



# FRISCHES VORWEG

Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen BLOCK HOUSE Salat vorweg.

## BLOCK HOUSE Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Tomatenconfit **5,70**

## Caesar Salad

Römer-, Eisberg- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup> **6,50**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 0,80

## Tomaten-Rucolasalat

mit milden roten Zwiebeln und Italian Dressing **5,70**

## Antipasti Caprese

italienischer Mozzarella serviert mit frischen Tomaten, Pesto und Basilikum und ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot **7,90**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 2,20

Wählen Sie dazu:

**American Dressing** lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

**French Dressing**<sup>5</sup> pikant, mit einem Hauch Knoblauch

**Italian Dressing**<sup>5</sup> würzig, mit Kräutern & Balsamico Essig

## Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>5</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem BLOCK HOUSE Brot **5,70**

## Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano, dazu BLOCK HOUSE Brot **10,30**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 4,60

# SUPPEN

## Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,70**

## Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,90**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 0,20

## Französische Zwiebelsuppe

klassisch mit Weißwein gekocht und gratiniertem Käse **6,60**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 0,90

## Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch, mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne **5,70**

# VEGETARISCH & VITAL

## Pilz Potato

große Kartoffel, knackiges Wokgemüse und frische Pilze à la Crème **12,50**

## Steak & Scampi

Huftmedaillons und gebratene Garnelenspieße auf Blattspinat, dazu Kräuterbutter **18,80**

## Veggie Cheeseburger **NEU**

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete mit Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites, cremiger Avocado-Dip und Tomatengarnitur **15,40**

## Garden Gratin Potato

unsere beliebte Baked Potato, gefüllt mit Blattspinat und frischem Saisongemüse, gratiniert mit Käse **12,50**

## Feine Pasta **NEU**

frische Tagliarini, zubereitet mit:  
• Rindfleischstreifen und frischen Tomatenwürfeln in Basilikumpesto oder  
• zwei Putenmedaillons und Pilzen in Kräuter-Rahm **16,20**

## Scampi Salad

Römer- und Rucolasalat mit Tomaten, gebratenen Garnelenspießen, Grana Padano und French Dressing **14,30**

 vegetarische 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 22,70

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem  
Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 29,20

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert  
mit kleinem Fetttage, saftig und zart 26,10

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer,  
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich 34,30

## FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit  
dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 31,90

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten,  
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 39,90

## PRIME-RIB STEAK FOR TWO

von unseren Experten aus der Hochrippe geschnitten, 500 Gramm,  
serviert auf dem heißen Stein, mit Kräuterbutter, BLOCK HOUSE Meerrettich  
und unseren beliebten Beilagen. Vorweg ein großer Salat 47,90



# FRISCHE KÜCHE

## Salat American

bunte, knackige Salate

- mit Rindersteakstreifen, Beef Bacon, gebratenen Champignons und American Dressing **14,60**
- mit Putenmedaillons **12,60**

## Putenmedaillons

saftig gegrillt, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur **14,50**

## Zarter Lammrücken

rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter **22,50**

## Steak & Gemüse

180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Baked Potato mit Sour Cream **19,90**

## Caesar Salad Pute

Römer-, Eisberg- und Rucolasalat mit French Dressing und Grana Padano angemacht, zarte Putenmedaillons und Knoblauchcroûtons **13,20**

## Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus dem Wok mit saftigem Rindfleisch und Green Pepper Sauce **13,90**  
Als Beilage empfehlen wir unsere Baked Potato mit Sour Cream + 3,80

## Norwegischer Fjord-Lachs

gebraten, mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone **20,70**

## Putenmedaillons und Pilze

zarte Putenmedaillons mit frischen Pilzen à la Crème, kleine Portion **11,90**  
Als Beilage empfehlen wir unsere Baked Potato mit Sour Cream + 4,20

# AMERICAN BISTRO

## Barbecue Steak Teller

vier kleine Rindermedaillons, serviert mit Barbecue Steak Sauce, dazu Baked Potato mit Sour Cream **15,90**

## Huftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, dazu unsere Baked Potato mit Sour Cream und frischer Coleslaw **18,60**

## Classic Block Burger

200 g reines BLOCK HOUSE Beef, dazu unsere Baked Potato mit Sour Cream und frischer Coleslaw **14,70**

## N.Y. Cheeseburger

unser Block Burger, 200 g, mit würzigen Tomatenwürfeln und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur **14,90**  
• mit Beef Bacon **16,70**

## Spare Ribs

Schweinerippen mariniert mit Barbecue Steak Sauce, dazu Pommes frites und frischer Coleslaw **15,90**

# ZUM DAZUBESTELLEN

## BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen **1,50**

**Baked Potato mit Sour Cream** **4,20**

**Kartoffel-Gratin** **4,20**

**Pommes frites** **3,20**

**Green Pepper Sauce** scharf, mit grünem Pfeffer **3,10**

**Kräuterbutter, Sour Cream, BBQ-Steaksauce** je **1,50**

**Frisches Saisongemüse** **4,70**

**Blattspinat „Brasserie“** feinwürzig, mit Zwiebeln **4,70**

**Knackiges Pfannengemüse** frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln **4,70**

**Coleslaw „American Style“** hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln **4,20**

**Frische Pilze à la Crème** **4,90**



## UNSERE WEINE

### Weiß

#### Cabriz

Carregal do Sal	0,2 l	4,50
Dão CVR	0,75 l	15,80

#### Planalto

Douro DOC	0,2 l	4,90
	0,75 l	17,40

#### Freixo Chardonnay

Herdade do Freixo	0,2 l	6,10
Alentejo CVRA	0,75 l	21,80

#### Maria Mansa

Quinta do Noval	0,2 l	6,70
Douro DOC	0,75 l	23,90

### Rosé

#### Caiado

Herdade das Argamassas	0,2 l	4,70
Alentejo CVRA	0,75 l	16,40

### Rot

#### Versátil

Herdade da Malhada	0,2 l	4,10
Alentejo CVRA	0,75 l	14,60

#### .com

Estremoz	0,2 l	4,50
Alentejo CVRA	0,75 l	15,80

#### Herdade de São Miguel

Casa Relvas	0,2 l	5,10
CVRA Alentejo	0,75 l	18,30

#### Adega Mayor Reserva

Herdade das Argamassas	0,2 l	6,40
Alentejo CVRA	0,75 l	23,30

#### Duas Quintas

Quinta de Ervamoira	0,2 l	7,20
Douro	0,75 l	25,90

## APERITIFS

Sangria	1,0 l	12,70
Sangria, prickelnd mit roten Früchten	1,0 l	18,60
Caipirinha	0,04 l	6,40
Caipiroska	0,04 l	6,40
Portwein	0,04 l	3,40
Martini Rosso	0,04 l	3,40
Martini Bianco	0,04 l	3,40
Campari	0,04 l	3,40
Moscatel de Favaio	0,04 l	3,40

## BIERE

#### Vom Fass

Super Bock	0,35 l	3,90
Alsterwasser	0,35 l	3,90

#### Aus der Flasche

Super Bock Stout	0,33 l	3,70
Super Bock (alkoholfrei)	0,33 l	3,70

#### Deutsches Bier

Weizenbier	0,30 l	4,20
Weizenbier	0,50 l	6,70

## SOFT DRINKS

Água Vitalis, still	0,375 l	2,00
Água Vitalis, still	0,75 l	3,60
Água Pedras Salgadas	0,25 l	1,90
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,30 l	2,50
Coca-Cola Zero <sup>2,3,4</sup>	0,30 l	2,50
Fanta <sup>2,5</sup>	0,30 l	2,50
Sprite	0,30 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,50
Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	3,80
Nestea Pfirsich/Zitrone/Mango	0,33 l	2,30
Tonic Wasser	0,20 l	2,30
Ginger Ale	0,20 l	2,30

## SPIRITS

Bacardi	0,04 l	5,30
Gin Gordon's	0,04 l	4,70
Vodka Absolut	0,04 l	5,30
Baileys	0,04 l	3,60
Brandy Croft	0,04 l	3,90
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	8,90
Aguardente C.R.F. Reserva	0,04 l	7,90
Cardhu	0,04 l	7,60
Ballantine's Gold Seal	0,04 l	6,40
J&B 15y	0,04 l	6,40
Jameson	0,04 l	5,30
Famous Grouse	0,04 l	5,30
Cutty Sark	0,04 l	5,30
J&B	0,04 l	5,30

## PERLENDES

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	23,00
Freixenet	0,20 l	9,80

## CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut	0,75 l	69,00
---------------------	--------	-------

## KAFFEE UND TEE

Espresso	1,50
Espresso, entkoffeiniert	1,60
Doppelter Espresso	2,00
Cappuccino	2,20
Kännchen Tee	2,10

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Die Geschäftsführung hat ein Beschwerdebuch.

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Mit Antioxidationsmittel.

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