



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

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

- con tiras de filete vacuno
- con medallones de pavo

Tartar de vacuno de prado

de carne vacuna proveniente del Norte de Alemania, con aderezo fresco y clásico para usted
gran porción 190 g

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

Carpaccio

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

SOPAS FINAS

Bull Soup

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

Sopa de gulash

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

Sopa de cebolla al estilo francés

clásica sopa de cebolla cocinada con vino blanco y queso gratinado

Sopa de zanahoria y jengibre

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

COCINA VEGETARIANA

Garden Potato

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

Gratinado de espinacas

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

Los tres clásicos

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

Espaguetis

finos fideos picantes con ajo y aceite, acompañados de verduras frescas salteadas y confitura de tomate picante

a elegir: filetes de pechuga de pavo

a elegir: tiras de filete de ternera

NUEVO Rösti de patata

con mezcla de setas recién salteadas en salsa de mantequilla y gratinado con queso, acompañado de pan BLOCK HOUSE



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

MR. RUMPSTEAK

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

HEREFORD RIB-EYE

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

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

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

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor filete: 220 g de lomo de ternera de corte grueso. Crujiente por fuera y jugoso por dentro, con mantequilla de hierbas

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
También puede pedir este plato para compartir entre dos personas



COCINA CLÁSICA

Lomo de cordero a la parrilla

180g de tierno lomo de cordero, en su punto a la plancha, con patatas gratinadas, hojas de espinaca finamente especiadas y mantequilla de hierbas

Bistec con verduras

160g de tierno bistec, jugosamente cocinado con verduras frescas de temporada y mantequilla de hierbas

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

Ensalada americana

filetes de pechuga de pavo con lechuga de temporada, tomate, rábano, pepino cebolla, y champiñones fritos, con aderezo americano

NUEVO

Espaguetis a la boloñesa

finos espaguetis con la clásica salsa boloñesa elaborada con carne de ternera de primera calidad, tomates y hierbas frescas

Medallones de filete con champiñones

delicados medallones de solomillo de ternera con mezcla de setas recién salteadas en salsa de mantequilla, acompañados de pan BLOCK HOUSE

Filetes de pechuga de pavo

tres filetes tiernos, jugosos y a la parrilla, acompañados de patata asada con crema agria, nuestra mantequilla de hierbas y pan BLOCK HOUSE

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

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

Hamburguesa con queso neoyorquina

nuestra hamburguesa Block de 200g, con queso Edam gratinado sobre pan BLOCK HOUSE recién horneado, servida con patatas fritas y guarnición de ensalada de col

Plato de carne a la barbacoa

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

Solomillo

160g de filete de cadera con ensalada de col como acompañamiento y patata asada con crema agria

Sartén fitness

nuestras verduras crujientes a la plancha con jugosas tiras de ternera y salsa cremosa de pimiento especiada

GUARNICIONES

Pan BLOCK HOUSE

con ajo y recién horneado

Patata asada con crema agria

Patatas gratinadas

Patatas fritas

Patatas fritas de boniato

Salsa a la pimienta

Salsa de pimienta con especias

Mantequilla de hierbas

Crema agria

Verdura fresca de temporada

Espinacas "Brasserie"

suavemente condimentadas con cebolla

Crujientes verduras salteadas

Pimientos, guisantes dulces, champiñones y cebollas rojas recién fritos

Ensalada de col "American Style"

Ensalada fresca casera de repollo, con tiras de zanahoria y pepino

Variedad de setas recién salteadas

con cebolla en una delicada salsa de mantequilla

NUESTROS VINOS

Blancos

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l
Venecia, Italia	0,75 l

Veltliner verde Löss

Castillo de Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l

Riesling Urgestein, DAC

Castillo de Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l

Gelber Muskateller

G&R Triebaumer, Leithaberg/ Burgenland, Austria	0,125 l 0,75 l
--	-------------------

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Austria	0,75 l

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Viena, Austria	0,125 l 0,75 l
--	-------------------

Rosados

Strehn Blaufränkisch

Bodega Strehn	0,125 l
Burgenland, Austria	0,75 l

Tintos

Zweigelt

Bodega Pasler	0,125 l
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Austria	0,75 l

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l
Thermenregion, Austria	0,75 l

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l
Argentina	0,75 l

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l
Languedoc-Rousillon, Francia	0,75 l

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l
Valle Central, Chile	0,75 l

VINOS ESPUMOSOS

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l
Cordignano/Venecia, Italia	0,75 l

Champán, Drappier

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

CERVEZA DE BARRIL

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

LICORES

Jägermeister	4 cl
Wilhelm, pera William	2 cl
Wilhelm, albaricoque	2 cl
Wilhelm, ciruela vieja	2 cl
Wilhelm, avellana	2 cl
Vermú Martini Bianco	4 cl
Baileys Irish Cream	4 cl
Sambuca Molinari	4 cl
Vodka Absolut	4 cl
Vodka Smirnoff	4 cl
Ron Bacardi	4 cl
Averna Amaro Siciliano	4 cl
Tequila José Cuervo	4 cl
Ginebra Gordons's	4 cl
Grappa Nonino	2 cl
Cóñac Rémy Martin	2 cl
Ballantine's Scotch	4 cl
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl
Ramazotti	4 cl
Campari ^{2,5}	4 cl

BEBIDAS CALIENTES

Latte Macchiato	Café
Cappuccino	Chocolate con espresso
Espresso	Chocolate para beber
Espresso doble	Vino caliente
Té en tetera	

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. ⁸Sulfurado. ⁹Taurina. 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.