



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 gebacken⁹, 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 | www.block-braeu.de