



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

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 et parmesan Grana Padano

- servies avec des lamelles de bœuf
- avec médaillons de dinde

Tartare de viande de bœuf

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

grande portion 190 g

Choisissez avec ceci:

Américaine: douce et crémeuse, à l'estragon

Française⁶: épicée, avec un soupçon d'ail

Italienne⁶: à base d'huiles d'olive et de tournesol pressées à froid, herbes

Bruschetta aux tomates

dés de tomates fraîches avec pesto⁶ de basilic, huile d'olive et oignons sur pain BLOCK HOUSE

Carpaccio

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

SOUPES LÉGÈRES

Bull Soup

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

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

Soupe à l'oignon à la française

classique, cuite au vin blanc et gratinée

Soupe aux carottes et au gingembre

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

CUISINE VÉGÉTARIENNE

Pomme de terre du jardin

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

Gratin d'épinards

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

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

Spaghetti

fines pâtes plates relevées à l'ail et à l'huile, accompagnées de légumes frais sautés à la poêle et d'un confit de tomates épicé

au choix : steaks de dinde

au choix : lamelles de steak de bœuf

NOUVEAU Rösti de pommes de terre

avec mélange de champignons fraîchement sautés dans une sauce au beurre et gratiné au fromage, accompagné de pain BLOCK HOUSE

 Plats végétariens



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

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, **230 g**, tendre et fondant

HEREFORD RIB-EYE

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

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

côte de boeuf mûrie à coeur, **330 g**, grillée à la pierre de lave, la fierté de notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, **220 g**, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes

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
A partager à deux



CUISINE CLASSIQUE

Selle d'agneau grillée

180g de carré d'agneau tendre, grillé rose, avec gratin de pomme de terre, épinards en branches finement épicés et beurre aux herbes

Steak et légumes

160g de rumsteck juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre aux fines herbes

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

Salade américaine

steaks de dinde avec salade vertes de saison, tomates, radis, concombre, oignons et champignons sautés servie avec une sauce à salade américaine

NOUVEAU

Spaghetti bolognaise

fines tagliatelles accompagnées d'une sauce bolognaise classique à base de viande de bœuf de qualité, de tomates et d'herbes fraîches

Médailon de filet et champignons

médailles de filet de bœuf tendres accompagnés d'un mélange de champignons fraîchement sautés dans une sauce au beurre, servis avec du pain BLOCK HOUSE

Steaks de poitrine de dinde

trois steaks tendres, grillés à point, accompagnés d'une pomme de terre au four avec de la crème fraîche, notre beurre aux herbes et du pain BLOCK HOUSE

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200g 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

New York Cheese Burger

notre Block Burger 200g, gratiné avec de l'édam sur du pain frais BLOCK HOUSE, servi avec des frites et une garniture de salade coleslaw

Assiette barbecue steak

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

Steak de bœuf

160g, pièce maîtresse de jarret de boeuf, avec une garniture de salade coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

Poêlée fitness

es légumes croquants à la poêle avec des lamelles de bœuf juteux et une sauce relevée au poivre et à la crème

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE

fraîchement sorti du four, à l'ail

Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme

Gratin de pommes de terre

Pommes frites

Patates douces frites

Sauce au poivre

piquant, avec grains de poivre entiers

Beurre aux fines herbes

Sour Creme (crème sure)

Légumes frais de saison

Epinards en branches «Brasserie»

délicatement mijoté aux oignons

Légumes revenus à la poêle

poivrons, pois gourmands, champignons, oignons rouges

Coleslaw «American Style»

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

Assortiment de champignons fraîchement sautés

avec des oignons dans une délicate sauce au beurre

NOS VINS

Blancs

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l
Vénétie, Italie	0,75 l

Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l

Gelber Muskateller

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

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Autriche	0,75 l

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Vienne, Autriche	0,125 l 0,75 l
--	-------------------

Rosé

Strehn Blaufränkisch

Weingut Strehn	0,125 l
Burgenland, Autriche	0,75 l

Rouges

Zweigelt

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

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Autriche	0,75 l

Leo Aumann Classic Cuvée

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

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l
Argentine	0,75 l

Les Jamelles Syrah

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

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l
Vallée Centrale, Chili	0,75 l

CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco mousseux brut de Trévisé Brut, DOC

Salatin	0,1 l
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l

Champagner, Drappier

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

BOISSONS SANS ALCOOL

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

BIÈRES

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

SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl
Wilhelm, poire William	2 cl
Wilhelm, abricot	2 cl
Wilhelm, vieille prune	2 cl
Wilhelm, noisette	2 cl
Vermouth Martini Bianco	4 cl
Baileys Irish Cream	4 cl
Sambuca Molinari	4 cl
Vodka Absolut	4 cl
Vodka Smirnoff	4 cl
Rhum Bacardi	4 cl
Averna Amaro Siciliano	4 cl
Téquila José Cuervo	4 cl
Dry Gin Gordon	4 cl
Grappa Nonino	2 cl
Cognac Rémy Martin	2 cl
Whisky écossais Ballantine	4 cl
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl
Ramazotti	4 cl
Campari ^{2,5}	4 cl

BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	Café
Cappuccino	Chocopresso
Expresso	Boisson chocolatée
Double expresso	Vin chaud
Pot de thé	

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