UNSERE WEINE

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée		
Edition BLOCK HOUSE, QbA	0,2 l	**5,60**
Oliver Zeter, Pfalz	0,75 l	**20,40**
Chardonnay		
Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2 l	**6,70**
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	**24,50**
Weißburgunder		
Weingut von Winning, QbA	0,2 l	**6,70**
Deidesheim, Pfalz	0,75 l	**24,50**
Riesling		
Schloss Vollrads, QbA	0,2 l	**7,10**
Rheingau	0,75 l	**25,90**
Sauvignon Blanc		
Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2 l	**7,50**
Marlborough, Neuseeland	0,75 l	**27,30**
Grauburgunder Oktav		
Weinhaus Heger	0,2 l	**8,00**
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	**29,40**

Rosé

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

Rot

Côtes du Rhône		
Domaine des Capes	0,2 l	**5,60**
Frankreich	0,75 l	**20,40**
Malbec		
Bodegas Callia	0,2 l	**6,00**
Argentinien	0,75 l	**21,90**
Shiraz		
Benchmark, Grant Burge	0,2 l	**6,70**
Australien	0,75 l	**24,50**
Merlot		
Grand Estates, Columbia Crest	0,2 l	**7,30**
USA	0,75 l	**26,50**
Cabernet Sauvignon		
Terra Noble, Reserva	0,2 l	**8,00**
Chile	0,75 l	**29,40**

PERLENDES

Prosecco, Spumante	0,1 l	**4,20**
trocken, San Simone	0,75 l	**26,60**
Champagner, Drappier		
Brut, Reims	0,375 l	**33,50**

FRISCH VOM FASS

Frisches Pils vom Fass		0,3 l	**3,50**
Weizenbier		0,5 l	**5,00**
Alkoholfreies Weizenbier	Fl.	0,5 l	**5,00**
Alkoholfreies Bier	Fl.	0,33 l	**3,50**
Alsterwasser/Radler		0,3 l	**3,50**

APERITIFS

Aperol Spritz[2, 5]	0,2 l	**5,20**
Martini, weiß	5 cl	**3,60**
Sherry Tio Pepe	5 cl	**3,60**

SOFT DRINKS

	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser, prickelnd	**2,40**	**5,00**
Mineralwasser, still	**2,40**	**5,00**
Regionales Wasser frisch vom Hahn mit Eis und Zitrone	0,5 l	**2,60**
Apfelschorle, naturtrüb	0,45 l	**5,20**
NEU Rhabarbersaftschorle	0,45 l	**5,20**
Maracujasaftschorle	0,45 l	**5,20**
Schorle für die Familie, je 0,5 l Saft Ihrer Wahl und regionales Wasser frisch vom Hahn		**9,60**
Coca-Cola[2, 3]	0,3 l	**3,50**
Coke Zero[2, 3, 4]	0,33 l	**3,70**
Fanta[2, 6], Sprite	0,3 l	**3,50**
Bitter Lemon, Tonic[5]	0,2 l	**3,50**
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	**2,90**
Tomatensaft, Granini	0,2 l	**3,50**
Orangensaft, Granini	0,2 l	**3,50**
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l	**3,50**
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	**3,40**
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**
Ramazzotti	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 Cappuccino	**3,20**
Tasse Espresso	**2,60**
Tasse doppelter Espresso	**4,10**
Kännchen Tee	**3,20**
Tasse Kaffee	**2,90**
Tasse entkoffeinierter Kaffee	**2,90**
Glas Schokopresso	**3,20**
Glas Trinkschokolade	**2,70**
Glas Glühwein	**3,50**

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 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."

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

S 04/20

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 Classic
frische Tomatenwürfel mit Pesto[6] 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 Nordsee[1], 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 Dressing[6] pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing[6] würzig, mit Kräutern und Oliven

Guacamole-Bruschetta NEU
frische Tomatenwürfel mit Pesto[6] aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln mit fruchtiger Avocadocreme auf BLOCK HOUSE Brot **5,80**

Caesar Salad
Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano[1] **6,50**
wahlweise mit zarten Hähncheninnenfilets NEU **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 NEU
schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit
- Gemüsebolognese **11,50**
- Basilikumpesto und frisch geriebenem Grana Padano **11,50**

vegetarische Gerichte vegane 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 25,70

HEREFORD RIB-EYE
aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, 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 Hähncheninnenfilet NEU **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 Rinderhuftmedaillons 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 NEU **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**