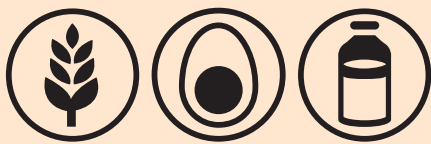




**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



ALLERGENKARTE

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen, würziges Tomatenconfit und Kürbiskerne

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

- mit Rindersteakstreifen
- mit Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet



Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht

große Portion, 190 g



Salatsaucen:

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶

würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

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



Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano



FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot



Gulaschsuppe

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



Zwiebelsuppe

französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken



Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu BLOCK HOUSE Brot



GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

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



Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot



Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin¹ und Bruschetta



Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit



 vegetarische Gerichte

 Glutenhaltiger Weizen	 Erdnüsse	 Senf	 Fische
 Glutenhaltiger Roggen	 Soja	 Sesam	Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden
 Glutenhaltige Gerste	 Milch	 Schwefeldioxid und Sulfite	
 Eier	 Schalenfrüchte	 Lupine	
 Krebstiere	 Sellerie	 Weichtiere	



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg,
Baked Potato mit Sour Cream und BLOCK HOUSE Brot.



Glutenfrei: alle Gerichte ohne Brot
Laktosefrei: alle Gerichte ohne Sour Cream,
Steak- und Kräuterbutter

MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g,
aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

MR. RUMPSTEAK

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

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert
mit kleinem Fettauge, saftig und zart

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

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

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

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

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter

Auch zum Teilen für zwei



FRISCHE KÜCHE

Weidelamm

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



Steak & Gemüse

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



Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat



NEU Putenbruststeaks

zwei zarte Steaks, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, unsere Kräuterbutter und BLOCK HOUSE Brot



Amerikanischer Salat

Hähnchengeschnetzelter mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing



Bowl

frischer Quinoa-Gemüse-Mix, knackig gebratenes Pfannengemüse, grüne Blattsalate, würziges Tomatenconfit und Miso-Salatcreme. Wahlweise mit Hähnchen- oder Rindfleischgeschnetzelterm



Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce



Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio und frisch würzigem Tomatenconfit

- mit Rindersteakstreifen
- mit Hähnchengeschnetzelterm aus dem Innenfilet



AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw-Garnitur



New York Cheese Burger

unser Block Burger 200 g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur



Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream



Huftsteak

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



Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Pfefferrahmsauce



ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot 
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream 

Kartoffel-Gratin 

Pommes frites 

Sweet Potato Fries 


Pfefferrahmsauce 
scharf, mit ganzen Pfefferkörnern


Kräuterbutter 


Sour Cream 

Frisches Saisongemüse 

Blattspinat „Brasserie“ 
feinwürzig, mit Zwiebeln

Knackiges Pfannengemüse 
frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Coleslaw „American Style“ 
hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Frische Pilze à la Crème 

UNSERE WEINE

Weiß

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC	
Salatin	0,125 l 
Venetien, Italien	0,75 l 
Löss Grüner Veltliner	
Schloss Gobelsburg	0,125 l 
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l 
Urgestein Riesling, DAC	
Schloss Gobelsburg	0,125 l 
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l 
Gelber Muskateller	
G&R Triebaumer, Leithaberg/ Burgenland, Österreich	0,125 l 
	0,75 l 
Glatzer Sauvignon Blanc	
Glatzer	0,125 l 
Carnuntum, Österreich	0,75 l 
Wieninger Wiener Gemischter Satz	
DAC bio, Stammersdorf/ Wien, Österreich	0,125 l 
	0,75 l 



Rosé

Rosé Hasen	
R&A Pfaffl	0,125 l 
Weinviertel, Österreich	0,75 l 

Rot

Zweigelt	
Weingut Pasler	0,125 l 
Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l 
Blaufränkisch	
Glatzer	0,125 l 
Carnuntum, Österreich	0,75 l 
Leo Aumann Classic Cuvée	
Leo Aumann	0,125 l 
Thermenregion, Österreich	0,75 l 
Malbec	
Bodegas Callia	0,125 l 
Argentinien	0,75 l 
Les Jamelles Syrah	
Les Jamelles	0,125 l 
Languedoc-Rousillon, Frankreich	0,75 l 
Cabernet Sauvignon	
Caliterra	0,125 l 
Central Valley, Chile	0,75 l 








PERLENDES

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC	
Salatin	0,1 l 
Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l 
Champagner, Drappier	
Brut, Reims, Frankreich	0,375 l 


SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l
Acqua Panna, still	0,25 l
Acqua Panna, still	0,75 l
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l
Almdudler ^{2,4}	0,33 l
Eistee Zitrone ⁴ /Pfersich ⁴	0,33 l
Apfelsaft	0,2 l
Apfelsaft gespritzt	0,3 l
Apfelsaft gespritzt	0,5 l
Orangensaft	0,2 l
Marillensaft	0,2 l
Johannisbeersaft	0,2 l
Sodawasser	0,2 l
Sodawasser	0,5 l
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,3 l
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,5 l
Tonic ⁵	0,2 l
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l




FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l 
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l 
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l 
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l 
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l 
Stiegl Radler Zitrone	Fl. 0,5 l 
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Fl. 0,5 l 

SPIRITS

Jägermeister	4 cl
Wilhelm, Williamsbirne	2 cl
Wilhelm, Marille	2 cl
Wilhelm, Alte Zwetschke	2 cl
Wilhelm, Haselnuss	2 cl
Martini Bianco Vermouth	4 cl
Baileys Irish Cream	2 cl 
Molinari Sambuca	2 cl
Absolut Vodka	4 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Bacardi Rum	4 cl
Averna Amaro Siciliano	4 cl
José Cuervo Tequila	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Nonino Grappa	2 cl
Rémy Martin Cognac	2 cl
Ballantine's Scotch	4 cl
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl
Ramazotti	4 cl
Campari ^{2,5}	4 cl

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato		Kaffee	
Cappuccino		koffeinfreier Kaffee	
Espresso		Schokopresso	
doppelter Espresso		Trinkschokolade	
Kännchen Tee		Glühwein	



Mission — Unseren Gästen eine gesunde und natürliche Ernährung zu bieten: Mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das seinen Gästen an Eichenholztischen mit Stoffsets Freude bereitet und essen gehen für jedermann zu allen Tageszeiten möglich macht.

Eigene Fleischerei, ein Meisterbetrieb — Schon seit 1973 sorgen erfahrene Fleischfachleute für die besten Steaks, zart und saftig. Das fängt beim Einkauf an, über die Reifung, dem feinen Zuschnitt und die grammgenaue Portionierung. Unsere Experten sind dauerhaft in Südamerika vor Ort, wo Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide gesund heranwachsen.

In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten unser Black Angus Aufzuchtprogramm. Sie liefern uns Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufgezogen werden.

Unsere Küche — Mit einem frischen Salat vor dem Steak beginnt der Einstieg zu einem gesunden Festessen. Gleich nach Ihrer Bestellung wird Ihr Gericht frisch zubereitet, Portion für Portion. Durch die richtige Vorbereitung mit Hilfe unserer Großküchentechnik sind wir schnell, praktisch und sauber. Unsere beliebten Rezepte erreichen so die leckere Schmackhaftigkeit.

Weiterentwicklung über 50 Jahre — Mehr als 50 Restaurants sind seit 1968 entstanden. Jedes BLOCK HOUSE ist schöner als das vorherige, aber alle bieten gleichbleibende, gemütliche Gastlichkeit, bequemes Sitzen und ein kommunikatives Miteinander. Mit Liebe zum Detail schaffen wir attraktive Augenreize und einen praktischen Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter.

Durch artgerechte Tierhaltung auf gesunden Weiden mit dauerhaften Grasflächen sorgt die BLOCK HOUSE Fleischerei für eine umweltgerechte Rinderaufzucht. Unter den strengen Augen der Veterinärbehörde hat unsere Fleischerei ihre gleichmäßige Güte und bundesweiten Ruf erworben. Heute ist sie ein handwerklicher Meisterbetrieb mit 200 Mitarbeitern auf einer Fläche von 3.000 qm, in drei Abteilungen: Zerlegung, Portionierung und Burgerproduktion.

Für unsere Produktionsküche der Block Menü steht Forschung an erster Stelle. Denn sie sorgt für die richtige Vorbereitung mit ihren gesunden Rezepturen. Kein Wunder, dass wir viele gastronomische Kunden und den Einzelhandel beliefern. Mit unserer hygienischen, sauberen Technik sind wir Schrittmacher der Branche.

Die Aufgabe der Schulung aller Mitarbeiter erfüllt das Block Head College seit 25 Jahren. Und in den Betrieben wird täglich praktisches Wissen vermittelt. Unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir dankbar.

Das Familienunternehmen wächst weiter. Meine Kinder sind fachkundige Gesellschafter und kompetente Gastronomen. Die Führung ist geregelt mit einem breit aufgestellten Management. Sie sorgt für alle Mitarbeiter für flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten.

Lebensfreude und Genuss — Jeder BLOCK HOUSE Besuch soll Ihnen Freude bei besten Speisen und einem kommunikativen Miteinander bereiten.

„Mich erfüllt mit Stolz, dass immer wieder, an jedem Tag, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für Ihr Wohl bereitstehen“

Anger Block

2023

