

POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

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

5,50

Le prix est inclus dans le menu Steak.

Salade César 🌱

Romaine, Iceberg, roquette et jeunes épinards avec croûtons à l'ail, assaisonnée avec French Dressing

7,60

• servies avec des lamelles de boeuf + 4,00

• avec de l'émincé de blanc de poulet + 4,00

Tartare de viande de boeuf

à partir de viande de boeuf du nord de l'Allemagne, fraîchement préparé pour vous de manière classique

10,90

grande portion 190 g 16,90

Choisissez avec ceci:

Américaine douce et crémeuse, à l'estragon

Française® épicée, avec un soupçon d'ail

Italienne® à base d'huiles d'olive et de tournesol pressées à froid, herbes

Bruschetta aux tomates 🌱

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

5,20

Crabes Büsumer

de Mer du Nord, avec radis, aneth, oignons, concombres et huile d'olive servi avec pain BLOCK HOUSE

10,20

Carpaccio

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

11,00

SOUPES LÉGÈRES

Bull Soup

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

5,60

Soupe de goulash

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

5,60

Soupe à l'oignon à la française 🌱

classique, cuite au vin blanc et gratinée

7,20

Soupe aux carottes et au gingembre 🌱

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

5,60

CUISINE VERTE

Pomme de terre du jardin 🌱

notre fameuse pomme de terre au four avec Sour Creme, servie avec des légumes frais de saison et bruschetta

13,20

Gratin d'épinards 🌱

épinards en branches gratinés à recouvert de savoureux edam accompagnés de gratin de pommes de terre¹ ainsi que de bruschetta

13,40

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

14,20

🌱 Plats végétariens

NOUVEAU Linguines 🌱

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

13,20



Nos steaks sont accompagnés d'une salade en entrée, d'une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et d'une corbeille de pain BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

une coupe de première classe réalisée par notre boucher, 180 g, aloyau de jeune boeuf, très tendre et savoureux 24,40

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 31,40

HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 28,90

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte de boeuf mûrie à coeur, 350 g, grillée à la pierre de lave, la fierté de notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé 37,90

FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 34,70

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes 43,40

T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et T-Bone roast-beef juteux, de 500 g, avec une frange de gras croustillante, servi avec beurre aux fines herbes 44,60

A partager à deux +10,90



CUISINE FRAÎCHE

Agneau de pâturages

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

24,50

Steak et légumes

180 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre aux fines herbes

18,90

Saumon du fjord norvégien

filet de saumon frit dans une sauce au beurre avec aneth, radis, concombres et oignons en dés, servi avec du gratin de pommes de terre et des épinards en branches épicés

22,90

NOUVEAU Hauts de cuisse de poulet

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

15,40

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200 g de viande de boeuf issue de notre propre élevage dans le Mecklembourg-Poméranie-Occidentale, servie de pomme de terre avec Sour Creme et du pain BLOCK HOUSE frais

15,70

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

16,90

Assiette barbecue steak

petits médaillons de boeuf, servis avec garniture de Coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

18,50

Salade américaine

émincé de blanc de poulet croustillant avec salade vertes de saison, tomates, radis, concombre, oignons et champignons sautés servie avec une sauce à salade américaine

14,40

Médailon de filet et champignons

médailles de filet de boeuf tendre avec champignons frais rôtis sur champignons de Paris et pleurotes aux herbes dans une sauce à la crème aux herbes

23,20

NOUVEAU Linguines

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile avec du confit de tomate épicé

• avec des lamelles de boeuf croustillantes 14,90

• avec de l'émincé de blanc de poulet 14,90

Rumstec

180 g, pièce maîtresse de jarret de boeuf, avec une garniture de salade coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

20,90

NOUVEAU Beef Ribs

côtes de boeuf particulièrement juteuses enrobées d'une marinade croustillante, accompagnées de pommes frites et d'une sauce pour steaks BBQ

18,50

Poêlée fitness «Asia»

des légumes croquants à la poêle avec des lamelles de boeuf juteux et une sauce teriyaki épicée au gingembre et à l'ail

16,20

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE

fraîchement sorti du four, à l'ail

0,90

Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme

4,50

Gratin de pommes de terre

4,50

Pommes frites

3,80

Patates douces frites

4,70

Sauce au poivre

piquant, avec grains de poivre entiers

2,80

Beurre aux fines herbes

0,90

Sour Creme (crème sure)

0,90

Légumes frais de saison

4,50

Epinards en branches «Brasserie» délicatement mijoté aux oignons

4,50

Légumes revenus à la poêle

poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges

4,50

Coleslaw «American Style»

salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapé

3,80

Champignons frais à la crème

4,80



NOS VINS

Blancs

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	4,10
Vénétie, Italie	0,75 l	24,60

Grüner Veltliner Lössl

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,70
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	28,20

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,90
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	29,40

Gelber Muskateller

G&R Triebaumer, Leithaberg/ Burgenland, Autriche	0,125 l	5,90
	0,75 l	35,40

Glatzer Sauvignon Blanc

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

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Vienne, Autriche	0,125 l	6,10
	0,75 l	36,60

Rosé

Rosé Hasen

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

Rouges

Zweigelt

Domaine viticole Pasler	0,125 l	4,40
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	26,40

Blaufränkisch

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

Leo Aumann Classic Cuvée

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

Malbec

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

Les Jamelles Syrah

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

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	5,70
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	34,20

CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco mousseux brut de Trévisé Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,40
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	30,80

Champagner, Drappier

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

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, pétillante	0,25 l	3,40
San Pellegrino, pétillante	0,75 l	6,60
Acqua Panna, plate	0,25 l	3,40
Acqua Panna, plate	0,75 l	6,60
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,10
Coke Light, Coca Zéro ^{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
Thé glacé citron ⁴ /pêche ⁴	0,33 l	4,10
Jus de pomme	0,2 l	3,30
Jus de pomme pressé	0,3 l	3,70
Jus de pomme pressé	0,5 l	4,90
Jus d'orange	0,2 l	3,30
Jus d'abricot	0,2 l	3,30
Jus de groseille	0,2 l	3,30
Eau gazeuse	0,2 l	1,80
Eau gazeuse	0,5 l	2,90
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,3 l	2,70
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,5 l	3,90
Tonic ⁵	0,2 l	3,60
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,60

BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	4,10
Stiegl Pils en fût	0,5 l	5,20
Stiegl Zwickl en fût	0,3 l	4,20
Stiegl Zwickl en fût	0,5 l	5,40
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	5,10
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	5,10
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	5,10

SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl	4,80
Wilhelm, poire William	2 cl	3,90
Wilhelm, abricot	2 cl	3,90
Wilhelm, vieille prune	2 cl	3,90
Wilhelm, noisette	2 cl	3,90
Vermouth 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
Rhum Bacardi	4 cl	4,80
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,80
Téquila José Cuervo	4 cl	4,90
Dry Gin Gordon	4 cl	4,90
Grappa Nonino	2 cl	4,50
Cognac Rémy Martin	2 cl	5,60
Whisky écossais Ballantine	4 cl	5,60
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl	5,80
Aperol ^{2,5}	4 cl	4,70
Campari ^{2,5}	4 cl	4,00

BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	4,20	Café	3,50
Cappuccino	3,90	Café décaféiné	3,30
Expresso	2,90	Chocopresso	3,80
Double expresso	4,50	Boisson chocolatée	3,20
Pot de thé	3,90	Vin chaud	4,00

Tous les prix sont en euros, TVA et service inclus.

¹avec conservateur ²avec colorants ³contient de la caféine ⁴avec édulcorant, contient une source de phénylalanine ⁵contient de la quinine ⁶contient des antioxydants ⁸contient des sulfites ⁹Taurin.
Le poids du morceau de viande indiqué correspond au poids avant la cuisson