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 gebacken[9], mit Zitrone

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

Dazu:

American Dressing: lieblich, cremig mit Estragon verfeinert

oder

Italian Dressing[6]: würzig, kalt gepresste Öle von Oliven, Sonnenblumen und Kräutern

Feine Suppen

Kartoffelsuppe Holsteiner Art 6,30
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“[9] **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 Rote Beerengrütze 7,50
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.

Falls Sie Allergien haben, können Sie uns gerne nach separaten Informationen zu Allergenen fragen.

03 / 2024

BLOCKBRÄU

Helles
0,3 l 4,30
hausgebraut, naturtrüb,
feingehopft und gut gekühlt

Weizen
0,3 l 4,30
saisonal, hausgebraut,
fruchtig frisch und gut gekühlt

Alsterwasser
0,3 l 4,30
hausgebrautes, naturtrübes
Helles mit Zitronenlimonade

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

Zum Mitnehmen

BLOCKBRÄU Helles	0,5 l	3,50
BLOCKBRÄU Saisonal	0,5 l	3,50
4er Träger	4 x 0,5 l	12,00
2 Liter Siphon mit Füllung		30,00

Alkoholfreies Bier

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

Softs & Säfte

Mineralwasser	0,25 l	3,40
	0,75 l	7,20
Mineralwasser, still	0,25 l	3,40
	0,75 l	7,20
Coca-Cola[2,3], Coke Zero[2,3,4], Fanta[2,6], Sprite, Mezzo Mix[2,3]	0,33 l Fl.	5,00
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l Fl.	4,20
Apfelsaft aus dem Alten Land	0,25 l	4,00
Orangen-, Maracuja- oder Rhabarbersaft	0,25 l	4,00
Apfel-, Orangen-, Maracuja- oder Rhabarberschorle	0,5 l	6,00
Für die Familie: große Flasche Apfelsaft und große Flasche Mineralwasser zum Selbermischen		14,00

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 Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	3,90

BLOCKBRÄU Brand

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

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

Weine

Weißwein

Riesling	0,2 l	7,00
Rheingau, Schloss Vollrads	0,75 l	23,00
Grauburgunder Oktav		
Weinhaus Joachim Heger,	0,2 l	8,00
Kaiserstuhl, Baden	0,75 l	28,40

Rotwein

Côtes du Rhône	0,2 l	6,00
Frankreich, AOC, Vacqueyras	0,75 l	21,00
Cabernet Sauvignon	0,2 l	8,00
Chile, Reserva „Terra Noble“	0,75 l	29,00

Rosé

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

Perlendes

Prosecco[2,5]	0,2 l Fl.	7,50
Aperol Spritz[2,5]	0,2 l	8,00

Brände und Liköre

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

Spirits

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

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
[1]Mit Konservierungsstoff. [2]Mit Farbstoff. [3]Koffeinhaltig. [4]Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. [5]Chininhaltig. [6]Mit Antioxidationsmittel. [8]Geschwefelt. [9]Mit Phosphat.
Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

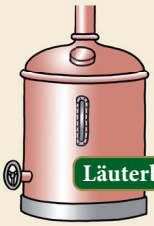
So entsteht unser Bier

① **Schrotmühle**

Malz wird in 25 kg schweren Säcken geliefert und in den Einfülltrichter der Schrotmühle gefüllt.

② **Maischpfanne**

Hier wird Hamburger Brauwasser mit dem geschroteten Malz vermischt. Diesen Vorgang nennt man Maischen.



③ **Läuterbottich**

Durch den Senkboden des Läuterbottichs werden die festen (Treber) von den flüssigen (Würze) Stoffen getrennt. Die Würze fließt durch die natürliche Filterschicht ab und wird zurück in die Maischpfanne gepumpt.

④ **Würzepfanne**

Die gewonnene Würze wird zum Kochen gebracht und der Hopfen hinzugegeben. Durch den Kochprozess wird die Stammwürzekonzentration eingestellt.

⑤ **Whirlpool**

Hier werden unlösliche Hopfenbestandteile und Eiweißstoffe durch tangentiales Einpumpen in der Mitte des Whirlpools als fester Kegel abgelagert.

⑥ **Gärtank**

Anschließend wird die Würze auf 12 Grad Celsius gekühlt, währenddessen belüftet und mit Bierhefe vermengt. Jetzt setzt die Hauptgärung ein und unser Block Bräu darf sich Jungbier nennen. Der Gärvorgang dauert etwa 6 Tage.

⑦ **Lagertank**

Anschließend muss unser Bier 4 Wochen bei 2 Grad Celsius reifen. 7 Tanks à 4.000 Liter.

⑧ **Ausschanktank**

Bei Eintritt in den 2 Grad Celsius kalten Ausschankkeller wird das Bier steuerlich erfasst und zu den jeweiligen Zapfhähnen gepumpt.

Schiffe, Wasser, Werften

Die St. Pauli-Landungsbrücken sind die Attraktion für Hamburger und Besucher. Schon Mitte des 19. Jahrhunderts legten hier die ersten Dampfer an. Wahrzeichen des Hafens ist der Pegelturm, der den Kapitänen anzeigt, wie hoch der Wasserstand der Elbe ist.

Gastlichkeit mit Tradition

Das Restaurant ist seit über hundert Jahren eine beliebte Begegnungsstätte für Weltenbummler und Nordlichter. Seit 2012 und durch unseren Gründer Eugen Block bietet der traditionsreiche Ort mit dem BLOCKBRÄU Platz für 1.000 Gäste und mit der großen Terrasse einen fantastischen Blick über den Hamburger Hafen.

„BLOCKBRÄU genießen und mit der Bahn zurück“

Bei den St. Pauli-Landungsbrücken 3 | 20359 Hamburg

Tel. 040 44 40 500-0 | Fax 040 44 40 500-129 | Reservierungen: 040 44 40 500-114

E-Mail: reservierung@block-braeu.de | www.block-braeu.de

03/2024