

UNSERE WEINE

Weiß			Rot		
Pfälzer Weißwein Cuvée			Côtes du Rhône		
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l	5,60	Domaine des Capes	0,2 l	5,60
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	20,40	Frankreich	0,75 l	20,40
Chardonnay			Malbec		
Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l	6,70	Bodegas Callia	0,2 l	6,00
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	24,50	Argentinien	0,75 l	21,90
Weißburgunder			Shiraz		
Weingut von Winning, QbA	0,2 l	6,70	Benchmark, Grant Burge	0,2 l	6,70
Deidesheim, Pfalz	0,75 l	24,50	Australien	0,75 l	24,50
Riesling			Merlot		
Schloss Vollrads, QbA	0,2 l	7,10	Grand Estates, Columbia Crest	0,2 l	7,30
Rheingau	0,75 l	25,90	USA	0,75 l	26,50
Sauvignon Blanc			Cabernet Sauvignon		
Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2 l	7,50	Terra Noble, Reserva	0,2 l	8,00
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	27,30	Chile	0,75 l	29,40
Grauburgunder Oktav			PERLENDES		
Weinhaus Heger	0,2 l	8,00			
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	29,40			
Rosé			Prosecco, Spumante		
			trocken, San Simone	0,1 l	4,20
Spätburgunder Rosé				0,75 l	26,60
Salwey, QbA	0,2 l	5,70	Champagner, Drappier		
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	20,70	Brut, Reims	0,375 l	33,50

FRISCH VOM FASS APERITIFS

Frisches Pils vom Fass	0,3 l	3,50	Aperol Spritz ^{2, 5}	0,2 l	5,20
Weizenbier	0,5 l	5,00	Martini, weiß	5 cl	3,60
Alkoholfreies Weizenbier	Fl. 0,5 l	5,00	Sherry Tio Pepe	5 cl	3,60
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,50			
Alsterwasser/Radler	0,3 l	3,50			

SOFT DRINKS		SPIRITS	
7-Eleven	2.00	Fürst Rismarck Korn	2.00 2.60

	0,25 l	0,75 l	Helbing Kümmel	2 cl	2,60
Mineralwasser, prickelnd	2,40	5,00	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,60
Mineralwasser, still	2,40	5,00	Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,40
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone	0,5 l	2,60	Linie Aquavit	2 cl	3,40
Apfelschorle, naturtrüb	0,45 l	5,20	Smirnoff Vodka	4 cl	4,80
Rhabarbersaftschorle	0,45 l	5,20	Gordon's Dry Gin	4 cl	4,80
Maracujasaftschorle	0,45 l	5,20	Havana Club Rum, weiß	4 cl	4,80
Schorle für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn		9,60	Jack Daniel's Tennessee	4 cl	4,80
Pepsi-Cola ^{2, 3}	0,3 l	3,50	Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,60
Coke Zero ^{2, 3, 4}	0,33 l	3,70	Rémy Martin, Cognac	2 cl	3,80
Mirinda ^{1, 2, 6} , Seven up ¹	0,3 l	3,50	Grappa, Nonino	2 cl	3,80
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2 l	3,50	Sambuca	2 cl	3,80
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	2,90	Jägermeister	4 cl	5,00
Tomatensaft	0,2 l	3,50	Baileys	4 cl	4,80
Orangensaft	0,2 l	3,50	Ramazzone	4 cl	4,80
Traubensaft, rot	0,2 l	3,50	Campari ^{2, 5}	4 cl	3,60
Malztrunk ²	0,33 l	3,50	Fernet-Branca	2 cl	3,60

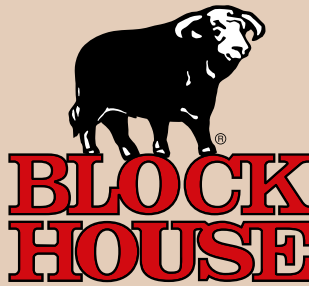
KAFFEE, TEE & CO.

Glas Latte Macchiato	3,50	Tasse Kaffee	2,90
Tasse Cappuccino	3,20	Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,90
Tasse Espresso	2,60	Glas Schokopresso	3,20
Tasse doppelter Espresso	4,10	Glas Trinkschokolade	2,70
Kännchen Tee	3,20	Glas Glühwein	3,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt.
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 Essengehen 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 Experten vor Ort über die Reifung, dem vorgegebenen Zuschnitt, der grammgenauen Portionierung bis hin zur Endkontrolle durch uns und der Veterinärbehörde. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks – saftig zart mit guter Fettmarmorierung. Dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide und ernähren sich von frischem Gras. Ähnlich ist es in Irland. Dort bewegen sich die Tiere überwiegend im Freien. Aber auch Regionalität liegt uns am Herzen. Um auch zukünftig eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir auch Rindfleisch aus unserem eigenen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse kommt 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. Der Fisch stammt ausschließlich aus umweltschonender und zertifizierter Fischerei – und unsere Hühnchen erhalten wir von Betrieben, die durch den Deutschen Tierschutzbund zertifiziert sind. 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.



„**M**ein BLOCK HOUSE soll ein volkstümliches Restaurant sein, ohne Tischdecke, mit saftigen Steaks, frischer Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude.“

Eugen Kroll

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



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 Classic

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

4,80

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

4,80

Büsumer Krabben

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

8,80

Tatar vom Weiderind

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

9,20

Salatsaucen:

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

Guacamole-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln mit fruchtiger Avocado-creme auf BLOCK HOUSE Brot

5,80

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹
wahlweise mit zarten Hähncheninnenfilets

6,50

11,20

Carpaccio

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

9,20

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

5,00

Gulaschsuppe

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

5,00

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

6,00

Karotten-Ingwer-Suppe

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

11,40

Spinat-Gratinée

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

12,00

Die drei Klassiker

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

12,40

Pasta

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit
• Gemüsebolognese
• Basilikumpesto
und frisch geriebenem Grana Padano

11,50

11,50

vegetarische Gerichte vegane Gerichte



FRISCHE KÜCHE

Brust & Keule

klassische Kombination aus zwei Hähnchenbrust Medaillons und einer Oberkeule ohne Knochen, saftig kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Tomatenconfit Garnitur

13,80

Steak & Gemüse

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

17,20

Zarter Lammrücken

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

20,10

Großer gemischter Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing
• „Rancher Art“ mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon 13,00
• „American Art“ mit Hähncheninnenfilet 11,20

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

19,40

Lachsforelle

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

19,90

AMERICAN BISTRO

New York Burger

mit Fleisch aus eigener Aufzucht, 200 g, aus 100 % reinem Rindfleisch mit unserem ofenfrischen BLOCK HOUSE Brot:

• Classic Burger

medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

13,20

• Cheese Burger

auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites

14,20

Huftsteak

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

17,90

Barbecue Steak Teller

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

15,90

Fitness-Pfanne

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

13,80

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

0,90

Baked Potato mit Sour Cream

3,70

Kartoffel-Gratin

3,70

Pommes frites

3,10

Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

2,10

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Sour Cream

Frisches Saisongemüse

4,00

Süß-pikantes
Mais-Chiligemüse

3,60

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln

4,00

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

4,00

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

2,80

Frische Pilze à la Crème

4,10