁶ di basilico, olio d'oliva e cipolle su pane BLOCK HOUSE

5,50

Granchi di Büsum

del Mare del Nord¹, con ravanelli, sedano, cipolle, cetrioli e olio d'oliva servita con pane BLOCK HOUSE

10,90

Carpaccio

sottili fette di manzo proveniente dal nord della Germania, con pesto⁶, rucola e Grana Padano

12,20

DELIZIOSE ZUPPE

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

6,30

Zuppa di gulash

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

6,30

Zuppa di cipolle alla francese

preparazione classica con vino bianco, con formaggio gratinato

7,80

Zuppa di carote e zenzero

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

6,30

CUCINA VERDE

Garden Potato

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

14,60

Gratin di spinaci

spinaci in foglia gratinati con cipolla e saporito Edamer, serviti con gratin di patate¹ e Bruschetta

14,80

I tre classici

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

14,90

Cheeseburger vegetariano

Burger vegetale di nostra produzione con proteine di girasole, piselli, funghi e barbabietole, su pane BLOCK HOUSE condito con formaggio Edam, servito con patatine fritte

15,90

Linguine

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

14,50

 Piatti vegetariani



I nostri menu di bistecche comprendono un'insalata come antipasto, una baked potato (patata al forno) con Sour Cream ed il nostro pane BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

perfetto taglio di carne fornito dalla nostra macelleria, 180 g, tenera e gustosa lombata di manzo giovane 26,90

MR. RUMPSTEAK

Bistecca scelta da giovane manzo BLOCK HOUSE, con piccolo bordo di grasso per mantenere la tenerezza, 250 g, morbida e gustosa 34,60

HEREFORD RIB-EYE

Dall'entrecôte ben marmorizzata, 250 g, con piccolo occhietto di grasso, tenerissima 31,70

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Lombata, maturata teneramente, 350 g, l'orgoglio dei nostri macellai, preparata sulla griglia di lava servita con rafano grattugiato fresco 41,60

FILET MIGNON

180 g dal taglio più tenero del manzo giovane, condita con il famoso pepe per bistecca BLOCK HOUSE 37,90

AMERICAN TENDERLOIN

la parte migliore del filetto, 250 g, tagliata spessa ed alta, croccante fuori, tenerissima e rosata dentro, con burro alle erbe 47,30

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tenero filetto e delizioso roastbeef con osso a forma di T da 500 g, con bordo di grasso croccante e burro alle erbe 48,70
Possibilità di dividerla in due porzioni +11,70



PIATTI FRESCHI

Agnello al pascolo

160g, tenera schiena d'agnello cottura rosata alla griglia, con gratin di patate, delicati spinaci in foglia e burro alle erbe

25,80

Bistecca con verdure

bistecca di scamone da 180g, cottura succulenta alla griglia, con verdure fresche di stagione e burro alle erbe

19,90

Salmone dei fiordi norvegesi

filetto di salmone arrosto con salsa al burro e aneto, ravanello, cetriolo e cipolla a dadini, a questo spinaci in foglia dal sapore delicato e aromatico, gratin di patate

24,80

Cosce di pollo

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

15,40

Insalata americana

straccetti di filetto di pollo croccante, con lattuga di stagione, pomodori, rafano, cetrioli, cipolle, y funghi fritti, con dressing in stile americano

15,50

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 o staccetti di manzo

16,90

Medaglioni di filetto ai funghi

teneri medaglioni di filetto di manzo con funghi freschi passati in padella, letto di champignon e funghi ostrica e crema alle erbe

25,60

NOVITÀ Linguine

piccanti con aglio e olio, con pomodori confit speziati servite con

• straccetti di manzo 16,30

• straccetti di filetto di pollo 16,30

AMERICAN BISTRO

Block Burger Classic

200g di carne di manzo del nostro allevamento del Meclemburgo-Pomerania Anteriore, servito con una patata al forno con Sour Cream e insalata di cavolo

16,30

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

17,40

Piatto di Barbecue steak

piccoli medaglioni di scamone con contorno di coleslaw, servita con patata al forno con Sour Cream

19,70

Bistecca di scamone

180g dal cuore dello scamone di manzo, con contorno di coleslaw e patata al forno con Sour Cream

22,90

Beef Ribs

costine di manzo particolarmente succulente in saporita marinatura, servite con patate fritte e salsa BBQ

12,80

Padella fitness

padella con succulenti straccetti di manzo e salsa panna speziata al pepe

17,10

CONTORNI

Pane BLOCK HOUSE con aglio, appena sfornato 1,00

Patata al forno con Sour Cream 4,80

Gratin di patate 4,80

Patatine fritte 3,90

Patate dolci fritte 5,10

Salsa di pepe piccante, con grani di pepe interi 2,90

Burro alle erbe 1,00

Sour Cream 1,00

Verdure fresche stagionali 4,80

Spinaci «Brasserie» dal delicato condimento, con cipolle 4,80

Croccanti verdure saltate in padella Peperoni freschi, piselli dolci, champignon e cipolla rossa 4,80

Coleslaw «American Style» Insalata di crauti della casa con carote e cetrioli grattugiati 4,10

Funghi freschi alla crema 5,10



I NOSTRI VINI

Vini bianchi

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	4,50
Veneto, Italia	0,75 l	27,00

Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,20
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	31,20

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,40
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	32,40

Gelber Muskateller

G&R Triebaumer, Leithaberg/ Burgenland, Austria	0,125 l	6,20
	0,75 l	37,20

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	5,70
Carnuntum, Austria	0,75 l	34,20

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Vienna, Austria	0,125 l	6,20
	0,75 l	37,20

Vini rosati

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	5,60
Weinviertel, Austria	0,75 l	33,60

Vini rossi

Zweigelt

Azienda vinicola Pasler	0,125 l	4,70
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	28,20

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	5,20
Carnuntum, Austria	0,75 l	31,20

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	5,20
Thermenregion, Austria	0,75 l	31,20

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	5,40
Argentina	0,75 l	32,40

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l	6,20
Languedoc-Rousillon, Francia	0,75 l	37,20

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	6,00
Central Valley, Cile	0,75 l	36,00

VINI FRIZZANTI

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,80
Cordignano/Veneto, Italia	0,75 l	33,60

Champagner, Drappier

Brut, Reims, Francia	0,375 l	36,00
----------------------	---------	--------------

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino, frizzante	0,25 l	3,50
San Pellegrino, frizzante	0,75 l	6,70
Acqua Panna, naturale	0,25 l	3,50
Acqua Panna, naturale	0,75 l	6,70
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,20
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	4,20
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	4,20
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	4,20
Tè freddo limone ⁴ /pesca ⁴	0,33 l	4,20
Succo di mela	0,2 l	3,40
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,3 l	3,80
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,5 l	5,10
Succo di arancia	0,2 l	3,50
Succo di albicocca	0,2 l	3,50
Succo di ribes	0,2 l	3,50
Soda	0,2 l	1,90
Soda	0,5 l	3,10
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,3 l	2,80
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,5 l	4,00
Acqua tonica ⁵	0,2 l	3,80
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,80

ALLA SPINA

Birra alla spina Stiegl Pils	0,3 l	4,20
Birra alla spina Stiegl Pils	0,5 l	5,30
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,3 l	4,30
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,5 l	5,50
Erdinger Weizenbier (birra chiara di frumento) (bottiglia)	0,5 l	5,30
Radler Stiegl con limone (bottiglia)	0,5 l	5,50
Birra analcolica Gösser Naturgold (bottiglia)	0,5 l	5,40

LIQUORI

Jägermeister	4 cl	4,90
Wilhelm, pera William	2 cl	4,20
Wilhelm, albicocca	2 cl	4,20
Wilhelm, Alte Zwetschke alla prugna	2 cl	4,20
Wilhelm, nocciola	2 cl	4,20
Vermouth Martini Bianco	4 cl	4,70
Baileys Irish Cream	4 cl	4,90
Sambuca Molinari	4 cl	4,90
Absolut Vodka	4 cl	5,20
Vodka Smirnoff	4 cl	5,20
Rum Bacardi	4 cl	5,20
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,20
Tequila José Cuervo	4 cl	5,30
Gordon's Dry Gin	4 cl	5,20
Grappa Nonino	2 cl	4,80
Cognac Rémy Martin	2 cl	5,90
Ballantine's Scotch	4 cl	5,90
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,90
Ramazotti	4 cl	4,90
Campari ^{2,5}	4 cl	4,60

BEVANDE CALDE

Latte macchiato	4,60	Caffè	3,90
Cappuccino	4,30	Caffè decaffeinato	3,60
Espresso	3,10	Cioccoespresso	4,20
Espresso doppio	4,70	Cioccolata calda	3,80
Bricchetto di tè	4,40	Vin brûlé	4,50

Tutti i prezzi sono in euro e comprensivi di IVA e servizio.

¹con conservanti. ²con coloranti. ³con caffeina. ⁴con dolcificanti, contiene una fonte di fenilalanina. ⁵contiene chinina. ⁶con antiossidanti. ⁸trattato con zolfo. ⁹Taurin. Il peso della carne si riferisce sempre al peso prima della cottura alla griglia.