UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée		
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l	**6,00**
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	**22,00**
Chardonnay		
Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l	**7,20**
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	**26,30**
Weißburgunder		
Weingut von Winning, QbA	0,2 l	**7,30**
Deidesheim, Pfalz	0,75 l	**26,70**
Riesling		
Schloss Vollrads, QbA	0,2 l	**7,50**
Rheingau	0,75 l	**27,30**
Sauvignon Blanc		
Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2 l	**8,00**
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	**29,30**
Grauburgunder Oktav		
Weinhaus Heger	0,2 l	**8,30**
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	**30,30**

Rot

Côtes du Rhône		
Domaine des Capes	0,2 l	**6,00**
Frankreich	0,75 l	**22,00**
Malbec		
Bodegas Callia	0,2 l	**6,50**
Argentinien	0,75 l	**23,70**
Shiraz		
Benchmark, Grant Burge	0,2 l	**7,30**
Australien	0,75 l	**26,70**
Merlot		
Columbia Crest	0,2 l	**7,70**
USA	0,75 l	**28,00**
Cabernet Sauvignon		
Terra Noble, Reserva	0,2 l	**8,30**
Chile	0,75 l	**30,30**

Rosé

Spätburgunder Rosé		
Salwey, QbA	0,2 l	**6,20**
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	**22,70**

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l	**4,40**
trocken, San Simone	0,75 l	**29,60**
Champagner, Drappier		
Brut, Reims	0,375 l	**32,80**

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass		0,3 l	**3,50**
Weizenbier		0,5 l	**5,10**
Alkoholfreies Weizenbier	Fl.	0,5 l	**5,10**
Alkoholfreies Bier	Fl.	0,33 l	**3,50**
Alsterwasser/Radler		0,3 l	**3,50**

SOFT DRINKS

S. Pellegrino	0,75 l	**6,10**
S. Pellegrino	0,25 l	**3,10**
Acqua Panna, still	0,75 l	**6,10**
Acqua Panna, still	0,25 l	**3,10**
Apfelschorle, naturtrüb	0,45 l	**5,00**
Coca-Cola[2, 3]	0,3 l	**3,50**
Coke Zero[2, 3, 4]	0,33 l	**3,60**
Fanta[2, 6], Sprite	0,3 l	**3,50**
Bitter Lemon, Tonic[5]	0,2 l	**3,40**
Apfelsaft, naturtrüb	1,0 l	**7,30**
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	**3,00**
Tomatensaft, Granini	0,2 l	**3,30**
Orangensaft, Granini	0,2 l	**3,30**
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l	**3,30**
Malztrunk[2]	0,33 l	**3,50**

SPIRITS

Fürst Bismarck Korn	2 cl	**2,60**
Helbing Kümmel	2 cl	**2,60**
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	**2,60**
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	**3,30**
Linie Aquavit	2 cl	**3,30**
Smirnoff Vodka	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	**3,50**
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[2, 5]	4 cl	**3,50**
Aperol[2, 5]	4 cl	**3,50**
Fernet-Branca	2 cl	**3,50**

HEISSGETRÄNKE

Glas Latte Macchiato	**3,40**
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 Schokopresso	**3,30**
Glas Trinkschokolade	**2,60**
Glas Glühwein	**3,40**

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

[1]Mit Konservierungsstoff. [2]Mit Farbstoff. [3]Koffeinhaltig. [4]Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. [5]Chininhaltig. [6]Mit Antioxidationsmittel. [8]Geschwefelt.
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergikerkarte.

BLOCK HOUSE

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

Sylt 07/19

BLOCK HOUSE®

BEST STEAKS SINCE 1968

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat
Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen **4,80**
Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

Bruschetta
frische Tomatenwürfel mit Pesto[6] 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[1], 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**

Salatsaucen:
American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French Dressing[6] pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing[6] 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[1] **6,30**
wahlweise mit zarten Putenmedaillons 11,00

Carpaccio
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano **9,00**

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**

Zwiebelsuppe französische Art
klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken **5,90**

Karotten-Ingwer-Suppe NEU
aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,00**

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**

vegetarische Gerichte

PRIME BEEF – BLOCK HOUSE – BEST STEAKS SINCE 1968 – AUS HAUSEIGENER FLEISCHEREI

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 20,40

MR. RUMPSTEAK
vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 25,80

HEREFORD RIB-EYE
aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart 24,00

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.
zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 30,00

FILET MIGNON
180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,30

AMERICAN TENDERLOIN
das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 33,30

T-BONE STEAK, 1.1 lb
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 35,50
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 Rinderhuftmedaillons 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**