



**BLOCK  
HOUSE**

**BEST STEAKS SINCE 1968**

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen, würziges Tomatenconfit und Kürbiskerne  
Der Preis ist im Steakmenü enthalten. **6,50**

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup> **10,00**  
• mit Rindersteakstreifen **+ 5,50**  
• mit Putenmedaillons **+ 5,50**

### Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht **13,50**  
Große Portion, 190 g **20,50**

#### 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

### Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot **5,70**

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto<sup>6</sup>, Rucola und Grana Padano **13,50**

## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot **6,80**

### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot **6,80**

### Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken **8,80**

### Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu BLOCK HOUSE Brot **6,80**

## VEGETARISCHE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta **15,80**

### Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin<sup>1</sup> und Bruschetta **15,80**

### Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot **15,80**

### Spaghetti

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit **15,80**

Zur Wahl dazu Putenbruststeaks **+ 5,50**

Zur Wahl dazu Rindersteakstreifen **+ 5,50**

### **NEU** Kartoffelrösti

mit frisch gebratener Pilzmischung in einer Buttersauce und Käse überbacken, dazu BLOCK HOUSE Brot **15,80**



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 **29,00**

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem  
Fettrand für die Saftigkeit, 230 g, kernig und zart **35,00**

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert  
mit kleinem Fettauge, saftig und zart **34,00**

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 330 g, der Stolz unserer Fleischer,  
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich **41,00**

## FILET MIGNON

160 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt  
mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **35,00**

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 220 g, hoch und dick geschnitten,  
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **44,00**

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,  
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **52,00**  
Auch zum Teilen für zwei + 12,50



Scan for  
other languages



# KLASSISCHE KÜCHE

## Lammrücken vom Grill

180g zarter Lammrücken, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter **28,00**

## Steak & Gemüse

160g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter **21,00**

## Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat **27,00**

## Amerikanischer Salat

Putenbruststeaks mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing **16,50**

## **NEU** Spaghetti Bolognese

feine Bandnudeln mit klassischer Bolognese aus feinem Rindfleisch, Tomaten und frischen Kräutern **17,00**

## Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratener Pilzmischung in einer Buttersauce, dazu BLOCK HOUSE Brot **27,50**

## Putenbruststeaks

drei zarte Steaks, saftig gegrillt, dazu Baked Potato mit Sour Cream, unsere Kräuterbutter und BLOCK HOUSE Brot **18,00**

# AMERICAN BISTRO

## Classic Block Burger

200g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw-Garnitur **18,00**

## New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur **19,00**

## Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **22,50**

## Huftsteak

160g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **23,00**

## Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Pfefferrahmsauce **18,00**

# ZUM DAZUBESTELLEN

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

**Baked Potato mit Sour Cream** **5,00**

**Kartoffel-Gratin** **5,00**

**Pommes frites** **4,50**

**Sweet Potato Fries** **5,70**

**Pfefferrahmsauce**  
scharf, mit ganzen Pfefferkörnern **3,20**

**Kräuterbutter** **1,00**

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

**Frisches Saisongemüse** **5,00**

**Blattspinat „Brasserie“**  
feinwürzig mit Zwiebeln **5,00**

**Knackiges Pfannengemüse**  
frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln **5,00**

**Coleslaw „American Style“**  
hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln **4,50**

**Frisch gebratene Pilzvariation**  
mit Zwiebeln in feiner Buttersauce **5,80**

**APEROL SPRITZ<sup>2,5</sup>**  
**6,90 €**

## UNSERE WEINE

### Weiß

#### Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin 0,125 l 4,90

Venetien, Italien 0,75 l 29,40

#### Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg 0,125 l 5,70

Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l 34,20

#### Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg 0,125 l 6,00

Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l 36,00

#### Gelber Muskateller

G&R Triebaum, Leithaberg/ 0,125 l 6,50

Burgenland, Österreich 0,75 l 39,00

#### Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer 0,125 l 6,20

Carnuntum, Österreich 0,75 l 37,20

#### Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ 0,125 l 6,50

Wien, Österreich 0,75 l 39,00

### Rosé

#### Strehn Blaufränkisch

Weingut Strehn 0,125 l 6,30

Burgenland, Österreich 0,75 l 37,80

### Rot

#### Zweigelt

Weingut Pasler 0,125 l 5,20

Jois/Burgenland, Österreich 0,75 l 31,20

#### Blaufränkisch

Glatzer 0,125 l 5,70

Carnuntum, Österreich 0,75 l 34,20

#### Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann 0,125 l 5,60

Thermenregion, Österreich 0,75 l 33,60

#### Malbec

Bodegas Callia 0,125 l 5,70

Argentinien 0,75 l 34,20

#### Les Javelles Syrah

Les Javelles 0,125 l 6,70

Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75 l 40,20

#### Cabernet Sauvignon

Caliterra 0,125 l 6,70

Central Valley, Chile 0,75 l 40,20

## PERLENDES

#### Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin 0,1 l 5,40

Cordignano/Venetien, Italien 0,75 l 40,50

#### Champagner, Drappier

Brut, Reims, Frankreich 0,375 l 38,00

## SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd 0,25 l 3,70

San Pellegrino, prickelnd 0,75 l 6,90

Acqua Panna, still 0,25 l 3,70

Acqua Panna, still 0,75 l 6,90

Coca-Cola<sup>2,3</sup> 0,33 l 4,50

Coke Light, Coke Zero<sup>1,2,3,4</sup> 0,33 l 4,50

Fanta<sup>1,2,6</sup>, Sprite<sup>1</sup> 0,33 l 4,50

Almdudler<sup>2,4</sup> 0,33 l 4,50

Eistee Zitrone<sup>4</sup>/Pfirsich<sup>4</sup> 0,33 l 4,50

Apfelsaft 0,2 l 3,70

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 4,10

Apfelsaft gespritzt 0,5 l 5,40

Orangensaft 0,2 l 3,80

Marillensaft 0,2 l 3,80

Johannisbeersaft 0,2 l 3,80

Sodawasser 0,2 l 2,10

Sodawasser 0,5 l 3,40

Soda Zitrone/Himbeere<sup>4</sup>/Holunder<sup>4</sup> 0,3 l 3,10

Soda Zitrone/Himbeere<sup>4</sup>/Holunder<sup>4</sup> 0,5 l 4,50

Tonic<sup>5</sup> 0,2 l 4,00

Bitter Lemon<sup>5,6</sup> 0,2 l 4,00

## FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass 0,3 l 4,60

Stiegl Pils vom Fass 0,5 l 5,80

Stiegl Zwickl vom Fass 0,3 l 4,70

Stiegl Zwickl vom Fass 0,5 l 5,90

Erdinger Weizenbier Fl. 0,5 l 5,80

Stiegl Radler Zitrone Fl. 0,5 l 5,90

Gösser Naturgold Alkoholfrei Fl. 0,5 l 5,80

## SPIRITS

Jägermeister 4 cl 5,30

Wilhelm, Williamsbirne 2 cl 4,50

Wilhelm, Marille 2 cl 4,50

Wilhelm, Alte Zwetschke 2 cl 4,50

Wilhelm, Haselnuss 2 cl 4,50

Martini Bianco Vermouth 4 cl 5,00

Baileys Irish Cream 4 cl 5,30

Molinari Sambuca 4 cl 5,30

Absolut Vodka 4 cl 5,80

Smirnoff Vodka 4 cl 5,80

Bacardi Rum 4 cl 5,80

Averna Amaro Siciliano 4 cl 5,80

José Cuervo Tequila 4 cl 5,90

Gordon's Dry Gin 4 cl 5,80

Nonino Grappa 2 cl 5,30

Rémy Martin Cognac 2 cl 6,50

Ballantine's Scotch 4 cl 6,50

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4 cl 6,50

Ramazzotti 4 cl 5,20

Campari<sup>2,5</sup> 4 cl 5,00

## HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato 5,20

Cappuccino 4,80

Espresso 3,50

Doppelter Espresso 5,30

Kännchen Tee 4,80

Kaffee 4,40

Schokopresso 4,70

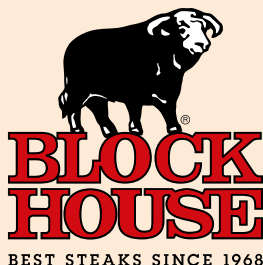
Trinkschokolade 4,20

Glühwein 4,90

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<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>8</sup>Geschwefelt. <sup>9</sup>Taurin. 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, hier grasen die Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Partnerlandwirten unser BLOCK HOUSE Rinderaufzuchtprogramm. Sie halten für uns Uckermärker und Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufwachsen.

**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.

*„Essen gehen muss Freude machen und bezahlbar sein“*

Lebensmotiv von:

*Angen Rode*

2025

