



ENTRANTES FRESCOS

Ensalada BLOCK HOUSE 🌱

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

5,50

El precio está incluido en el menú de filete.

Ensalada César 🌱

Lechuga romana, lechuga iceberg, rúcula y espinaca con croûtones al ajo, aliñada con french dressing y queso Grana Padano¹

7,60

• con tiras de filete vacuno + 4,00

• con tiras de pollo de la parte interna de la pechuga + 4,00

Tartar de vacuno de prado

de carne vacuna proveniente del Norte de Alemania, con aderezo fresco y clásico para usted

10,90

gran porción 190 g 16,90

Le invitamos a elegir:

Aliño norteamericano suave, cremoso, aderezado con estragón

Aliño francés⁶ picante, con un toque de ajo

Aliño italiano⁶ especiado, con hierbas y aceitunas y aceites prensados en frío

Bruschetta de tomate 🌱

tomates frescos cortados en dados con pesto⁶ de albahaca especiado aceite de oliva y cebolla sobre pan BLOCK HOUSE

5,50

Camarones de Büsum

del Mar del Norte¹, con rabanitos, eneldo, cebolla, pepinos y aceite de oliva, servido con pan BLOCK HOUSE

10,20

Carpaccio

finas rodajas de carne vacuna del Norte de Alemania, con pesto⁶, rúcula y Grana Padano

11,00

SOPAS FINAS

Bull Soup

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

5,60

Sopa de gulash

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

5,60

Sopa de cebolla al estilo francés 🌱

clásica sopa de cebolla cocinada con vino blanco y queso gratinado

7,20

Sopa de zanahoria y jengibre 🌱

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

5,60

COCINA VEGETARIANA

Garden Potato 🌱

nuestra famosa patata con crema agria, verdura fresca de temporada y bruschetta

13,20

Gratinado de espinacas 🌱

Espinacas estilo “brasserie” gratinadas con sabroso queso Edamer, gratén de patata¹ y bruschetta

13,40

Los tres clásicos 🌱

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

14,20

🌱 Platos vegetarianos

Hamburguesa vegetariana con queso 🌱

hamburguesa de elaboración propia, vegetal con proteína de girasol, guisantes, champiñones y remolacha, en pan BLOCK HOUSE con queso Edam gratinado y patatas fritas

15,90

NUEVO Linguine 🌱

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

13,20



Nuestros menús de carne incluyen una ensalada fresca BLOCK HOUSE como entrante, una patata asada con crema agria y pan BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un corte de primera de nuestra propia carnicería; 180 g de delicado rosbif de ternera joven 24,40

MR. RUMPSTEAK

250 g de selecta carne de ternera joven BLOCK HOUSE con un fino borde de grasa que garantiza su jugosidad. Tierna y sabrosa 31,40

HEREFORD RIB-EYE

Entrecot de 250 g con abundantes y finas vetas de grasa, muy tierno y jugoso 28,90

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

350 g de filete de aguja de delicada maduración, asado en la barbacoa de piedra volcánica y con rábano picante recién rallado 37,90

FILET MIGNON

180 g de la parte más delicada del lomo de ternera joven, aderezado con nuestra popular pimienta BLOCK HOUSE 34,70

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor filete: 250 g de lomo de ternera de corte grueso. Crujiente por fuera y jugoso por dentro, con mantequilla de hierbas 43,40

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tierno y jugoso filete de res de 500 g con hueso en forma de T, con borde de grasa crujiente y nuestra mantequilla de hierbas 44,60
También puede pedir este plato para compartir entre dos personas + 10,90



COCINA FRESCA

Cordero de pastoreo

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

24,50

Bistec con verduras

180 g de tierno bistec, jugosamente cocinado con verduras frescas de temporada y mantequilla de hierbas

18,90

Salmón de los fiordos noruegos

filete de salmón frito en salsa de mantequilla con eneldo, rábanos, pepino y cebolla picada, servido con patatas gratinadas y hojas de espinaca picantes

22,90

NUEVO Muslo de pollo

dos muslos tiernos deshuesados fritas crujientes, servidas con patata asada con crema agria, pan BLOCK HOUSE y guarnición de ensalada de col

15,40

Ensalada americana

pechuga de pollo amarillo frita, crujiente con lechuga de temporada, tomate, rábano, pepino cebolla, y champiñones fritos, con aderezo americano

14,40

Medallones de filete con champiñones

tiernos medallones de filete vacuno con setas frescas a la plancha sobre champiñones y champiñones en salsa de nata y hierbas

23,20

NUEVO Linguine

tallarines finos picantes con ajo y aceite, con tomate fresco confitado y especiado

• con tiras de filete vacuno 14,90

• con tiras de pollo de la parte interna de la pechuga 14,90

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200 g de ternera de nuestra propia granja de Mecklemburgo-Pomerania Occidental, con patata asada con crema agria y ensalada de col como acompañamiento

15,70

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

16,90

Plato de carne a la barbacoa

pequeños medallones de cuadril de vacuno con ensalada de col acompañados, a este patata asada con crema agria

18,50

Solomillo

180 g de filete de cadera con ensalada de col como acompañamiento y patata asada con crema agria

20,90

NUEVO Beef Ribs

Costillas de res especialmente tiernas en un jugoso marinado, con patatas fritas y salsa BBQ para bistec

18,50

Sartén fitness «Asia»

nuestras verduras crujientes a la plancha con jugosas tiras de ternera y salsa teriyaki especiada con jengibre y ajo

16,20

GUARNICIONES

Pan BLOCK HOUSE con ajo y recién horneado 0,90

Patata asada con crema agria 4,50

Patatas gratinadas 4,50

Patatas fritas 3,80

Patatas fritas de boniato 4,70

Salsa a la pimienta Salsa de pimienta con especias 2,80

Mantequilla de hierbas 0,90

Crema agria 0,90

Verdura fresca de temporada 4,50

Espinacas “Brasserie” suavemente condimentadas, con cebolla 4,50

Crujientes verduras salteadas Pimientos, vainas de guisantes, champiñones y cebollas rojas recién fritos 4,50

Ensalada de col “American Style” Ensalada fresca casera de repollo, con tiras de zanahoria y pepino 3,80

Champiñones frescos con crema 4,80



NUESTROS VINOS

Blancos

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	4,10
Venecia, Italia	0,75 l	24,60

Veltliner verde Lössl

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,70
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	28,20

Riesling Urgestein, DAC

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,90
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	29,40

Gelber Muskateller

G&R Triebaum, Leithaberg/ Burgenland, Austria	0,125 l	5,90
	0,75 l	35,40

Glatzer Sauvignon Blanc

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

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, STammersdorf/ Viena, Austria	0,125 l	6,10
	0,75 l	36,60

Rosados

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	5,20
Weinviertel, Austria	0,75 l	31,20

Tintos

Zweigelt

Bodega Pasler	0,125 l	4,40
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	26,40

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,70
Carnuntum, Austria	0,75 l	28,20

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	4,70
Thermenregion, Austria	0,75 l	28,20

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,90
Argentina	0,75 l	29,40

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l	5,90
Languedoc-Rousillon, Francia	0,75 l	35,40

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	5,70
Valle Central, Chile	0,75 l	34,20

VINOS ESPUMOSOS

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,40
Cordignano/Venecia, Italia	0,75 l	30,80

Champán, Drappier

Brut, Reims, Francia	0,375 l	33,00
----------------------	---------	-------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

San Pellegrino, efervescente	0,25 l	3,40
San Pellegrino, efervescente	0,75 l	6,60
Acqua Panna, sin gas	0,25 l	3,40
Acqua Panna, sin gas	0,75 l	6,60
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,10
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	4,10
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	4,10
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	4,10
Té helado limón ⁴ /melocotón ⁴	0,33 l	4,10
Zumo de manzana	0,2 l	3,30
Zumo de manzana con gas	0,3 l	3,70
Zumo de manzana con gas	0,5 l	4,90
Zumo de naranja	0,2 l	3,30
Zumo de albaricoque	0,2 l	3,30
Zumo de grosellas	0,2 l	3,30
Soda	0,2 l	1,80
Soda	0,5 l	2,90
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,3 l	2,70
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,5 l	3,90
Tónica ⁵	0,2 l	3,60
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,60

CERVEZA DE BARRIL

Pils Stiegl de barril	0,3 l	4,10
Pils Stiegl de barril	0,5 l	5,20
Stiegl Zwickl de barril	0,3 l	4,20
Stiegl Zwickl de barril	0,5 l	5,40
Cerveza de trigo Erdinger (botella)	0,5 l	5,10
Cerveza con limón Stiegl (botella)	0,5 l	5,10
Gösser Naturgold sin alcohol (botella)	0,5 l	5,10

LICORES

Jägermeister	4 cl	4,80
Wilhelm, pera William	2 cl	3,90
Wilhelm, albaricoque	2 cl	3,90
Wilhelm, ciruela vieja	2 cl	3,90
Wilhelm, avellana	2 cl	3,90
Vermú Martini Bianco	4 cl	4,50
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50
Sambuca Molinari	4 cl	4,50
Vodka Absolut	4 cl	4,80
Vodka Smirnoff	4 cl	4,80
Ron Bacardí	4 cl	4,80
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,80
Tequila José Cuervo	4 cl	4,90
Ginebra Gordons's	4 cl	4,90
Grappa Nonino	2 cl	4,50
Coñac Rémy Martin	2 cl	5,60
Ballantine's Scotch	4 cl	5,60
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,80
Aperol ^{2,5}	4 cl	4,70
Campari ^{2,5}	4 cl	4,00

BEBIDAS CALIENTES

Latte Macchiato	4,20	Café	3,50
Cappuccino	3,90	Café descafeinado	3,30
Espresso	2,90	Chocolate con espresso	3,80
Espresso doble	4,50	Chocolate para beber	3,20
Té en tetera	3,90	Vino caliente	4,00

Todos los precios están indicados en euros e incluyen el I.V.A. y el servicio a las mesas.

¹Contiene conservantes. ²Contiene colorantes. ³Contiene cafeína. ⁴Con edulcorantes artificiales, contiene una fuente de fenilalanina. ⁵Contiene quinina. ⁶Con antioxidantes. *Sulfurado. †Taurin. Todos los pesos indicados en la carne hacen referencia al peso de la carne antes de ser cocinada. Si es alérgico a algo, por favor háganoslo saber para hacerle entrega de nuestra carta especial para alérgicos.