



# 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 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 Fleischerei, 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  
Der Preis ist im Steakmenü enthalten. **5,20**

**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 **5,20**

**Caesar Salad**  
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>7</sup> **7,60**

**Rote-Bete-Carpaccio**  
mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot **8,80**

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

**Büsumer Krabben**  
mit der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert **9,60**

**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**

**Zwiebelsuppe französische Art**  
klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken **6,80**

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

**Karotten-Ingwer-Suppe** **NEU**  
aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,30**

## GRÜNE KÜCHE

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

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

**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**

**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**

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

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

**Caesar Salad**  
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano  
• mit Poulardenbrust **12,90**  
• mit Rindersteakstreifen **13,90**

**Norwegischer Fjordlachs**  
gebratene Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat **21,40**

**Chicken Pasta** **NEU**  
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 offenfrischem BLOCK HOUSE Brot, Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur **14,70**

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

**New York Cheese Burger**  
unser Block Burger 200 g, auf offenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur **15,90**

**Barbecue Steak Teller**  
kleine Rinderhuftmedaillons mit 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**

**Buntes Karottengemüse**  
mit Schalotten und feinerem Ingwer **4,40**

**Baked Potato mit Sour Cream** **4,20**

**Blattspinat „Brasserie“**  
feinwürzig mit Zwiebeln oder **Rahmspinat** sahnig mild **je 4,40**

**Kartoffel-Gratin** **4,20**

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

**Pommes frites** **3,30**

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

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

**Frische Pilzvariation in Rahm** **4,50**

**BBQ-Steaksauce mit Mango**

**Steak-Knoblauchbutter**

**Sour Cream**

## UNSERE WEINE

**Weiß**  
**Pfälzer Weißwein Cuvée**  
Edition BLOCK HOUSE, QbA Oliver Zeter, Pfalz 0,2l 6,30  
0,75l 22,40

**Rot**  
**Côtes du Rhône**  
Domaine des Capes 0,2l 6,30  
Frankreich 0,75l 22,40

**Chardonnay**  
Cellar Selection, Kleine Zalze Stellenbosch, Südafrika 0,2l 7,50  
0,75l 26,70

**Malbec**  
Bodegas Callia Argentinien 0,2l 6,90  
0,75l 24,10

**Weißburgunder**  
Weingut von Winzing, QbA Deidesheim, Pfalz 0,2l 7,50  
0,75l 26,70

**Shiraz**  
Wynns Coonawarra Estate Australien 0,2l 7,50  
0,75l 26,70

**Riesling**  
Kloster Vollrads, QbA Rheingau 0,2l 8,00  
0,75l 29,00

**Merlot**  
Grand Estates, Columbia Crest USA 0,2l 8,00  
0,75l 29,00

**Sauvignon Blanc**  
Petit Clos, Henri Bourgeois Marlborough, Neuseeland 0,2l 8,40  
0,75l 29,90

**Cabernet Sauvignon**  
Terra Noble, Reserva Chile 0,2l 8,70  
0,75l 31,70

**Grauburgunder Oktav**  
Weinhaus Heger Kaiserstuhl, Baden 0,2l 8,70  
0,75l 31,70

### PERLENDES

**Prosecco, Spumante**  
troceno, San Simone 0,1l 2,60  
0,75l 29,30

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

## FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3l **3,90**  
Weizenbier 0,5l **5,60**  
Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5l **3,90**  
Alsterwasser/Radler 0,3l **3,90**

## APERITIFS

Aperol Spritz<sup>5</sup> 0,2l **5,80**  
Martini, weiß 5 cl **3,00**  
Sherry Tio Pepe 5 cl **4,00**

## SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25l 0,75l  
3,00 6,00  
Mineralwasser, still **3,00 6,00**  
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5l **2,70**  
Apfelschorle, naturtrüb 0,45l **5,80**  
Rhabarbersaftschorle 0,45l **5,80**  
Maracujasaftschorle 0,45l **5,80**  
Pepsi-Cola<sup>2,3</sup>, Mirinda<sup>1,2,6</sup>, Seven up<sup>1</sup> 0,3l **3,90**  
Coke Zero<sup>2,3,4</sup> 0,33l **4,10**  
Bitter Lemon, Tonic<sup>5</sup> 0,2l **3,90**  
Apfelsaft, naturtrüb 0,2l **3,90**  
Tomatensaft 0,2l **3,90**  
Orangensaft 0,2l **3,90**  
Traubensaft, rot 0,2l **3,90**  
Malztrunk<sup>2</sup> 0,33l **3,90**

## SPIRITS

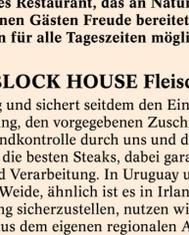
Fürst Bismarck Korn 2 cl **3,00**  
Helbing Kümmel 2 cl **3,00**  
Malteserkreuz Aquavit 2 cl **3,00**  
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl **3,80**  
Linie Aquavit 2 cl **3,80**  
Smirnoff Vodka 4 cl **5,30**  
Gordon's Dry Gin 4 cl **5,30**  
Havana Club Rum, weiß 4 cl **5,30**  
Jack Daniel's Tennessee 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**  
Ramazzotti 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 Cappuccino **5,50**  
Tasse Espresso **2,80**  
Tasse doppelter Espresso **4,50**  
Kännchen Tee **3,50**

Tasse Kaffee **3,20**  
Tasse entkoffeinierter Kaffee **3,20**  
Glas Schokopresso **3,50**  
Glas Trinkschokolade **2,90**  
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 Gewichtsansagen 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 unsere eigenen 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 Aufgaben 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 eine volkstümliches Restaurant sein, ohne Tischdecke, mit saftigen Steaks, frischer Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude.“

*Angen Bloch*  
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](http://shop.block-house.de)