




# BLOCK BRÄU

Das Brauhaus am Hafen



English version

## Aus Hamburgs grünen Vierlanden

**Bunter Salatteller**  7,00  
aus Eisbergsalat und Blattsalaten,  
Gurken, Tomatenconfit, Zwiebeln,  
Paprika und Kürbiskernen

### Bunter Salatteller mit

**... drei Putenmedaillons** 19,00  
zart und kross vom Grill

**... Backfisch vom Goldbarsch** 21,00  
zwei Fischfilets im knusprigen  
Bierteig gebacken<sup>9</sup>, mit Remoulade

**... Huftsteak, 200 g** 22,50  
vom Weiderind, saftig gegrillt,  
mit Kräuterbutter

Alle Salate serviert mit French Dressing.


## Feine Suppen

**Kartoffelsuppe**   
**Holsteiner Art** 6,50  
würzig, mit frischem Lauch

**Gulaschsuppe** 6,50  
kräftig, mit feiner Schärfe,  
viel Rindfleischeinlage

## Brezel und Brot

**Laugnbrezel**  4,00  
groß, ofenfrisch,  
mit Meersalz bestreut  
**... mit frischer Rahmbutter** + 1,00

**Brotkorb**  3,50  
mit Holsteiner Vollkornbrot  
und Hamburger Sonnenblumen-  
kernbrot, frische Rahmbutter

**Brezel-Brotkorb**  6,50  
Laugnbrezel, je zwei Scheiben  
Holsteiner- und Hamburger  
Vollkornbrot, frische Rahmbutter

## Gutes zum Bier


servieren wir  
mit einem Brotkorb

**Beef-Tatar**  
**vom Weiderind** 15,00  
100% Beef, angemacht, mit  
Zwiebeln, Kapern, Meerrettich,  
Rettich, eingelegten Zwerggurken,  
garniert mit Brauhaus-Gemüsesalat

**Avocado Tatar**  15,00  
Tatar von der Hass-Avocado,  
mit Rettich, Zwiebeln, Kapern,  
Meerrettich, Rettich, eingelegten  
Zwerggurken, garniert mit  
Brauhaus-Gemüsesalat

**Lachs-Tatar**  
**vom Silberlachs** 15,00  
100% Silberlachs, mariniert,  
mit Rettich, Zwiebeln,  
Kapern, Meerrettich, garniert  
mit Brauhaus-Gemüsesalat

**Matrosenhappen** 16,90  
zwei handgemachte Fisch-  
frikadellen mit Rettich,  
eingelegten Zwerggurken,  
Meerrettich, Biersenf, garniert  
mit Brauhaus-Gemüsesalat

**Alles Käse**  17,60  
frischer Obazda, französischer  
Brie, mit Rettich, Zwiebeln,  
garniert mit Brauhaus-Gemüsesalat

**Braumeisterteller** 18,50  
Holsteiner Katenschinken,  
Minifrikadellen, Pfefferbeißer,  
mit Rettich, Meerrettich, eingelegten  
Zwerggurken, Kapern, garniert  
mit Brauhaus-Gemüsesalat  
**... auch für zwei Personen zum Teilen**

**Dreierlei vom Tatar** 32,00  
Tatar vom Weiderind, von  
der Hass-Avocado und vom Silber-  
lachs, mit Rettich, Zwiebeln,  
Kapern, Meerrettich, garniert  
mit Brauhaus-Gemüsesalat  
**... auch für zwei Personen zum Teilen**

# Die Brauhaus Küche

## **1/2 Grillhähnchen** **19,50**

knusprig im Ofen gebacken, mit Pommes frites, garniert mit Brauhaus-Gemüsesalat

## **Schnitzel „Wiener Art“** **20,50**

zartes Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone

**... mit Rahmchampignons** **+ 5,00**

## **Hamburger Kalbsbratwurst, 200 g** **20,00**

zwei Kalbsbratwürste, 100% Kalb, kross aus der Butterpfanne, mit Dithmarscher Wonnekraut, Kartoffelstampf und Biersenf

## **Brauhaus-Rinderroulade, 250 g** **25,50**

handgerollt, mit Bauchspeck gefüllt, in Bierjus, mit Gartengemüse und Kartoffelstampf

## **Schweinschaxe, 700 g** **21,00**

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

**... dazu Bratkartoffeln mit Beefbacon und Zwiebeln** **+ 5,00**



## Altonaer Fischmarkt

### Holländisches Matjesfilet 16,50

zwei zarte Doppelfilets nach "Hausfrauen Art" mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahmsauce

... dazu Bratkartoffeln mit Beefbacon und Zwiebeln + 5,00

### Backfisch vom Goldbarsch 21,00

zwei Fischfilets im knusprigen Bierteig, mit Pommes frites und Remoulade

### Hafen-Pannfisch 22,50

von der Eismeerlachsforelle, aus der Butterpfanne, mit Dijonsensauce und Blattspinat

... dazu Bratkartoffeln mit Beefbacon und Zwiebeln + 5,00

## Grüne Küche

### Röstiteller 16,20

knusprige Röstis aus geriebenen Kartoffeln, mit feinem Blattspinat und Gartengemüse

### Muschelpasta „Gemüse“ 16,00

Orecchiette mit veganer Gemüse-Kräuter-Bolognese

## Dessert

### Eis & Heiß 7,40

eine Kugel Vanille-Eiscreme mit heißen Honig-Kirschen

### 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

## Vom Lavasteingrill

medium gegrillt, serviert mit Kräuterbutter, Pommes frites und Brauhaus-Gemüsesalat

### Hamburger Hacksteak, 200 g 16,80

100 % Beef

### Huftsteak, 200 g 22,50

vom Weiderind, saftig gegrillt

### Rumpsteak, 230 g 29,90

vom Weiderind, saftig gegrillt

### Beilagen je 5,00

Brauhaus-Gemüsesalat

Pommes frites

Bratkartoffeln

mit Beefbacon und Zwiebeln

Kartoffelstampf

Kartoffel-Gurken-Salat

Dithmarscher Wonnekraut

Rahmchampignons

Blattspinat



Gartengemüse

## 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.

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie uns gern nach separaten Informationen zu Allergenen.

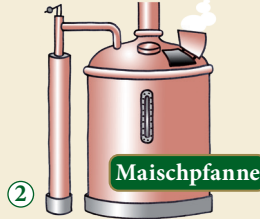
 vegetarisches Gericht  veganes Gericht

# So entsteht unser Bier



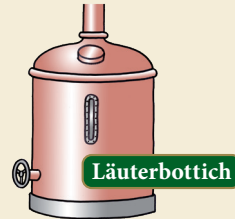
① **Schrotmühle**

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 **Würzpfanne**

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 tangenciales 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 vermischt. 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](mailto:reservierung@block-braeu.de) | [www.block-braeu.de](http://www.block-braeu.de)