



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 Zuschchnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken 21,90

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 28,30

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 26,50

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 32,90

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 33,20

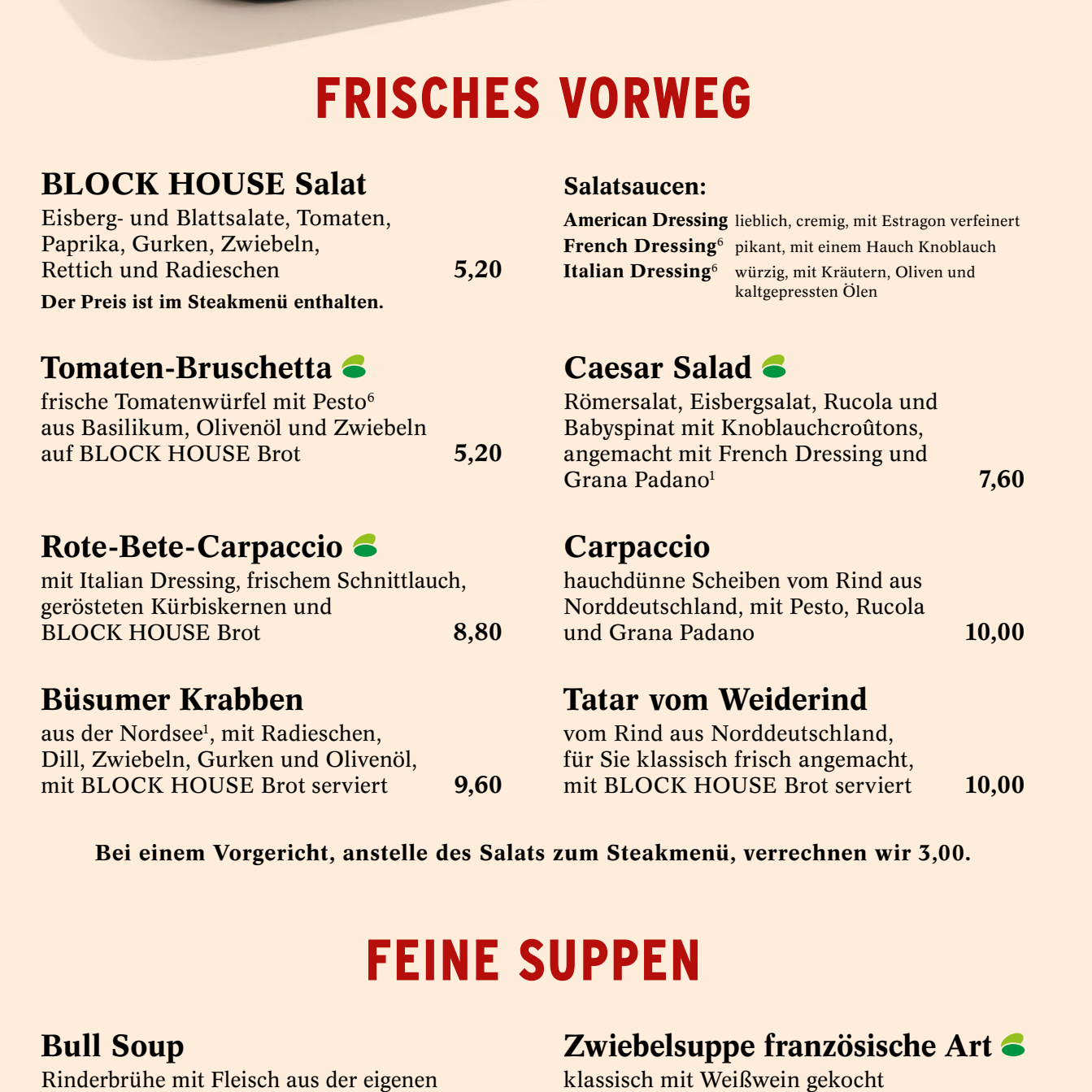
AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 41,70

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 39,20

Auch zum Teilen für zwei + 10,20



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen 5,20

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot 5,20

Rote-Bete-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot 8,80

Büsumer Krabben

mit der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert 9,60

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ 7,60

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto, Rucola und Grana Padano 10,00

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit BLOCK HOUSE Brot serviert 10,00

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 5,30

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,30

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken 6,80

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,30

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu buntes Karottengemüse und Bruschetta 12,50

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 15,00

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot 13,40

Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt 12,50

vegetarische Gerichte

FRISCHE KÜCHE

Prime Chicken

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur 15,10

Filetmedaillons mit Gemüse

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und buntem Karottengemüse 21,40

Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat 21,40

Amerikanischer Salat

kross gebratene Poulardenbrust, mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing 12,90

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano

• mit Poulardenbrust 12,90

• mit Rindersteakstreifen 13,90

Chicken Pasta

kross gebratene Poulardenbrust auf einer frischen Pilzvariation in Rahm und feinen Bandnudeln 17,10

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Aufzucht, mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 14,70

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200 g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur 15,90

Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream 19,70

Barbecue Steak Teller

BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites 17,70

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce 15,20

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 0,80

Baked Potato mit Sour Cream 4,20

Kartoffel-Gratin 4,20

Pommes frites 3,30

Green-Pepper-Sauce gerahmt, mit grünem Pfeffer 2,20

BBQ-Steaksauce mit Mango

Steak-Knoblauchbutter

Sour Cream

Buntes Karottengemüse mit Schalotten und frischem Ingwer 4,40

Blattspinat „Brasserie“ feinwürzig mit Zwiebeln oder 2 cl 3,00

Rahmspinat sahnig mild je 4,40

Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,40

Coleslaw „American Style“ hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 3,20

Frische Pilzvariation in Rahm 4,50

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée Edition BLOCK HOUSE, QbA Oliver Zeter, Pfalz 0,21 6,30 0,75 l 22,40

Chardonnay Stellar Selection, Kleine Zalte Stellenbosch, Südafrika 0,21 7,50 0,75 l 26,70

Weißburgunder Weingut von Winning, QbA Deidesheim, Pfalz 0,21 7,50 0,75 l 26,70

Riesling Schloss Vollrads, QbA Rheingau 0,21 8,00 0,75 l 29,00

Sauvignon Blanc Petit Clos, Henri Bourgeois Marlborough, Neuseeland 0,21 8,40 0,75 l 29,90

Grauburgunder Oktav Weinhaus Heger Kaiserstuhl, Baden 0,21 8,70 0,75 l 31,70

Rosé

Spätburgunder Rosé Salwey, QbA Kaiserstuhl, Baden 0,21 6,30 0,75 l 22,40

Rot

Côtes du Rhône Domaine des Capes Frankreich 0,21 6,30 0,75 l 22,40

Malbec Bodegas Callia Argentinien 0,21 6,90 0,75 l 24,10

Shiraz Wynns Coonawarra Estate Australien 0,21 7,50 0,75 l 26,70

Merlot Grand Estates, Columbia Crest USA 0,21 8,00 0,75 l 29,00

Cabernet Sauvignon Terra Noble, Reserva Chile 0,21 8,70 0,75 l 31,70

PERLENDES

Prosecco, Spumante trocken, San Simone 0,1 l 4,60 0,75 l 29,30

Champagner, Drappier Brut, Reims 0,375 l 36,90

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3 l 3,90

Weizenbier 0,5 l 5,60

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,60

Alkoholfreies Bier Fl. 0,33 l 3,90

Alsterwasser/Radler 0,3 l 3,90

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l 3,00 6,00

Mineralwasser, still 3,00 6,00

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5 l 2,70

Apfelschorle, naturtrüb 0,45 l 5,80

Rhabarbersaftschorle 0,45 l 5,80

Maracujasaftschorle 0,45 l 5,80

Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,33 l 4,10

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l 3,90

Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l 3,90

Tomatensaft, Granini 0,2 l 3,90

Orangensaft, Granini 0,2 l 3,90

Traubensaft, rot, Granini 0,2 l 3,90

Malztrunk² 0,33 l 3,90

Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 1,0 l 10,50

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l 5,80

Martini, weiß 5 cl 4,00

Sherry Tio Pepe 5 cl 4,00

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 3,00

Helbing Kümmel 2 cl 3,00

Malteserkreuz Aquavit 2 cl 3,00

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,80

Linie Aquavit 2 cl 3,80

Smirnoff Vodka 4 cl 5,30

Gordon's Dry Gin 4 cl 5,30

Havana Club Rum, weiß 4 cl 5,30

Jack Daniel's Tennessee 4 cl 5,30

Schladerer Williamsbirne 2 cl 4,00

Rémy Martin, Cognac 2 cl 4,20

Grappa, Nonino 2 cl 4,20

Sambuca 2 cl 4,20

Jägermeister 4 cl 5,60

Baileys 4 cl 5,30

Ramazotti 4 cl 5,30

Campari^{2,5} 4 cl 4,00

Fernet-Branca 2 cl 4,00

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,90

Tasse Cappuccino 3,50

Tasse Espresso 2,80

Tasse doppelter Espresso 4,50

Kännchen Tee 3,50

Tasse Kaffee 3,20

Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,20

Glas Schokopresso 3,90

Glas Trinkschokolade 2,50

Glas Glühwein 3,90

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwehlt. 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 über unsere eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschchnitt 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 Aufgaben erfüllt Ihr Sonntag bis Donnerstag 12:00 – 22:00 Uhr, Freitag und Samstag 12:00 – 23:00 Uhr Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants – von Sylt bis München. Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: shop.block-house.de



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

Eugen Rohlke

SEPTEMBER 1968

Folgen Sie uns:



Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag 12:00 – 22:00 Uhr, Freitag und Samstag 12:00 – 23:00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants – von Sylt bis München.

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: shop.block-house.de