BLOCK HOUSE – Speisekarte

Steakhouse · Preisstand: November 2026 · Überarbeitet am 21. September 2026

Datenquelle: Offizielle Speisekarte, Unternehmensangaben & Website. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. – Richtwerte, standortabhängige Abwe

Frisches Vorweg

Caesar Salad — **11,00 €**
Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, French Dressing und Grana Padano.

Carpaccio vom Rind — **12,00 €**
100 % Beef hauchdünn geschnitten, mit Basilikumpesto und Dill-Radieschen-Mix.

Beef Tatar — **12,00 €**
Gewolftes Rindfleisch aus eigener Fleischerei, klassisch frisch angemacht, mit roten Zwiebeln und Kapern. Auch zum Teilen.

Tomaten-Bruschetta — **5,90 €**
Frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot. (vegetarisch)

Tomaten und Burrata — **8,50 €**
Feine Strauchtomaten mit Tomatenconfit und Basilikumpesto, dazu eine Portion Burrata D.O.P. (vegetarisch)

Büsumer Nordseekrabben — **12,00 €**
Frisch aus der Nordsee, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, dazu BLOCK HOUSE Brot.

BLOCK HOUSE Salat — **5,90 €**
Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Radieschen, Tomatenconfit und Kürbiskerne. Im Steakmenü enthalten. (vegetarisch)

Feine Suppen

Bull Soup — **6,70 €**
Rinderbrühe mit Fleisch aus eigener Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, dazu BLOCK HOUSE Brot.

Gulaschsuppe — **6,70 €**
Ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot.

Zwiebelsuppe französische Art — **8,70 €**
Klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken. (vegetarisch)

Kartoffellauchsuppe — **6,70 €**
Cremig, mit ausgewählten Kräutern und besten Kartoffeln, dazu BLOCK HOUSE Brot. (vegetarisch)

Vegetarische Küche

Garden Potato — **15,00 €**
Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta. (vegetarisch)

Die drei Klassiker — **15,00 €**
Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot. (vegetarisch)

Spaghetti — **15,00 €**
Feine Bandnudeln pikant mit Aglio e Olio, dazu Pfannengemüse und Tomatenconfit. Zur Wahl dazu zwei Putenbruststeaks (+7,00). (vegetarisch)

Prime Beef Steaks

Vom Lavastein-Grill – jedes Steak ist auch als Menü mit Salat, Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot erhältlich.

Mrs. Rumpsteak (180 g) — **25,00 €**
Erstklassiger Zuschnitt aus eigener Fleischerei, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken.

Mr. Rumpsteak (230 g) **31,00 €**
Vom jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart.

Hereford Rib-Eye (250 g) **31,00 €**
Aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart.

Rib-Eye Mastercut, 12 oz. (330 g) **37,00 €**
Zart gereifte Hochrippe vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Meerrettich.

Filet Mignon (160 g) **31,50 €**
Aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit BLOCK HOUSE Steak Pfeffer.

American Tenderloin (220 g) **40,00 €**
Das beste Stück des Filets, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter.

T-Bone Steak, 1.1 lb (500 g) **48,00 €**
Zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand und Kräuterbutter. Auch zum Teilen für zwei (+11,60).

Klassische Küche

Putenbrust **18,00 €**
Zwei Steaks vom zarten Puter, saftig gegrillt, dazu Baked Potato mit Sour Cream, Kräuterbutter und BLOCK HOUSE Brot.

Filet-Medaillons vom zarten Rind **26,00 €**
Mit frischem Gemüse der Saison, dazu Kartoffel-Gratin und Pfefferrahm-Sauce.

Salat American **15,00 €**
Mit zwei Putenbruststeaks auf Blatt- und Eisbergsalaten, American oder Italian Dressing.

Spaghetti Bolognese **15,00 €**
Feine Bandnudeln mit klassischer Bolognese aus Rindfleisch, Tomaten und frischen Kräutern.

Norwegischer Fjordlachs **26,00 €**
Frisch gebratenes Lachsfilet auf Buttersauce, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat.

Lammrücken vom Grill **26,00 €**
180 g zartes Lamm gegrillt, mit gratinierten Kartoffeln, Blattspinat und Kräuterbutter.

American Bistro

Classic Block Burger **18,00 €**
200 g Beef aus eigener Mecklenburg-Vorpommern-Aufzucht, mit ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot, dazu Pfannengemüse oder Baked Potato.

New York Cheese Burger **19,00 €**
200 g Block Burger, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw.

Barbecue Steak Teller **18,00 €**
Kleine Rinderhuftmedaillons mit BBQ-Steaksauce, dazu Pommes frites.

Fitness-Pfanne **18,00 €**
Knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und Pfefferrahm-Sauce.

Huftsteak **19,00 €**
160 g aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw, Pommes frites und BLOCK HOUSE Brot.

Zum Dazubestellen

BLOCK HOUSE Brot **1,00 €**
Mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen. (vegetarisch)

Baked Potato mit Sour Cream 4,70 €
(vegetarisch)

Kartoffel-Gratin 4,70 €
(vegetarisch)

Pommes frites 4,50 €
(vegetarisch)

Gartengemüse 4,70 €
Karotten- und Kohlrabigemüse. (vegetarisch)

Blattspinat „Brasserie“ 4,70 €
Feinwürzig mit Zwiebeln. (vegetarisch)

Knackiges Pfannengemüse 4,70 €
Frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln. (vegetarisch)

Frisch gebratene Pilzvariation 4,70 €
Mit Zwiebeln in feiner Buttersauce. (vegetarisch)

Coleslaw 4,00 €
Weißkohlsalat mit Karotten-Gurkenraspeln und Staudensellerie. (vegetarisch)

Pfefferrahm-Sauce 2,00 €
Gerahmt, mit grünem Pfeffer und feiner Chilinote.

BBQ-Steaksauce mit Mango 1,00 €

Steak-Knoblauchbutter 1,00 €

Sour Cream 1,00 €

Kids Menü

Alle Gerichte für Kinder bis 12 Jahre.

Magic B.U.R.G.E.R. 8,00 €
Saftiger Block Burger aus eigener Aufzucht, dazu Pommes frites und BLOCK HOUSE Brot.

Western Teller 8,50 €
Zart gegrillte Medaillons vom Rind mit Pommes frites, BLOCK HOUSE Brot und Ketchup.

Puty the Kid 8,00 €
Zwei zarte Putenmedaillons mit Pommes frites und BLOCK HOUSE Brot.

Käpt'n Sigi 7,00 €
Knusprige Fischstäbchen aus frischem Seelachsfilet mit Pommes frites und BLOCK HOUSE Ketchup.

Toni Tomato 6,00 €
Tagliarini mit Tomatensauce, auch mit geriebenem Käse. (vegetarisch)

Pommes Fritz 4,00 €
Ein großer Teller Pommes frites mit BLOCK HOUSE Ketchup. (vegetarisch)

Kinder-Eis 2,00 €
Eine Kugel Eis nach Wahl mit bunten Streuseln. (vegetarisch)

Kinder-Apfelschorle, 0,2 l 2,00 €

Kinder-Mineralwasser, 0,2 l 2,00 €

Kinder-Apfelsaft, 0,2 l 2,00 €

Kinder-Orangensaft, 0,2 l 2,00 €

Desserts & Eis

Apfelstrudel 6,50 €
Nach altem österreichischen Rezept mit Apfelstückchen, Rosinen und Mandeln, warm serviert mit Vanillesauce.

Chocolate Lava Cake 6,00 €
Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern, auf Blaubeer-Topping und Sahne.

Crème Caramel 6,50 €
Zart gestockte Vanillecreme mit feiner Karamellsauce.

Eis und Heiß 6,00 €
Vanilleeis mit fruchtig heißen Himbeeren und Brombeeren.

Eis und Schoko 6,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne.

Große Kugel Eis 2,00 €
Vanille, Walnuss Caramel, Schoko Vic oder Erdbeere. (vegetarisch)

Portion Sahne 1,50 €

Weine & Perlendes

Pfälzer Weißwein Cuvée, 0,2 l	**6,50 €**
Pfälzer Weißwein Cuvée, 0,75 l	**23,00 €**
Chardonnay, Kleine Zalze, 0,2 l	**8,50 €**
Riesling, Schloss Vollrads, 0,2 l	**8,50 €**
Sauvignon Blanc, Clos Henri, 0,2 l	**9,50 €**
Grauburgunder Oktav, 0,2 l	**9,50 €**
Spätburgunder Rosé, Salwey, 0,2 l	**8,50 €**
Côtes du Rhône, 0,2 l	**6,50 €**
Malbec, Bodegas Callia, 0,2 l	**8,50 €**
Shiraz, Wynns Coonawarra, 0,2 l	**8,50 €**
Merlot, Grand Estates, 0,2 l	**8,50 €**
Cabernet Sauvignon, Terra Noble, 0,2 l	**10,00 €**
Prosecco Spumante, 0,1 l	**5,50 €**
Champagner Drappier Brut, 0,375 l	**39,00 €**

Aperitifs & Spirits

Aperol Spritz, 0,2 l	**6,50 €**
Martini weiß, 5 cl	**5,00 €**
Sherry Tio Pepe, 5 cl	**5,00 €**
Fürst Bismarck Korn, 2 cl	**3,00 €**
Cognac VSOP, Meukow, 2 cl	**4,00 €**
Jack Daniel's Tennessee, 4 cl	**5,00 €**
Gordon's Dry Gin, 4 cl	**5,00 €**
Havana Club Rum weiß, 4 cl	**5,00 €**

Baileys, 4 cl	**5,00 €**
Jägermeister, 4 cl	**5,60 €**

Frisch vom Fass

Frisches Pils vom Fass, 0,3 l	**4,00 €**
Weizenbier, 0,5 l	**5,50 €**
Alsterwasser/Radler, 0,3 l	**4,00 €**
Alkoholfreies Bier, 0,33 l	**4,00 €**
Alkoholfreies Weizenbier, 0,5 l	**5,50 €**

Soft Drinks & Kaffee

Mineralwasser, 0,25 l	**3,00 €**
Mineralwasser, 0,75 l	**6,90 €**
Apfelschorle naturtrüb, 0,33 l	**3,70 €**
Rhabarberschorle, 0,45 l	**6,70 €**
Maracujaschorle, 0,45 l	**6,70 €**
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, 0,3 l	**3,90 €**
Coke Zero, 0,33 l	**3,90 €**
Bitter Lemon / Tonic, 0,2 l	**3,70 €**
Apfelsaft naturtrüb, 0,2 l	**3,70 €**
Orangensaft, Granini, 0,2 l	**3,70 €**
Tasse Kaffee	**3,50 €**
Tasse Cappuccino	**3,70 €**
Glas Latte Macchiato	**4,00 €**
Tasse Espresso	**3,00 €**
Glas Trinkschokolade	**3,00 €**
Glas Glühwein, 0,2 l	**4,00 €**