

# Machen Sie anderen eine Freude

Die geschmackvolle Überraschung für Familie, Freunde & Co.:  
Unsere Geschenk-Gutscheine.



## UNSERE WEINE (Flasche)\*

Weiß		Rot	
<b>Pfälzer Weißwein Cuvée</b>		<b>Côtes du Rhône</b>	
Pfalz, QbA	0,75 l 10,50	Frankreich	0,75 l 10,50
<b>Chardonnay</b>		<b>Malbec</b>	
Südafrika	0,75 l 13,50	Argentinien	0,75 l 11,50
<b>Weißburgunder</b>		<b>Shiraz</b>	
Pfalz, QbA	0,75 l 13,50	Australien	0,75 l 13,00
<b>Riesling</b>		<b>Merlot</b>	
Rheingau, QbA	0,75 l 14,00	USA	0,75 l 13,50
<b>Sauvignon Blanc</b>		<b>Cabernet Sauvignon</b>	
Neuseeland	0,75 l 14,50	Chile	0,75 l 15,00
<b>Grauburgunder Oktav</b>			
Baden	0,75 l 15,00		
<b>Rosé</b>			
<b>Spätburgunder Rosé</b>			
Baden, QbA	0,75 l 11,00		
<b>Perlendes</b>			
<b>Prosecco, (Flasche)</b>			
Spumante	0,75 l 13,00		

Alle Preise in Euro,  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

<sup>1</sup> Mit Konservierungsstoff.  
<sup>2</sup> Mit Antioxidationsmittel.  
<sup>3</sup> Geschwefelt.

Sämtliche Fleischgewichte  
sind Gewichtsangaben  
vor dem Grillen.

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

**\*Außer-Haus-Preise**  
Aussuchen, anrufen & mitnehmen.

Von Sylt bis München, über 40 x in  
Deutschland, täglich geöffnet.



## Lebensfreude pur

Von morgens bis abends täglich, stehen aufmerksame  
Servicekräfte bereit, um Ihnen mit fröhlicher Stimmung  
Freude zu machen und Ihre Wünsche zu erfüllen.

Folgen Sie uns:



Die aktuellen Öffnungszeiten Ihres Restaurants finden Sie unter:  
[www.block-house.de](http://www.block-house.de)

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter: [shop.block-house.de](http://shop.block-house.de)

o.P. 2020



**BLOCK HOUSE**  
zum Mitnehmen



Unsere aktuellen  
Preise finden Sie in der  
**BLOCK HOUSE App.**  
Jetzt downloaden!



## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen

Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

### Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

### Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert

Salatsaucen:

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

**French Dressing** pikant, mit einem Hauch Knoblauch

**Italian Dressing** würzig, mit Kräutern und Oliven

**Olivenöl Dressing** aus kaltgepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, weißem Balsamico, Knoblauch und Basilikum

### Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Olivenöl Dressing

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup>

wahlweise mit zarten Putenmedaillons

Bei einem Vorgericht, anstelle des Salats zum Steakmenü, verrechnen wir 3,00.

## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Aufzucht, Gemüseeinlage, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

### Gulaschsuppe

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

### Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

### Karotten-Ingwer-Suppe **NEU**

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

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

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

### Spinat-Gratinée

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

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

### Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili



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

### 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 Meerrettich

### 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

### Putenmedaillons

saftig kross gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream

### Pasta Tagliarini

schmale Bandnudeln aus Hartweizen, zubereitet mit Putenmedaillons und Pilzen in Kräuterrahm

### Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und würzigem Green-Pepper-Sauce

### Zarter Lammrücken

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

### Rancher Salad **NEU**

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken, Paprika und Zwiebeln mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon, dazu American Dressing

### Steak & Gemüse

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

### Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit Kartoffel-Gratin und Pilzen in Kräuterrahm

### Lachsforelle **NEU**

gebraten, dazu Weißwein-Lauchsauce, Kartoffel-Gratin und Blattspinat

## AMERICAN BISTRO

### N.Y. Cheeseburger

200 g aus 100 % reinem Rindfleisch auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites

### Barbecue Steak Teller

kleine Rinderhuftmedaillons mit Beef-Chili-Dip, dazu Baked Potato und Coleslaw Garnitur

### Der 200 Grammer

aus 100 % reinem BLOCK HOUSE Beef, medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur

### Huftsteak

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

## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

### Baked Potato mit Sour Cream

### Kartoffel-Gratin

### Pommes frites

### Green-Pepper-Sauce

scharf, mit grünem Pfeffer

### Kräuterbutter

### Beef-Chili-Dip, scharf

### Sour Cream

### Frisches Saisongemüse

### Gebuttertes Möhrengemüse

### 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

Lunch Time!

Mo.-Fr. täglich wechselnd



vegetarische Gerichte