

# BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



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 20,70

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 26,70

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 25,00

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischerei, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 31,00

## FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 31,50

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 39,60

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 37,00  
Auch zum Teilen für zwei +9,70



## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen 4,90  
Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

### Salatsaucen:

**American Dressing** lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert  
**French Dressing** pikant, mit einem Hauch Knoblauch  
**Italian Dressing** würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

### Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot 4,90

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>7</sup> 7,30

### Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot 8,50

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto, Rucola und Grana Padano 9,70

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert 9,30

### Tatar vom Weiderind

von Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit BLOCK HOUSE Brot serviert 9,70

Bei einem Vorgericht, anstelle des Salats zum Steakmenü, verrechnen wir 3,00.

## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,00

### Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken 6,50

### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,00

### Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,00

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu buntes Karottengemüse und Bruschetta 12,00

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot 12,90

### Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete, mit Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites 14,50

### Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt 12,00

<sup>6</sup> vegetarische Gerichte

## FRISCHE KÜCHE

### Prime Chicken

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur 14,70

### Amerikanischer Salat

kross gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing 12,50

### Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse 21,00

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano  
• mit Poulardenbrust 12,50  
• mit Rindersteakstreifen 13,50

### Norwegischer Fjordlachs

gebratene Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat 21,00

### Chicken Pasta

kross gebratene Poulardenbrust auf einer frischen Pilzvariation in Rahm und feinen Bandnudeln 16,70

## AMERICAN BISTRO

### Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Aufzucht, mit offenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 13,70

### Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream 18,70

### New York Cheese Burger

unser Block Burger 200 g, auf offenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur 14,90

### Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites 16,70

### Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce 14,20

## ZUM DAZUBESTELLEN

**BLOCK HOUSE Brot** mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 0,70

**Buntes Karottengemüse** mit Schalotten und feinem Ingwer 4,20

**Baked Potato mit Sour Cream** 4,10

**Blattspinat „Brasserie“** feinwürzig mit Zwiebeln oder **Rahmspinat** sahnig mild je 4,20

**Kartoffel-Gratin** 4,10

**Knackiges Pfannengemüse** frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,20

**Pommes frites** 3,20

**Coleslaw „American Style“** hausgemachter, frischer Weiskohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 3,00

**Green-Pepper-Sauce** gerahmt, mit grünem Pfeffer 2,10

**BBQ-Steaksauce mit Mango** 4,20

**Steak-Knoblauchbutter** 3,00

**Champagner, Drappier** Brut, Reims 0,375 l 36,80

**Sour Cream** 4,30

**Frische Pilzvariation in Rahm** 4,30

## UNSERE WEINE

### Weiß

**Pfälzer Weißwein Cuvée** Edition BLOCK HOUSE, QbA Oliver Zeter, Pfalz 0,2 l 6,20 / 0,75 l 22,20

### Rot

**Côtes du Rhône** Domaine des Capes 0,2 l 6,20 / 0,75 l 22,20

**Chardonnay** Cellar Selection, Kleine Zalze Stellenbosch, Südafrika 0,2 l 7,40 / 0,75 l 26,60

**Malbec** Bodegas Callia Argentinien 0,2 l 6,80 / 0,75 l 23,60

**Weißburgunder** Weingut von Winzing, QbA Deidesheim, Pfalz 0,2 l 7,40 / 0,75 l 26,60

**Shiraz** Wynns Coonawarra Estate Australien 0,2 l 7,40 / 0,75 l 26,60

**Riesling** Schloss Vollrads, QbA Rheingau 0,2 l 7,90 / 0,75 l 28,90

**Merlot** Grand Estates, Columbia Crest USA 0,2 l 7,90 / 0,75 l 28,90

**Sauvignon Blanc** Petit Clos, Henri Bourgeois Marlborough, Neuseeland 0,2 l 8,50 / 0,75 l 29,80

**Cabernet Sauvignon** Terra Noble, Reserva Chile 0,2 l 8,60 / 0,75 l 31,60

**Grauburgunder Oktav** Weinhaus Heger Kaiserstuhl, Baden 0,2 l 8,60 / 0,75 l 31,60

### PERLENDES

**Prosecco, Spumante** trocken, San Simone 0,1 l 2,50 / 0,75 l 48,70

**Rosé**

**Champagner, Drappier** Brut, Reims 0,375 l 36,80

**Spätburgunder Rosé** Salwey, QbA Kaiserstuhl, Baden 0,2 l 6,20 / 0,75 l 22,20

## FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3 l 3,80

## APERITIFS

Aperol Spritz<sup>2,5</sup> 0,2 l 5,80

Weizenbier 0,5 l 5,50

Martini, weiß 5 cl 3,00

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,50

Sherry Tio Pepe 5 cl 4,00

Alsterwasser/Radler 0,3 l 3,80

## SPIRITS

## SOFT DRINKS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 3,00

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 / 2,90 5,90

Helbing Kümmel 2 cl 3,00

Mineralwasser, still 2,90 5,90

Malteserkreuz Aquavit 2 cl 3,00

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5 l 2,60

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,80

Rhapharbsaftschorle 0,45 l 5,70

Linie Aquavit 2 cl 3,80

Maracujasaftschorle 0,45 l 5,70

Smirnoff Vodka 4 cl 5,30

Coca-Cola<sup>2,3</sup>, Fanta<sup>2,6</sup>, Sprite 0,3 l 3,80

Gordon's Dry Gin 4 cl 5,30

Coke Zero<sup>2,3,4</sup> 0,33 l 4,00

Havana Club Rum, weiß 4 cl 5,30

Bitter Lemon, Tonic<sup>5</sup> 0,2 l 3,80

Jack Daniel's Tennessee Schladerer Williamsbirne 2 cl 4,00

Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l 3,80

Rémy Martin, Cognac 2 cl 4,20

Tomatensaft, Granini 0,2 l 3,80

Grappa, Nonino 2 cl 4,20

Orangensaft, Granini 0,2 l 3,80

Sambuca 2 cl 4,20

Traubensaft, rot, Granini 0,2 l 3,80

Jägermeister 4 cl 5,60

Malztrunk<sup>2</sup> 0,33 l 3,80

Baileys 4 cl 5,30

Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 0,75 l 10,40

Ramazotti 4 cl 5,30

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

Fernet-Branca 2 cl 4,00

## KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,90

Tasse Kaffee 3,20

Tasse Cappuccino 5,50

Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,20

Tasse Espresso 2,80

Glas Schokopresso 3,50

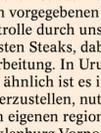
Tasse doppelter Espresso 4,50

Glas Trinkschokolade 2,90

Kännchen Tee 3,50

Glas Glühwein 3,90

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
<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>7</sup>Geschwefelt.  
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben vor dem Grillen.  
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenkarte.



## Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das an Naturholzischen mit Stoffsets und Papierservietten seinen Gästen Freude bereitet und das Essengehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

### Die BLOCK HOUSE Fleischerei

entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf der Block House Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide, ähnlich ist es in Irland. Um eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir von unseren Landwirten auch Rindfleisch aus dem eigenen regionalen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

### Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse und die feldfrischen Salate sind regional und die großen Kartoffeln stammen seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide. Der Fisch ist ausschließlich aus umweltschonender und ASC/MSC zertifizierter Fischerei. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir und unsere Block Menü Qualität unserer Lebensmittel mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit. Unsere zarten Steaks werden auf dem Lavastein-Grill von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

### Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Diese Aufgabe erfüllt Ihr Block House seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung und Heiterkeit von mittags bis Mitternacht Ihre Wünsche zu erfüllen.



„Mein BLOCK HOUSE soll ein volkstümliches Restaurant sein, ohne Tischdecke, mit saftigen Steaks, frischer Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude.“

Angen Bloch  
SEPTEMBER 1968