



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

... Oldenburger 19,50

Maispouardenbrust

vom Grill, mit Kräuterbutter

... 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
American Dressing. 

Feine Suppen

Tomatensuppe 7,20

von Vierländer-Tomaten,
Kräuter-Olivenpesto

Gulaschsuppe 7,50

kräftig, mit feiner Schärfe,
viel Rindfleischeinlage

Brezel und Brot

Laugenbrezel 4,00

groß, ofenfrisch,
mit Meersalz bestreut

... mit Butter + 1,00

Brotkorb 3,50

mit Holsteiner Vollkornbrot
und Hamburger Sonnenblumen-
kornbrot, Butter

Brezel-Brotkorb 6,50

Laugenbrezel, je zwei Scheiben
Holsteiner- und Hamburger
Vollkornbrot, Butter

Gutes zum Bier

servieren wir
mit einem Brotkorb

Beef-Tatar 15,00

100% Beef, angemacht mit
Zwiebeln, Rettich, Meerrettich
und Tomatenconfit, garniert mit
Brauhaus-Gemüsesalat

Avocado-Tatar 15,00

Tatar von der Hass-Avocado,
mit Rettich, Zwiebeln, Meerrettich
und Tomatenconfit, garniert mit
Brauhaus-Gemüsesalat

Lachs-Tatar 15,00

100% Silberlachs, mariniert,
mit Rettich, Zwiebeln, Meerrettich
und Tomatenconfit, garniert mit
Brauhaus-Gemüsesalat

Matrosenhappen 16,90

zwei handgemachte Fisch-
frikadellen mit Rettich, Meerrettich,
Tomatenconfit und Biersenf,
garniert mit Brauhaus-Gemüsesalat

Alles Käse 17,60

frischer Obazda, französischer
Brie, mit Rettich, Zwiebeln und
Tomatenconfit, garniert mit
Brauhaus-Gemüsesalat

Braumeisterteller 18,50

Holsteiner Katenschinken,
Minifrikadellen, Bierbeißer,
mit Rettich, Meerrettich und
Tomatenconfit, garniert mit
Brauhaus-Gemüsesalat

Dreierlei vom Tatar 28,00

Tatar vom Weiderind, von der
Hass-Avocado und vom Silberlachs,
mit Rettich, Zwiebeln, Meerrettich
und Tomatenconfit, 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“⁹

21,50

zartes Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Pommes frites und Zitrone

... mit Rahmchampignons

+ 5,00

Hamburger Kalbsbratwurst, 200 g

19,50

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

Schweinshaxe, 700 g

21,50

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 17,00

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 23,50

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

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

Grüne Küche

Röstiteller 17,00

knusprige Röstis aus geriebenen Kartoffeln, mit feinem Blattspinat und Gartengemüse

Spaghetti 17,50

mit Gemüse Bolognese und Kräuter-Olivenpesto

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

Hacksteak, 200 g 17,50

100 % Beef

Huftsteak, 200 g 22,50

vom Weiderind, saftig gegrillt

Oldenburger Maispouardenbrust 19,50

saftig gegrillt

Beilagen je 5,00

Brauhaus-Gemüsesalat

Pommes frites

Bratkartoffeln

mit Beefbacon und Zwiebeln

Kartoffelstampf

Dithmarscher Wonnekraut

Rahmchampignons

Blattspinat

Gartengemüse

Ketchup/ Mayo 0,50

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