



## UNSERE WEINE

### Weiß

<b>Pfälzer Weißwein Cuvée</b>		
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2l	5,50
Oliver Zeter, Pfalz	0,75l	20,00

### Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2l	6,70
Stellenbosch, Südafrika	0,75l	24,50

### Weißburgunder

Weingut von Winning, QbA	0,2l	6,70
Deidesheim, Pfalz	0,75l	24,50

### Riesling

Schloss Vollrads, QbA	0,2l	7,00
Rheingau	0,75l	25,50

### Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2l	7,50
Marlborough, Neuseeland	0,75l	27,30

### Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger	0,2l	7,70
Kaiserstuhl, Baden	0,75l	28,30

### Rosé

<b>Spätburgunder Rosé</b>		
Salwey, QbA	0,2l	5,70
Kaiserstuhl, Baden	0,75l	20,70

### Rot

<b>Côtes du Rhône</b>		
Domaine des Capes	0,2l	5,50
Frankreich	0,75l	20,00

### Malbec

Bodegas Callia	0,2l	6,00
Argentinien	0,75l	21,90

### Shiraz

Benchmark, Grant Burge	0,2l	6,70
Australien	0,75l	24,50

### Merlot

Columbia Crest	0,2l	7,30
USA	0,75l	26,50

### Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva	0,2l	7,70
Chile	0,75l	28,30

## PERLENDES

<b>Prosecco, Spumante</b>		
trocken, San Simone	0,1l	4,00
	0,75l	25,50
<b>Champagner, Drappier</b>		
Brut, Reims	0,375l	32,80

## FRISCH VOM FASS

Frisches Pils/Helles vom Fass	0,3l	2,90
Frisches Pils/Helles vom Fass	0,5l	3,90
Weizenbier	0,5l	4,10
Alkoholfreies Weizenbier	Fl. 0,5l	4,10
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,40
Alsterwasser/Radler	0,3l	2,90
Alsterwasser/Radler	0,5l	3,90

## SOFT DRINKS

S. Pellegrino	0,75l	6,00
S. Pellegrino	0,25l	3,00
Acqua Panna, still	0,75l	6,00
Acqua Panna, still	0,25l	3,00
Apfelschorle, naturtrüb	0,45l	5,00
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,3l	3,40
Coke Zero <sup>2,3,4</sup>	0,33l	3,50
Fanta <sup>2,6</sup> , Sprite	0,3l	3,40
Bitter Lemon, Tonic <sup>5</sup>	0,2l	3,30
Apfelsaft, naturtrüb	1,0l	7,30
Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	2,90
Tomatensaft, Granini	0,2l	3,30
Orangensaft, Granini	0,2l	3,30
Traubensaft, rot, Granini	0,2l	3,30
Malztrunk <sup>2</sup>	0,33l	3,40

## SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl	2,50
Helbing Kümmel	2 cl	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,30
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Smirnoff Vodka	4 cl	4,70
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,70
Havana Club Rum, weiß	4 cl	4,70
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	4,70
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,50
Rémy Martin, Cognac	2 cl	3,70
Grappa, Nonino	2 cl	3,70
Sambuca	2 cl	3,70
Jägermeister	4 cl	4,90
Baileys	4 cl	4,70
Ramazzotti	4 cl	4,70
Sherry Tio Pepe	5 cl	3,50
Martini, weiß	5 cl	3,50
Campari <sup>2,5</sup>	4 cl	3,50
Aperol <sup>2,5</sup>	4 cl	3,50
Fernet-Branca	2 cl	3,50

## HEISSGETRÄNKE

Glas Latte Macchiato	3,40	Tasse Kaffee	2,80
Tasse Cappuccino	3,10	Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,80
Tasse Espresso	2,50	Glas Schokopresso	3,10
Tasse doppelter Espresso	4,00	Glas Trinkschokolade	2,60
Kännchen Tee	3,10	Glas Glühwein	3,40

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

<sup>1</sup>Mit Konservierungstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig. <sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>\*</sup>Geschweft.

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

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 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 Fettmarmorierung.

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

kauft 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 gegrillt.

### Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt aus Deutschland sowie aus den alten und neuen Weinländern. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit Lebensfreude, 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.“

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](http://shop.block-house.de)

S143 07/19



# BLOCK HOUSE

## BEST STEAKS SINCE 1968

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen  
Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

4,80

### Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

4,80

### Tomaten und Mozzarella

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

8,00

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert

8,60

### Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert

8,60

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

## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

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

5,00

### Gulaschsuppe

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

5,00

#### Salatsaucen:

**American Dressing** lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert  
**French Dressing**<sup>6</sup> pikant, mit einem Hauch Knoblauch  
**Italian Dressing**<sup>6</sup> würzig, mit Kräutern und Oliven  
**Olivenöl Dressing** aus kaltgepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, weißem Balsamico, Knoblauch und Basilikum

### Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Olivenöl Dressing

4,80

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup>

6,30

wahlweise mit zarten Putenmedaillons 11,00

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano

9,00

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

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

11,20

### Spinat-Gratinée

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

11,80

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

12,20

### Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili

11,50



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 19,90

### MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 25,30

### HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 23,70

### RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 29,70

### FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,00

### AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 32,90

### T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 35,00  
Auch zum Teilen für zwei +9,30



## FRISCHE KÜCHE

### Putenmedaillons

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

12,00

### Pasta Tagliarini

schmale Bandnudeln aus Hartweizen, zubereitet mit Putenmedaillons und Pilzen in Kräuterrahm

14,00

### Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und würziger Green-Pepper-Sauce

13,50

### Zarter Lammrücken

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

19,70

### Rancher Salad **NEU**

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

12,80

### Steak & Gemüse

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

16,90

### Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

19,10

### Lachsforelle **NEU**

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

19,70

## AMERICAN BISTRO

### N.Y. Cheeseburger

200 g aus 100 % reinem Rindfleisch auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites

13,70

### Barbecue Steak Teller

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

15,00

### Der 200 Grammer

aus 100 % reinem BLOCK HOUSE Beef, medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

12,70

### Huftsteak

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

17,90

## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

0,90

### Baked Potato mit Sour Cream

3,60

### Kartoffel-Gratin

3,60

### Pommes frites

3,00

### Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

2,10

### Kräuterbutter

### Beef-Chili-Dip, scharf

### Sour Cream

### Frisches Saisongemüse

3,70

### Gebuttertes Möhrengemüse

3,30

### Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln

3,70

### Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

3,70

### Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

2,50

### Frische Pilze à la Crème

3,70