



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 26,20

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 24,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischerei, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 30,60

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,90

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 34,10

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 36,30
Auch zum Teilen für zwei +9,60



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen 4,90

Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot 4,90
wahlweise mit Guacamole-Dip 6,10

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing 4,90

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert 8,90

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 6,60

Carpaccio

hauchdünne Scheiben, vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto, Rucola und Grana Padano 9,30

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert 9,30

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

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,10

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken 6,10

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot 5,10

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta 11,60

Die drei Klassiker

unsere großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot 12,60

Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete. Mit Avocadocreme, Tomatenconfit und Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites 14,00

Fusilloni Vegetale

italienische Hartweizenpasta mit knackigem Pfannengemüse und milder Tomatensauce, in der Butterpfanne geschwenkt 11,60
wahlweise mit gebratenen Hähncheninfiles 15,40

⁶ vegetarische Gerichte

FRISCHE KÜCHE

Brust & Keule

zwei Hähnchenbrustmedaillons und eine Oberkeule ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 14,00

Amerikanischer Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing
• mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon 13,30
• mit Hähncheninfiles 11,50

Steak & Gemüse

180 g Hufsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter 17,50

Filetmedaillons mit Pilzen

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm 19,70

Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter 20,30

Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat 19,90

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200g Fleisch aus eigener Aufzucht, aus 100% Rindfleisch mit unserem offenen BLOCK HOUSE Brot, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur 13,50

Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream 18,30

NY Cheese Burger

200 g Fleisch aus eigener Aufzucht, aus 100% Rindfleisch auf unserem offenen BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites 14,50
wahlweise mit Beef Bacon 16,10

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhufmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur 16,30

Caesar Salad Chicken

zarte Hähncheninfiles mit Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano 12,10

Fitness-Pfanne

unsere knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Green-Pepper-Sauce 14,10

ZUM DAZUBEZELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 0,90

Frisches Saisongemüse

4,10

Baked Potato mit Sour Cream

3,80

Süß-pikantes Mais-Chiligemüse

3,70

Kartoffel-Gratin

3,80

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln, der Klassiker unserer Block Menü 4,10

Pommes frites

3,10

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratenes Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,10

Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer 2,10

Coleslaw „American Style“

hausgemacht, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 2,80

Guacamole-Dip

1,30

Frische Pilze à la Crème

4,20

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Sour Cream

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée
Edition BLOCK HOUSE, QbA 0,2 l 5,70
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l 20,80

Rot

Côtes du Rhône
Domaine des Capes 0,2 l 5,70
Frankreich 0,75 l 20,80

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,2 l 6,80
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 24,90

Malbec

Bodegas Callia 0,2 l 6,10
Argentinien 0,75 l 22,20

Weißburgunder

Weingut von Pfanning, QbA 0,2 l 6,80
Deidesheim, Pfalz 0,75 l 24,90

Shiraz

Benchmark, Grant Burge 0,2 l 6,80
Australien 0,75 l 24,90

Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,2 l 2,20
Rheingau 0,75 l 26,40

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,2 l 2,70
USA 0,75 l 7,40

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois 0,2 l 7,60
Marlborough, Neuseeland 0,75 l 28,00

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,2 l 8,10
Chile 0,75 l 29,60

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger 0,2 l 8,10
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 29,60

PERLENDES

Rosé

Spätburgunder Rosé
Salwe, QbA 0,2 l 5,80
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 21,20

Prosecco, Spumante

trocken, San Gimignano 0,1 l 4,30
0,75 l 27,10

Champagner, Drappier

Brut, Reims 0,375 l 34,00

FRISCH VOM FASS

Frises Pils vom Fass 0,5 l 3,60
Weizenbier 0,5 l 5,10
Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,10
Alkoholfreies Bier Fl. 0,5 l 3,60
Alsterwasser/Radler 0,3 l 3,60

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l 5,30
Martini, weiß 5 cl 3,70
Sherry Tio Pepe 5 cl 3,70

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l
Mineralwasser, still 2,40 5,00
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitronen 0,5 l 2,60
Apfelschorle, naturtrüb 0,45 l 5,30
Rhabarbersaftschorle 0,45 l 5,30
Maracujasaftschorle 0,45 l 5,30
Schorle für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn 9,70
Coca-Cola^{2,3} 0,3 l 3,60
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l 3,80
Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 l 3,60
Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l 3,60
Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l 2,90
Tomatensaft, Granini 0,2 l 3,60
Orangensaft, Granini 0,2 l 3,60
Traubensaft, rot, Granini 0,2 l 3,60
Malztrunk⁷ 0,33 l 3,60

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 2,70
Helbing Kümmel 2 cl 2,70
Malteserkreuz Aquavit 2 cl 2,70
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,50
Linie Aquavit 2 cl 3,50
Grappa, Nonino 4 cl 4,90
Gordon's Dry Gin 4 cl 4,90
Havana Club Rum, weiß 4 cl 4,90
Jack Daniel's Tennessee 4 cl 4,90
Schladerer Williamsbirne 2 cl 3,70
Rémy Martin, Cognac 2 cl 3,90
Grappa, Nonino 2 cl 3,90
Sambuca 2 cl 3,90
Jägermeister 4 cl 5,10
Baileys 4 cl 4,90
Ramazzotti 4 cl 4,90
Campari^{2,5} 4 cl 3,70
Fernet-Branca 2 cl 3,70

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,60
Tasse Cappuccino 3,20
Tasse Espresso 2,60
Tasse doppelter Espresso 4,20
Kännchen Tee 3,20

Tasse Kaffee 2,90
Tasse entkoffeinierter Kaffee 2,90
Glas Schokolade 3,20
Glas Trinkschokolade 2,70
Glas Glühwein 3,60

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁷Geschwefelt.
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergikerkarte.

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 durch 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, die wir 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

kauf 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 und unsere Hühnchen erhalten wir von Betrieben, die durch den Deutschen Tierschutzbund zertifiziert sind. 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 aufmerksamste 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.“
August 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