



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 Rinderribschen 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 Fetttauge, saftig und zart 24,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, 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
Der Preis ist im Steakmenü enthalten. **4,90**

Salatsaucen:
American Dressing⁶ lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

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

Caesar Salad ●
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ **6,60**

Tomaten-Gurkensalat ●
frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing **4,90**

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

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

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, Gemüseeinlage, 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 ●
unser großer Salat mit frisch gebratenen Champignons, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot **12,60**

Veggie Cheeseburger ● **NEU**
Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete. Mit Avocado-creme, Tomatenconfit und Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites **14,00**

Fusilloni Vegetale ● **NEU**
italienische Hartweizenpasta mit knackigem Pfannengemüse und milder Tomatensauce, in der Butterpfanne geschwenkt **11,60**
wahlweise mit gebratenen Hähncheninnenfilets **15,40**

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

AMERICAN BISTRO

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

Hufsteak
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 Baked Potato mit Sour Cream **14,50**
wahlweise mit Beef Bacon **16,10**

Barbecue Steak Teller
kleine Rinderhufstücken mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur **16,30**

Caesar Salad Chicken
zarte Hähncheninnenfilets mit Römersalat, Eisbergsalat, Rucola, Babyspinat und Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano **12,10**

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

ZUM DAZUBESTELLEN

- BLOCK HOUSE Brot** mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen **0,90**
- Baked Potato mit Sour Cream** **3,80**
- Kartoffel-Gratin** **3,80**
- Pommes frites** **3,10**
- Green-Pepper-Sauce** scharf, mit grünem Pfeffer **2,10**
- Guacamole-Dip** **1,30**
- Kräuterbutter**
- Beef-Chili-Dip, scharf**
- Sour Cream**

- Frisches Saisongemüse** **4,10**
- Süß-pikantes Mais-Chiligemüse** **3,70**
- Blattspinat „Brasserie“** feinwürzig, mit Zwiebeln, der Klassiker unserer Block Menü **4,10**
- Knackiges Pfannengemüse** frisch gebratenes Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln **4,10**
- Coleslaw „American Style“** hausgemacht, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln **2,80**
- Frische Pilze à la Crème** **4,20**

UNSERE WEINE

- Weiß**
- Pfälzer Weißwein Cuvée, Oliver Zeter, Pfalz 0,2 l **5,70**, 0,75 l **20,80**
 - Chardonnay, Cellar Selection, Kleine Zalze Stellenbosch, Südafrika 0,2 l **6,80**, 0,75 l **24,90**
 - Weißburgunder, Weingut von Pfanning, QbA Weidenseheim, Pfalz 0,2 l **6,80**, 0,75 l **24,90**
 - Riesling, Schloss Vollrads, QbA Rheingau 0,2 l **2,20**, 0,75 l **7,60**
 - Sauvignon Blanc, Petit Clos, Henri Bourgeois Marlborough, Neuseeland 0,2 l **7,60**, 0,75 l **29,00**
 - Grauburgunder Oktav, Weinhaus Heger Kaiserstuhl, Baden 0,2 l **8,10**, 0,75 l **29,60**

- Rot**
- Côtes du Rhône, Domaine des Capes Frankreich 0,2 l **5,70**, 0,75 l **20,80**
 - Malbec, Bodegas Callia Argentinien 0,2 l **6,10**, 0,75 l **22,20**
 - Shiraz, Benchmark, Grant Burge Australien 0,2 l **6,80**, 0,75 l **24,90**
 - Merlot, Grand Estates, Columbia Crest USA 0,2 l **7,40**, 0,75 l **27,00**
 - Cabernet Sauvignon, Terra Noble, Reserva Chile 0,2 l **8,10**, 0,75 l **29,60**

PERLENDES

- Prosecco, Spumante trocken, Spumante 0,1 l **4,30**, 0,75 l **27,10**
- Champagner, Drappier Brut, Reims 0,375 l **34,00**

FRISCH VOM FASS

- Frisches 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**
- Schorer für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn **9,70**
- Pepsi-Cola^{2,3} 0,3 l **3,60**
- Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l **3,80**
- Mirinda^{1,2,6}, Seven up¹ 0,3 l **3,60**
- Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l **3,90**
- Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l **2,60**
- Tomatensaft 0,2 l **3,60**
- Orangensaft 0,2 l **3,60**
- Traubensaft, rot 0,2 l **3,60**
- Malztrunk² 0,33 l **3,60**

SPIRITS

- Fürst Bismarck Korn 2 cl **2,70**
- Helbing Kümmel 2 cl **2,70**
- Malterserkreuz 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.
*Mit Konservierungsstoff. *Mit Farbstoff. *Koffeinhaltig. *Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. *Chininhaltig. *Mit Antioxidationsmittel. *Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben vor dem Grillen. Sowie Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergierkarte.

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 Naturholzstischen 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 aus 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

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/MSZ 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 unsere 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.“
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