



BLOCK BRÄU

Das Brauhaus am Hafen



English version

Aus Hamburgs grünen Vierlanden

Bunter Salatteller  7,00
aus Eisbergsalat/Blattsalaten,
Gurken, Tomaten, Zwiebeln
und Paprika

Großer Salat, wahlweise mit:

... zwei Putenmedaillons 17,90
zart und kross vom Grill

... Backfisch vom Goldbarsch 20,50
zwei Fischfilets im knusprigen
Bierteig gebacken⁹, mit Zitrone

... Rinderhufsteak 22,50
vom Grill, 200g, aus der
BLOCK HOUSE Fleischerei,
mit Kräuter-Knoblauchbutter

Dazu:

American Dressing: lieblich, cremig
mit Estragon verfeinert

oder

Italian Dressing⁶: würzig, kalt
gepresste Öle von Oliven,
Sonnenblumen und Kräutern

Feine Suppen

Kartoffelsuppe  6,30
Holsteiner Art
würzig, mit frischem Lauch

Gulaschsuppe 6,30
kräftig, mit feiner Schärfe,
viel Rindfleischeinlage




Brotzeit

Hamburger Matjes-Stulle 12,50
ein zartes Doppelfilet nach
„Hausfrauen Art“, mit Apfel,
Zwiebel und Gurke in Sauerrahm-
sauce, Vollkornbrot

Beef Tatar 13,50
reines Rinderhack, herzhaft lecker
angemacht, mit Zwiebeln, Kapern,
Meerrettich und Rettich, Bauernbrot
und Rahmbutter


Büsumer Krabben 15,80
Nordseekrabben mit Salatgurke,
Dill, Radieschen, Zwiebeln,
Bauernbrot und Rahmbutter

Brauer Gedeck 16,50
zwei kalte Frikadellen in
BLOCK HOUSE Qualität, mit Rettich,
Radieschen, Brezel und Biersenf


Alles Käse  15,60
frischer Obazda, französischer
Brie, mit Rettich, Radieschen,
Zwiebeln und einem Brezel-Brotkorb

Kapitänsteller 22,50
auch zum Teilen für zwei Personen:
Zartes Matjes-Doppelfilet, Tatar vom
besten Beef, Büsumer Krabbensalat
garniert mit Meerrettich, Coleslaw,
Radieschen, Gewürzgurke und ein
Brezel-Brotkorb

Brezelkorb

Laugenbrezel  4,00
groß, ofenfrisch,
mit Meersalz bestreut

... mit frischer Rahmbutter + 1,00

Brezel-Brotkorb  5,50
Laugenbrezel, Bauernbrot,
frische Rahmbutter

 vegetarisches Gericht

Die Brauhaus Küche

Spanferkel-Krustenbraten 22,50

kross gebacken mit Bratenjus, Dithmarscher Wonnekraut und Kartoffelstampf

Schnitzel „Wiener Art“ 20,50

zartes Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, mit Zitrone

... mit Rahmchampignons + 4,50

Hamburger Kalbsbratwurst, 200 g 19,50

2 Kalbsbratwürste, kross vom Grill, aus feinem Kalbsbrät, Dithmarscher Wonnekraut, mit Kartoffelstampf und Biersenf

Original ungarisches Gulasch 19,90

aus würzigem Rindfleisch in BLOCK HOUSE Qualität, mit frischer Paprika hergestellt, Kartoffelstampf

Schweinehaxe, 700 g 20,00

vom Holsteiner Landschwein, kross und knusprig aus dem Backofen, Dithmarscher Wonnekraut, Biersenf

... dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + 4,50



Altonaer Fischmarkt

Holländischer Matjes 19,00

zwei zarte Doppelfilets nach „Hausfrauen Art“, zubereitet mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Backfisch vom Goldbarsch 20,50

zwei Fischfilets im knusprigen Bierteig, Kartoffelstampf, mit Zitrone

Hamburger Pannfisch 25,00

verschiedene Filets vom Fisch zart gebraten, dazu reichen wir unsere hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Pommery Senfsauce

Grüne Küche

Röstiteller 15,70

knusprige Röstis aus geriebenen Kartoffeln, mit feinem Blattspinat und saisonalem Gemüse

Spaghetti „Gemüse“ 14,90

Pasta mit frisch zubereiteter vegetarischer Gemüsebolognese

Dessert

Eis & Heiß 7,40

eine Kugel Vanille-Eiscreme mit heißen Beerenfrüchten

Walnuss-Eiscreme 6,50

eine Kugel mit warmer Schokoladensauce

Original Hamburger 7,50

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Warmer Apfelstrudel 8,50

mit Vanillesauce, nach österreichischem Rezept

BLOCK HOUSE Qualität

... vom Lavaglühstein Grill

Hamburger Steak, 200 g 16,80

Hacksteak in BLOCK HOUSE Qualität, 100 % aus reinem Rindfleisch, kross gebraten, Pommes frites, Kräuter-Knoblauchbutter, garniert mit Coleslaw

Huftsteak, 200 g 22,50

vom Rind aus der BLOCK HOUSE Fleischerei, saftig gegrillt, Pommes frites, Kräuter-Knoblauchbutter, garniert mit Coleslaw

Rumpsteak, 250 g 29,90

aus der BLOCK HOUSE Fleischerei, saftig gegrillt, Pommes frites, Kräuter-Knoblauchbutter, garniert mit Coleslaw

Beilagen je 4,50

Pommes frites

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelstampf

Dithmarscher Wonnekraut

Rahmchampignons

Blattspinat

Gemüse der Saison

Über Bier und Küche

Unser Bier wird vor Ihren Augen hier im Brauhaus täglich gebraut – streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. Ausgewähltes Malz, Hopfen, reines Hamburger Brauwasser und Hefe sind die vier Grundzutaten.

Auch in der Küche stellen wir höchste Ansprüche an Frische und Regionalität. Nach klassischen Rezepten gekocht, sind unsere typischen Speisen von unseren Gästen aus aller Welt geschätzt.

BLOCKBRÄU

Helles 0,3l 4,30

hausgebraut, naturtrüb,
feingehopft und gut gekühlt

Weizen 0,3l 4,30

saisonal, hausgebraut,
fruchtig frisch und gut gekühlt

Alsterwasser 0,3l 4,30

hausgebräutes, naturtrübes
Helles mit Zitronenlimonade

Die „Hamburger Bierrunde“ 32,00
acht 0,3l Gläser frisches BLOCKBRÄU



Zum Mitnehmen

BLOCKBRÄU Helles	0,5l	3,50
BLOCKBRÄU Saisonal	0,5l	3,50
4er Träger	4x0,5l	14,00
2 Liter Siphon mit Füllung		30,00

Alkoholfreies Bier

Erdinger alkoholfrei	0,5l Fl.	6,50
Malztrunk ²	0,33l Fl.	4,00

Softs & Säfte

Mineralwasser	0,25l	3,40
	0,75l	7,20
Mineralwasser, still	0,25l	3,40
	0,75l	7,20

Coca-Cola^{2,3}, Coke Zero^{2,3,4},
Fanta^{2,6}, Sprite, Mezzo Mix^{2,3} 0,33l Fl. 5,00

Schweppes
Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l Fl. 4,20
Apfelsaft aus dem Alten Land 0,25l 4,00

Orangen-, Maracuja- oder
Rhabarbersaft 0,25l 4,00

Apfel-, Orangen-, Maracuja-
oder Rhabarberschorle 0,5l 6,00

Für die Familie: große Flasche 14,00
Apfelsaft und große Flasche
Mineralwasser zum Selbermischen

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,90
Latte Macchiato	5,00
Espresso	3,80
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino	3,90
Heiße Schokolade	4,50
– mit Sahne	4,90
Glas Tee	3,90
Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	

BLOCKBRÄU Brand

Heller & dunkler Brand 4cl 6,00
außer Haus 0,5l 45,00

Aus der Manufaktur Lübbehusen, unter
Verwendung unserer Biere sauber gebrannt
und ausgereift.

Weine

Weißwein

Riesling	0,2l	7,00
Rheingau, Schloss Vollrads	0,75l	23,00

Grauburgunder Oktav		
Weinhaus Joachim Heger,	0,2l	8,00
Kaiserstuhl, Baden	0,75l	28,40

Rotwein

Côtes du Rhône	0,2l	6,00
Frankreich, AOC, Vacqueyras	0,75l	21,00

Cabernet Sauvignon	0,2l	8,00
Chile, Reserva „Terra Noble“	0,75l	29,00

Rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,2l	6,50
Baden, Weingut Salwey	0,75l	22,50

Perlendes

Prosecco ^{2,5}	0,2l Fl.	7,50
Aperol Spritz ^{2,5}	0,2l	8,00

Brände und Liköre

Jägermeister	4cl	5,00
Ramazotti	4cl	5,00
Baileys	4cl	5,00
Kirschwasser	4cl	4,50
Obstler	4cl	4,20
Zwetschgenwasser	4cl	4,50

Spirits

Fürst Bismarck Korn	4cl	4,90
Helbing Kümmel, eisgekühlt	4cl	5,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	6,50
Whisky	4cl	5,50
Havana Club	4cl	5,50
Wodka	4cl	5,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ^{*}Geschwefelt. ⁹Mit Phosphat.
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.