

UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée		
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2l	5,60
Oliver Zeter, Pfalz	0,75l	20,40

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	7,10
Rheingau	0,75l	25,90

Sauvignon Blanc

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

Grauburgunder Oktav

Weinhaus Heger	0,2l	8,00
Kaiserstuhl, Baden	0,75l	29,40

Rosé

Spätburgunder Rosé		
Salwey, QbA	0,2l	5,70
Kaiserstuhl, Baden	0,75l	20,70

Rot

Côtes du Rhône		
Domaine des Capes	0,2l	5,60
Frankreich	0,75l	20,40

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

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

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva	0,2l	8,00
Chile	0,75l	29,40

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1l	4,20
trocken, San Simone	0,75l	26,60

Champagner, Drappier		
Brut, Reims	0,375l	33,50



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.



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

Jürgen 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



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

NEU

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

Mineralwasser, prickelnd	0,25l	0,75l	2,40	5,00
Mineralwasser, still			2,40	5,00
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone	0,5l	2,60		
Apfelschorle, naturtrüb	0,45l	5,20		
Rhabarbersaftschorle	0,45l	5,20		
Maracujasaftschorle	0,45l	5,20		
Schorle für die Familie, je 0,5l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn		9,60		
Coca-Cola ^{2,3}	0,3l	3,50		
Coke Zero ^{2,3,4}	0,33l	3,70		
Fanta ^{2,6} , Sprite	0,3l	3,50		
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2l	3,50		
Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	2,90		
Tomatensaft, Granini	0,2l	3,50		
Orangensaft, Granini	0,2l	3,50		
Traubensaft, rot, Granini	0,2l	3,50		
Malztrunk ²	0,33l	3,50		

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,5}	0,2l	5,20
Martini, weiß	5 cl	3,60
Sherry Tio Pepe	5 cl	3,60

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	3,40
Linie Aquavit	2 cl	3,40
Smirnoff Vodka	4 cl	4,80
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,80
Havana Club Rum, weiß	4 cl	4,80
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	4,80
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,60
Rémy Martin, Cognac	2 cl	3,80
Grappa, Nonino	2 cl	3,80
Sambuca	2 cl	3,80
Jägermeister	4 cl	5,00
Baileys	4 cl	4,80
Ramazotti	4 cl	4,80
Campari ^{2,5}	4 cl	3,60
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. ^{*}Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergikerkarte.

S143 04/20

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

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

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 Dressing 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
6,50
wahlweise mit zarten Hähncheninfiles **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 **11,50**
 • Basilikumpesto **11,50**
 und frisch geriebenem Grana Padano

vegetarische Gerichte vegane Gerichte



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 25,70

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart 24,30

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 30,20

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 27,50

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 33,40

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 +9,40



FRISCHE KÜCHE

Brust & Keule **NEU**

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 Hähncheninfiles **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 **NEU**

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 Rinderhüftmedaillons 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**