



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 21,20

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 26,70

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 25,10

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 31,10

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 28,40

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 34,60

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 36,80
Auch zum Teilen für zwei +9,60



FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

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 Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroutons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ 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, 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

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 Avocado, 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 Huftsteak, 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 Baked Potato mit Sour Cream 14,50

Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhüftmedaillons 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 DAZUBEISTELLEN

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 6,20
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l 22,60

Chardonnay Cellar Selection, Kleine Zalze 0,2 l 7,40
Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 27,00

Weißburgunder Weingut von Pfanning, QbA 0,2 l 7,40
Deidesheim, Pfalz 0,75 l 27,00

Riesling Schloss Vollrads, QbA 0,2 l 2,70
Rheingau 0,75 l 28,30

Sauvignon Blanc Petit Clos, Henri Bourgeois 0,2 l 8,10
Marlborough, Neuseeland 0,75 l 29,80

Grauburgunder Oktav Weinhaus Heger 0,2 l 8,60
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 31,50

Rosé

Spätburgunder Rosé Salwey, QbA 0,2 l 6,30
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l 23,00

Rot

Côtes du Rhône Domaine des Capes 0,2 l 6,20
Frankreich 0,75 l 22,60

Malbec Bodegas Callia 0,2 l 6,60
Argentinien 0,75 l 24,00

Shiraz Benchmark, Grant Burge 0,2 l 7,40
Australien 0,75 l 27,00

Merlot Grand Estates, Columbia 0,2 l 7,90
USA 0,75 l 28,80

Cabernet Sauvignon Terra Noble, Reserva 0,2 l 8,60
Chile 0,75 l 31,50

PERLENDES

Prosecco, Spumante trocken, 0,1 l 4,80
Martini, weiß 0,75 l 31,50

Champagner, Drappier Brut, Reims 0,375 l 34,00

FRISCH VOM FASS

Frishes Pils vom Fass 0,5 l 3,70

Weizenbier 0,5 l 5,20

Alkoholfreies Weizenbier Fl. 0,5 l 5,20

Alkoholfreies Bier Fl. 0,5 l 3,70

Alsterwasser/Radler 0,33 l 3,70

APERITIFS

Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l 5,40

Martini, weiß 5 cl 3,80

Sherry Tio Pepe 5 cl 3,80

SOFT DRINKS

Mineralwasser, prickelnd 0,25 l 0,75 l 2,50 5,10

Mineralwasser, still 2,50 5,10

Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitronen 0,5 l 2,70

Apfelschorle, naturtrüb 0,45 l 5,40

Rhabarbersaftschorle 0,45 l 5,40

Maracujasaftschorle 0,45 l 5,40

Schorle für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn 9,80

Coca-Cola^{2,3} 0,3 l 3,70

Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l 3,90

Fanta^{2,6}, Sprite 0,3 l 3,70

Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l 3,70

Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l 3,00

Tomatensaft, Granini 0,2 l 3,70

Orangensaft, Granini 0,2 l 3,70

Traubensaft, rot, Granini 0,2 l 3,70

Malztrunk² 0,33 l 3,70

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn 2 cl 2,80

Helbing Kümmel 2 cl 2,80

Maltaserkrenz Aquavit 2 cl 2,80

Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl 3,60

Linie Aquavit 2 cl 3,60

Grappa, Nonino 4 cl 5,00

Gordon's Dry Gin 4 cl 5,00

Havana Club Rum, weiß 4 cl 5,00

Jack Daniel's Tennessee 4 cl 5,00

Schladerer Williamsbirne 2 cl 3,80

Rémy Martin, Cognac 2 cl 4,00

Grappa, Nonino 2 cl 4,00

Sambuca 2 cl 4,00

Jägermeister 4 cl 5,20

Baileys 4 cl 5,00

Ramazzotti 4 cl 5,00

Campari^{2,5} 4 cl 3,80

Fernet-Branca 2 cl 3,80

KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato 3,70

Tasse Cappuccino 3,30

Tasse Espresso 2,70

Tasse doppelter Espresso 4,30

Kännchen Tee 3,30

Tasse Kaffee 3,00

Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,00

Glas Schokolade 2,30

Glas Trinkschokolade 3,80

Glas Glühwein 3,70

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
*Mit Konservierungsstoff. *Mit Farbstoff. *Koffeinhaltig. *Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. *Chininhaltig. *Mit Antioxidationsmittel. *Geschwellig.
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben vor dem Grillen.
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergikerkarte.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

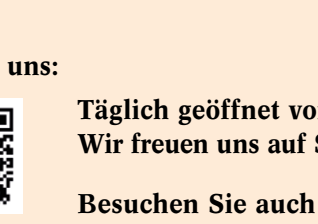
entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf durch unsere eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren 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

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 Hühnerchen 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 aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit fröhlicher Stimmung und Heiterkeit von mittags bis Mitternacht Ihre Wünsche zu erfüllen.



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

August Rode

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