



# FRISCHES VORWEG

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

## BLOCK HOUSE Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Tomatenconfit **5,90**

## Caesar Salad

Römer-, Eisberg- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup> **6,80**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 0,90

## Tomaten-Rucolasalat

mit milden roten Zwiebeln und Italian Dressing **6,10**

## Antipasti Caprese

italienischer Mozzarella serviert mit frischen Tomaten, Pesto und Basilikum und ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot **8,30**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 2,40

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 **6,10**

## Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Rucola und Grana Padano, dazu BLOCK HOUSE Brot **10,80**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 4,90

# SUPPEN

## Brokkolisuppe

Brokkolicreme, dazu BLOCK HOUSE-Brott **6,10**

## Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch, dazu BLOCK HOUSE Brot **6,20**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 0,30

## Französische Zwiebelsuppe

klassisch mit Weißwein gekocht und gratiniertem Käse **6,90**  
Anstelle von Salat im Steak-Menü + 1,00

## Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch, mit frischem Ingwer, verfeinert mit Sahne **6,10**

# VEGETARISCH & VITAL

## Pilz Potato

große Kartoffel, knackiges Wokgemüse und frische Pilze à la Crème **13,10**

## Steak & Scampi

Huftmedaillons und gebratene Garnelenspieße auf Blattspinat, dazu Kräuterbutter **19,70**

## Veggie Cheeseburger

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 **16,20**

## Garden Gratin Potato

unsere beliebte Baked Potato, gefüllt mit Blattspinat und frischem Saisongemüse, gratiniert mit Käse **13,10**

## Feine Pasta

frische Tagliarini, zubereitet mit:  
• Rindfleischstreifen und frischen Tomatenwürfeln in Basilikumpesto oder  
• zwei Putenmedaillons und Pilzen in Kräuter-Rahm **17,10**

## Scampi Salad

Römer- und Rucolasalat mit Tomaten, gebratenen Garnelenspießen, Grana Padano und French Dressing **15,10**



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

23,90

### **MR. RUMPSTEAK**

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem  
Fettrand für die Saftigkeit, 230 g, kernig und zart

30,10

### **HEREFORD RIB-EYE**

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

28,40

### **RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.**

zart gereifte Hochrippe, 330 g, der Stolz unserer Fleischer,  
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich

34,90

### **FILET MIGNON**

160 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, 220 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 g,  
serviert auf dem heißen Stein, mit Kräuterbutter, BLOCK HOUSE  
Meerrettich und unseren beliebten Beilagen. Vorweg ein großer Salat

50,90

### **T-BONE STEAK, 1.1 lb**

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

46,90

Auch zum Teilen für zwei + 11,90



# FRISCHE KÜCHE

## Salat American

bunte, knackige Salate

- mit Rindersteakstreifen, Beef Bacon, gebratenen Champignons und American Dressing 15,30
- mit Putenmedaillons 13,20

## Putenmedaillons

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

15,20

## Zarter Lammrücken

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

23,60

## Steak & Gemüse

160 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Baked Potato mit Sour Cream

20,90

## Caesar Salad Pute

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

13,90

## Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus dem Wok mit saftigem Rindfleisch und Green Pepper Sauce  
Als Beilage empfehlen wir unsere Baked Potato mit Sour Cream + 4,40

14,60

## Norwegischer Fjord-Lachs

gebraten, mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone

21,70

## Putenmedaillons und Pilze

zarte Putenmedaillons mit frischen Pilzen à la Crème, kleine Portion  
Als Beilage empfehlen wir unsere Baked Potato mit Sour Cream + 4,40

12,50

# AMERICAN BISTRO

## Barbecue Steak Teller

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

16,70

## N.Y. Cheeseburger

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

15,70

17,60

## Huftsteak

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

## Spare Ribs

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

16,70

## Classic Block Burger

200g reines BLOCK HOUSE Beef, dazu unsere Baked Potato mit Sour Cream und frischer Coleslaw 15,40

# ZUM DAZUBESTELLEN

## BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

1,60

## Baked Potato mit Sour Cream

4,40

## Kartoffel-Gratin

4,40

## Pommes frites

3,40

## Green Pepper Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

3,30

## Kräuterbutter, Sour Cream, BBQ-Steaksauce

je 1,60

## Frisches Saisongemüse

4,90

## Blattspinat „Brasserie“

4,90

## Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

4,90

## Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

4,40

## Frische Pilze à la Crème

5,20

# UNSERE WEINE

## Weiß

### Cabriz

Carregal do Sal	0,2 l	<b>4,70</b>
Dão CVR	0,75 l	<b>16,60</b>

### Planalto

Douro DOC	0,75 l	<b>5,10</b>
-----------	--------	-------------

### Herdade das Servas

Extremoz	0,2 l	<b>6,40</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>22,90</b>

### Maria Mansa

Quinta do Noval	0,2 l	<b>7,00</b>
Douro DOC	0,75 l	<b>25,00</b>

## Rosé

### Caiado

Herdade das Argamassas	0,2 l	<b>4,90</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>17,20</b>

## Rot

### Versátil

Herdade da Malhada	0,2 l	<b>4,30</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>15,30</b>

### Herdade de São Miguel

Casa Relvas	0,2 l	<b>5,30</b>
CVRA Alentejo	0,75 l	<b>19,20</b>

### Adega Mayor Reserva

Herdade das Argamassas	0,2 l	<b>6,70</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>24,50</b>

### Quinta do Soque Superior

Quinta do Soque	0,2 l	<b>6,70</b>
Douro	0,75 l	<b>24,50</b>

### Duas Quintas

Quinta de Ervamoira	0,2 l	<b>7,50</b>
Douro	0,75 l	<b>27,20</b>

## APERITIFS

Sangria	1,0 l	<b>13,30</b>
Sangria, prickelnd mit roten Früchten	1,0 l	<b>19,50</b>
Caipirinha	0,04 l	<b>6,70</b>
Caipiroska	0,04 l	<b>6,70</b>
Portwein	0,04 l	<b>3,60</b>
Martini Rosso	0,04 l	<b>3,60</b>
Martini Bianco	0,04 l	<b>3,60</b>
Campari	0,04 l	<b>3,60</b>
Moscatel de Favaios	0,04 l	<b>3,60</b>

## SPIRITS

Bacardi	0,04 l	<b>5,50</b>
Gin Gordon's	0,04 l	<b>4,90</b>
Vodka Absolut	0,04 l	<b>5,50</b>
Baileys	0,04 l	<b>3,80</b>
Brandy Croft	0,04 l	<b>4,10</b>
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	<b>9,30</b>
Aguardente C.R.F. Reserva	0,04 l	<b>8,30</b>
Cardhu	0,04 l	<b>7,90</b>
J&B 15y	0,04 l	<b>6,70</b>
Jameson	0,04 l	<b>5,50</b>
Famous Grouse	0,04 l	<b>5,50</b>
Cutty Sark	0,04 l	<b>5,60</b>
J&B	0,04 l	<b>5,50</b>
Amendoa Amarga Domaz	0,04 l	<b>4,90</b>

## BIERE

<b>Vom Fass</b>		
Super Bock	0,35 l	<b>4,10</b>
Alsterwasser	0,35 l	<b>4,10</b>
<b>Aus der Flasche</b>		
Super Bock Stout	0,33 l	<b>3,90</b>
Super Bock (alkoholfrei)	0,33 l	<b>3,90</b>

### Deutsches Bier

Weizenbier	0,30 l	<b>4,40</b>
Weizenbier	0,50 l	<b>7,00</b>

## SOFT DRINKS

Água Vitalis, still	0,375 l	<b>2,10</b>
Água Vitalis, still	0,75 l	<b>3,80</b>
Água Pedras Salgadas	0,25 l	<b>2,00</b>
Água Pedras Salgadas	0,75 l	<b>4,60</b>
Água Pedras sabor Limão	0,25 l	<b>2,10</b>
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Coca-Cola Zero <sup>2,3,4</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Fanta <sup>2,5</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Sprite	0,30 l	<b>2,60</b>
Apfelsaft	0,20 l	<b>2,60</b>
Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	<b>4,00</b>
Nestea Pfirsich/Zitrone/Mango	0,33 l	<b>2,40</b>
Tonic Wasser	0,20 l	<b>2,40</b>
Ginger Ale	0,20 l	<b>2,40</b>
Sommersby Sidra de Maçã	0,33 l	<b>2,90</b>

## PERLENDES

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	<b>24,10</b>
Freixenet	0,20 l	<b>10,30</b>

## CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut	0,75 l	<b>72,40</b>
---------------------	--------	--------------

## KAFFEE UND TEE

Espresso		<b>1,60</b>
Espresso, entkoffeiniert		<b>1,70</b>
Doppelter Espresso		<b>2,10</b>
Cappuccino		<b>2,30</b>
Kännchen Tee		<b>2,20</b>

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

<sup>1</sup>Mit Konservierungstoff. <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.