

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée
Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,21 (●)
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l (●)

Chardonnay
Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21 (●)
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l (●)

Weißburgunder
Weingut von Winning, QbA 0,21 (●)
Deidesheim, Pfalz 0,75 l (●)

Riesling
Schloss Vollrads, QbA 0,21 (●)
Rheingau 0,75 l (●)

Sauvignon Blanc
Petit Clos, Henri Bourgeois 0,21 (●)
Marlborough, Neuseeland 0,75 l (●)

Grauburgunder Oktav
Weinhaus Heger 0,21 (●)
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l (●)

Rosé
Spätburgunder Rosé
Salwey, QbA 0,21 (●)
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l (●)

Rot

Côtes du Rhône
Domaine des Capes 0,21 (●)
Frankreich 0,75 l (●)

Malbec
Bodegas Callia 0,21 (●)
Argentinien 0,75 l (●)

Shiraz
Benchmark, Grant Burge 0,21 (●)
Australien 0,75 l (●)

Merlot
Columbia Crest 0,21 (●)
USA 0,75 l (●)

Cabernet Sauvignon
Terra Noble, Reserva 0,21 (●)
Chile 0,75 l (●)

PERLENDES

Prosecco, Spumante
trocken, San Simone 0,1 l (●)
0,75 l (●)

Champagner, Drappier
Brut, Reims 0,375 l (●)

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass 0,3 l (●)
Weizenbier 0,5 l (●)
Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l (●)
Alkoholfreies Bier Fl. 0,33 l (●)
Alsterwasser/Radler 0,3 l (●)

SOFT DRINKS

S. Pellegrino 0,75 l
S. Pellegrino 0,25 l
Acqua Panna, still 0,75 l
Acqua Panna, still 0,25 l
Apfelschorle, naturtrüb 0,45 l
Coca-Cola^{2,3} 0,3 l
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l
Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 l
Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l
Apfelsaft, naturtrüb 0,7 l
Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l
Tomatensaft, Granini 0,2 l
Orangensaft, Granini 0,2 l
Traubensaft, rot, Granini 0,2 l
Malztrunk² 0,33 l (●)

SPIRITS

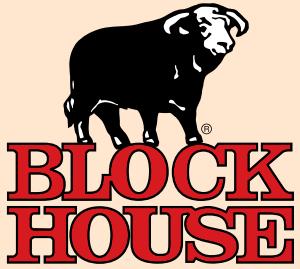
Fürst Bismarck Korn 2 cl
Helbing Kümmel 2 cl
Malteserkreuz Aquavit 2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl
Linie Aquavit 2 cl
Smirnoff Vodka 4 cl
Gordon's Dry Gin 4 cl
Havana Club Rum, weiß 4 cl
Jack Daniel's Tennessee 4 cl
Schladerer Williamsbirne 2 cl
Rémy Martin, Cognac 2 cl
Grappa, Nonino 2 cl
Sambuca 2 cl
Jägermeister 4 cl
Baileys 4 cl
Ramazzotti 4 cl
Sherry Tio Pepe 5 cl
Martini, weiß 5 cl
Campari^{2,5} 4 cl
Aperol^{2,5} 4 cl
Fernet-Branca 2 cl

HEISSGETRÄNKE

Glas Latte Macchiato
Tasse Cappuccino
Tasse Espresso
Tasse doppelter Espresso
Kännchen Tee



Tasse Kaffee
Tasse entkoffeinerter Kaffee
Glas Schokopresso
Glas Trinkschokolade
Glas Glühwein



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 Naturholztischen mit Stoffsets und Papierservietten seinen Gästen Freude bereitet und das Essen gehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

Schon 1973 entstand die BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg und versorgt seitdem unsere Unternehmen mit bestem Fleisch. Vom Einkauf durch unsere eigenen Einkäufer vor Ort über die Reifung, dem vorgegebenen Zuschnitt, der grammgenauen Portionierung bis hin zur Endkontrolle durch uns und der Veterinärbehörde. Angus- und Hereford-Rinder aus Südamerika liefern uns die besten Steaks – saftig zart mit guter Fettmarinierung. Unter idealen klimatischen Bedingungen ständig im Freien, finden sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung – naturbelassen und artgerecht. Das sind Bio-Steaks im besten Sinne.

Unsere Küche

kaufte die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Frische Gemüse kommen aus der näheren Region, die feldfrischen Salate auf dem Salatbuffet aus der jeweiligen BLOCK HOUSE Stadt und die großen Kartoffeln werden seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide geliefert. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert.

Auf dem Lava-Glühstein-Grill werden die Steaks von unseren Köchen auf den Punkt genau gebrillt.



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

Eugen Block

SEPTEMBER 1968

Folgen Sie uns:



Täglich geöffnet von mittags bis Mitternacht, sonntags bis 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

07/19

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig.

⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.



ALLERGENKARTE

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Bruschetta

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



Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Olivenöl Dressing



Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto



Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert



Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert



FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Aufzucht, Gemüseenlage, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot



Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch, dazu BLOCK HOUSE Brot



Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert



French Dressing⁶

piquant, mit einem Hauch Knoblauch



Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern und Oliven



Olivenöl Dressing

aus kaltgepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, weißem Balsamico, Knoblauch und Basilikum



Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

wahlweise mit zarten Putenmedaillons



Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano



GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta



Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin und Bruschetta



Glutenhaltiges Getreide



Eier



Krebstiere

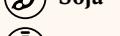


Fische

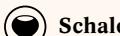


Erdnüsse

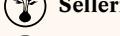
Soja



Milch



Schalenfrüchte

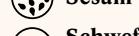


Sellerie



Senf

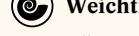
Sesam



Schwefeldioxid und Sulfite



Lupine



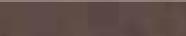
Weichtiere



Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden



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

MR. RUMPSTEAK

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

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

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

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

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

T-BONE STEAK, 1.1 lb

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

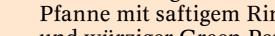
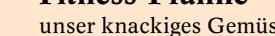
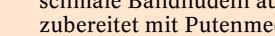
Auch zum Teilen für zwei



FRISCHE KÜCHE

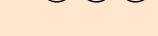
Putenmedaillons

saftig kross gebrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream



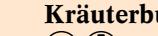
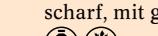
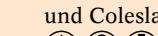
Zarter Lammrücken

160 g, rosa gebrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter



Barbecue Steak Teller

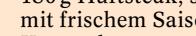
kleine Rinderhüftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur



AMERICAN BISTRO

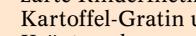
Rancher Salad NEU

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken, Paprika und Zwiebeln mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon, dazu American Dressing



Steak & Gemüse

180 g Huftsteak, saftig gebrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter



Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm



Lachsforelle NEU

gebraten, dazu Weißwein-Lauchsauce, Kartoffel-Gratin und Blattspinat



ZUM DAZ