

Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste Block House in Hamburg.

Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks – saftig-zarte Steaks mit gutem Fettanteil und feiner Marmorierung. Sie wachsen unter idealen klimatischen Bedingungen auf. Ständig im Freien, finden Sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung.

Unsere Experten vor Ort überwachen die Auswahl und den Transport der Rinder sowie die Reifung des Fleisches für die Zartheit der Steaks.

Die letzten Prüfungen durch das Veterinäramt und unsere Fleischerei gewährleisten die lückenlose Kontrolle für höchste Fleischqualität.

Die Block House Fleischerei macht Beef zu unserer Königsdisziplin. Sie ist ein Musterbetrieb und beliefert viele namhafte Kunden deutschlandweit, genau wie uns, mit konstant zarten Steaks. Hier erhalten die Steaks exzellente Zuschnitte, durch die zuviel Fett und Sehnen entfernt und grammgenau portioniert werden.

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 40 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide geliefert. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch gekocht, garantieren wir höchste Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert. Auf dem Lava-Glühstein-Grill werden unsere Steaks von unseren Köchen und Grill-Spezialisten auf den Punkt genau gegrillt.

Genuss und Lebensfreude soll Ihnen jeder Block House Besuch bereiten.

Die Aufgaben des Gastgebers erfüllt Ihr Block House seit mehr als 40 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.



Ihr Eugen Block

Unsere Weine

Weiß

Pfälzer Weißwein Cuvée

Edition Block House	0,2l
Oliver Zeter	0,75l

Weißer Burgunder

Weingut von Winning	0,2l
Deidesheim, Pfalz	0,75l

Grauer Burgunder

Oberbergener Baßgeige	0,2l
WZ Oberbergen, Baden	0,75l

Sauvignon Blanc

Petit Clos, Henri Bourgeois	0,2l
Marlborough, Neuseeland	0,75l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze	0,2l
Stellenbosch, Südafrika	0,75l

Riesling

Schloss Vollrads	0,2l
Rheingau	0,75l

Rosé

Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey	0,2l
Kaiserstuhl, Baden	0,75l

Rot

Côtes du Rhône

A.C. Vacqueyras	0,2l
Frankreich	0,75l

Malbec

Bodegas Callia	0,2l
Argentinien	0,75l

Shiraz

Benchmark, Grant Burge	0,2l
Australien	0,75l

Merlot

Columbia Crest	0,2l
USA	0,75l

Cabernet Sauvignon

Reserva „Terra Noble“	0,2l
Chile	0,75l

Perlendes

Prosecco, Spumante	0,1l
trocken, San Simone	0,75l

Champagner, Drappier	0,375l
Brut, Reims	

Frisch vom Fass

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

Soft Drinks

Mineralwasser	0,25 l
Mineralwasser	0,75 l
Apfelschorle	0,3 l
Coca-Cola ^{2,3}	0,3 l
Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,3 l
Bitter Lemon, Tonic ⁵	0,2 l
Apfelsaft, Granini	0,2 l
Tomatensaft, Granini	0,2 l
Orangensaft, Granini	0,2 l
Traubensaft, rot, Granini	0,2 l
Malztrunk ²	0,33 l

Spirits

Fürst Bismarck Korn	2 cl
Helbing Kümmel	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Havana Club Rum, weiß	4 cl
Jack Daniel's Tennessee	4 cl
Schladerer Williamsbirne	2 cl
Rémy Martin, Cognac	2 cl
Grappa, Nonino	2 cl
Sambuca	2 cl
Jägermeister	4 cl
Baileys	4 cl
Ramazzotti	4 cl
Sherry Tio Pepe	5 cl
Martini, weiß	5 cl
Campari ^{2,5}	4 cl
Aperol ^{2,5}	4 cl
Fernet-Branca	2 cl

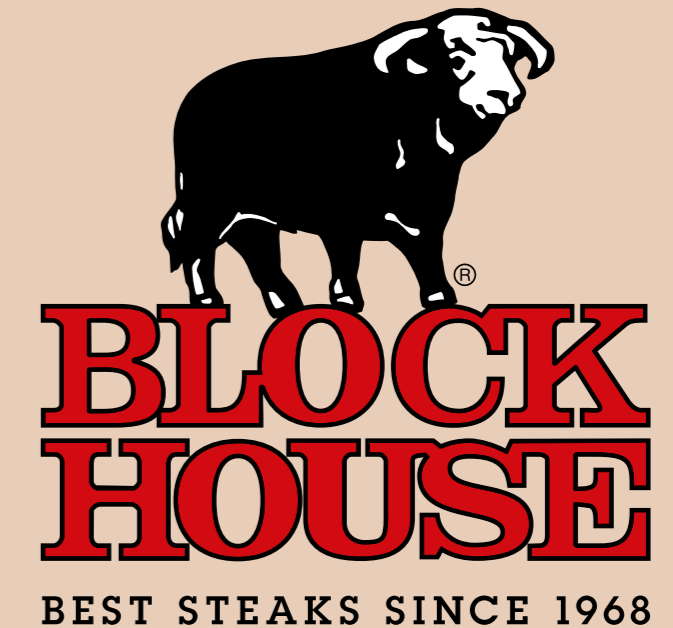
Kaffee und Tee

Latte Macchiato	Tasse Kaffee
Cappuccino	Tasse entkoffeinierter Kaffee
Espresso	Schokopresso, Trinkschokolade mit Espresso
Doppelter Espresso	Trinkschokolade
Kännchen Tee	Glühwein

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Täglich geöffnet von mittags bis Mitternacht, sonntags bis 23:00 Uhr.
36x in Deutschland und 8x in Europa!
www.block-house.de



Frisches Vorweg

Unsere **Steak-Menüs** enthalten einen frischen Block House Salat vorweg.

Block House Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons und Radieschen

Caesar Salad

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

Büsumer Krabben

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

Wählen Sie dazu:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern und Oliven

Hamburger Dressing⁶ cremig-leicht, lieblich

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot

Suppen

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

Französische Zwiebelsuppe

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse¹ überbacken

Tomatenconsommé

klare Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Wacholder und Basilikum

Zum Dazubestellen

Block House Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

Baked Potato mit Sour Cream

Kartoffel-Gratin¹

Pommes frites

Rosa Pfeffer Sauce⁸

scharf, mit rosa Pfefferknospen

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

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 **Steak-Menüs** enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream und Block House Brot.

MRS. RUMPSTEAK

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

MR. RUMPSTEAK

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

HEREFORD RIB-EYE

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

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

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

FILET MIGNON

180g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten Block House Steak Pfeffer

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250g, 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, 500g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter
Auch zum Teilen für zwei



Frische Küche

American Salad

bunte, knackige Salate mit zarten Putenmedaillons und gebratenen Pilzen, angemacht mit American Dressing

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und rosa Pfeffer Sauce

Zarter Lammrücken

180g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter

Steak & Gemüse

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

Medaillons von der Oldenburger Pute

saftig gegrillt, mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sour Cream

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Austernseitlingen in Kräuter-Sahne-Sauce

Gebratenes Filet vom Eismeer Saibling

auf Butter-Limetten-Fenchelsauce⁸, Kartoffel-Gratin und feinwürzigem Blattspinat

Grüne Küche

Pilz Potato

große Kartoffel, knackiges Pfannengemüse und frische Pilze à la Crème

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Pilzen, einer Baked Potato und Block House Brot

Garden Potato

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

Spinat-Gratinée

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

American Bistro

Barbecue Steak Teller

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

Huftsteak

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

Classic Block Burger

200g reines Block House Beef, dazu unsere Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

N.Y. Cheeseburger

unser Block Burger, 200g, mit würzigen Tomatenwürfeln und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur

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

EUGEN BLOCK, SEPTEMBER 1968