



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 22,40

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 28,80

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettsaure, saftig und zart 27,00

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischerei, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 33,40

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 33,70

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 42,20

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 39,70
Auch zum Teilen für zwei + 10,20



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

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

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

Salatsaucen:

American Dressing² lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing³ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁴ würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano⁵ 7,60

Carpaccio

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

Tatar vom Weiderind

von 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 und 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

gebratene 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 feinen 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

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

Huftsteak

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

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

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 feinerem Ingwer 4,40

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig mit Zwiebeln oder

Rahmspinat

sahnig mild je 4,40

Knackiges Pfannengemüse

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

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weiskohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 3,20

Frische Pilzvariation in Rahm

4,50

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,21 6,80
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l 24,10

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21 8,00
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 28,40

Weißburgunder

Weingut von Winzing, QbA 0,21 8,00
Deidesheim, Pfalz 0,75 l 28,40

Riesling

Shloss Vollrads, QbA 0,21 8,50
Rheingau 0,75 l 30,20

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,21 8,90
Marlborough, Neuseeland 0,75 l 31,60

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger 0,21 9,20
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 32,70

Rosé

Spätburgunder Rosé 0,21 6,80
Salwey, QbA 0,75 l 24,10

Rot

Côtes du Rhône

Domaine des Capes 0,21 6,80
Frankreich 0,75 l 24,10

Malbec

Bodegas Callia 0,21 7,40
Argentinien 0,75 l 25,90

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate 0,21 8,00
Australia 0,75 l 28,40

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21 8,50
USA 0,75 l 30,20

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21 9,20
Chile 0,75 l 32,70

PERLENDES

Prosecco, Spumante

trockener, San Simone 0,1 l 5,10
0,75 l 33,40

Champagner, Drappier

Brut, Reims 0,375 l 36,90

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3 l 4,00

Weizenbier 0,5 l 5,70

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,70

Alsterwasser/Radler 0,3 l 4,00

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 | 3,10 6,10

Mineralwasser, still 3,10 6,10

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone 0,5 l 2,80

Rhabarbersaftschorle 0,45 l 5,90

Maracujasaftschorle 0,45 l 5,90

Coca-Cola^{2,3,4}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,33 l 4,00

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l 4,00

Apfelsaft, naturtrüb 0,21 4,00

Tomatensaft, Granini 0,21 4,00

Orangensaft, Granini 0,21 4,00

Traubensaft, rot, Granini 0,21 4,00

Malztrunk² 0,33 l 4,00

Familienschorle mit 0,75 l Mineralwasser und einer Flasche Apfelsaft 1,0 l 10,60

APERITIFS

Aperitif Spritz^{2,5} 0,2 l 5,90

Martini, weiß 5 cl 4,10

Sherry Tio Pepe 5 cl 4,10

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 3,10

Helbing Kümmel 2 cl 3,10

Malteserkreuz Aquavit 2 cl 3,10

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,90

Linie Aquavit 2 cl 3,90

Smirnoff Vodka 4 cl 5,40

Gordon's Dry Gin 4 cl 5,40

Havana Club Rum, weiß 4 cl 5,40

Jack Daniel's Tennessee 4 cl 5,40

Schladerer Williamsbirne 2 cl 4,10

Rémy Martin, Cognac 2 cl 4,30

Grappa, Nonino 2 cl 4,30

Sambuca 2 cl 4,50

Jägermeister 4 cl 5,70

Baileys 4 cl 5,40

Ramazotti 4 cl 5,40

Campani^{2,5} 4 cl 4,10

Fernet-Branca 2 cl 4,10

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 4,00

Tasse Cappuccino 3,60

Tasse Espresso 2,90

Tasse doppelter Espresso 4,60

Kännchen Tee 3,60

Tasse Kaffee 3,30

Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,30

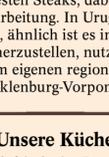
Glas Schokopresso 3,60

Glas Trinkschokolade 3,60

Glas Glühwein 4,00

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwefelt. ⁸Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben vor dem Grillen. ⁹Soweit 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 heute 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 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.“
Jürgen Block
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