

BLOCK MENU

Frische Küche



OSTER- UND SPARGELZEIT

UNSERE BESONDEREN ANGEBOTE VOM
23. MÄRZ BIS 9. JUNI 2025



UNSER ANSPRUCH:
DIE NATUR BRAUCHT KEINE NACH-
HILFE, DESHALB KOMBINIEREN
WIR BESTE ROHSTOFFE MIT
TRADITIONELLER VERARBEITUNG.



SUPPEN

Spargelcremesuppe

Mit frischem, weißem Spargel als Einlage



24x 200g 2110 156
5x 2.000g 2210 030

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree
und kalt gepresstem Olivenöl



24x 200g 1110 018
5x 2.000g 1210 019

Broccolicremesuppe

Aus Broccoli und Sahne



24x 200g 2110 005
5x 2.000g 2210 039



Erläuterungen

Tiefgekühlte Produkte Vegetarische Produkte Vegane Produkte Glutenfreie Produkte Laktosefreie Produkte

GEMÜSE UND BEILAGEN

Spargel

Weißer deutscher Spargel, sous vide gegart



12x

400 g

1113 120

Gartengemüse

Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce mit Muskatnote



24x

150 g

2113 157

Risotto

Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basis. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss!



24x

200 g

2120 102

Blattspinat in Erdnusssauce

Unser feiner Blattspinat in einer cremigen Erdnusssauce, mit Chili und Ingwer abgerundet



24x

150 g

2113058



DRESSINGS UND SAUCEN



Sauce Hollandaise

Klassische Sauce mit hohem Butteranteil.
Besonders luftig und ergiebig als Espuma!



6× 500 ml 1215 044

Beurre blanc

Schalotten-Weißwein-Reduktion, mit Weidebutter
aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis
individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel!



24× 80 g 2115 181
5× 1.000 g 2215 238

Kalbsrahmsauce

Auf Basis einer kräftigen Kalbsjus, mit mildem
Rahm abgeschmeckt



12× 60 g 2115 166
5× 2.000 g 2215 200

Pommery-Senfsauce

Klassisch mit grob gekörntem Senf und typischem
Rahmcharakter. Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz
gebratenem Fleisch!



24× 80 g 2115 042
5× 1.000 g 2215 011

Küsten-Dressing

NEU

Ein mild säuerliches Dressing mit der fruchtigen
Note der nordischen Sanddornbeere



5× 1.000 ml 2219 138



UNSER PRINZIP: NATUR PUR, WANN
IMMER ES GEHT. UNSERE PRODUKTE
WERDEN OHNE GESCHMACKSVERSTÄR-
KENDE ZUSATZSTOFFE HERGESTELLT.



WIR SIND IN ALLEN BEREICHEN VORREITER BEI NACHHALTIGEM HANDELN. UNSER EIGENES REGIONALES RINDERZUCHTPROGRAMM IST HIERFÜR NUR EIN BEISPIEL.






FLEISCH

Kalbs-Tafelspitz sous vide	NEU	  	ca. 7.500 g	2721 163
Besonders schonend gegart und neutral gewürzt. Ein Schaustück-Highlight!				
Rumpsteak, gegart		  	ca. 2.700 g	2721 152
Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, ca. 200 g				
Rib-Eye, gegart		  	ca. 4.740 g	2721 162
Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher. Der ganze Stolz unserer Fleischermeister, kernig und mit klassischem Fettsäure				
Huftsteak, gegart (Barrel Cut)		  	ca. 2.700 g 12 x ca. 225 g	2721 159
Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, aus dem Hüftfilet geschnitten				
Kalbsschnitzel (paniert)	DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH	 	3.000 g/Karton ca. 80 g 3.000 g/Karton ca. 180 g	5721 013
Roh, aus der Oberschale, gewürzt, massiert und paniert				
			3.000 g/Karton ca. 260 g	5721 024





Lammcarré	  	ca. 3.500 g 2721 108
Rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch durch Sous-Vide-Garung (Fleischeinwaage ca. 350–400 g roh, 10 St./Karton)		
Chicken Karaage	 	5× 2.000 g 2221 289
Das Trendprodukt der Saison! Ob als Snack mit Miso-Creme oder als Topping für Ihren Salat. Ihre Gäste werden es lieben!		
Maishähnchen suprême	 	12× ca. 200 g ca. 2.400 g 2721 122
Zart mit Weidebutter sous vide gegart, mit Haut und Flügelknochen		
Perlhuhnbrust NEU	 	12× ca. 200 g 2721 165
Mit Flügelsegment, aromatisch mit Würzbutter sous vide gegart		
Entenbrust natur	  	ca. 3.800 g 2721 109
Zarte rosa Entenbrust, leicht angebraten, sous vide gegart (20 St./Karton)		

FISCH

Backfisch Goldbarsch im Bierteig

Goldbarsch im knusprigen
Backteig – vorgebacken



3.000 g

5722 020

Riesengarnelen in Knoblauchsud

In Knoblauchcreme sous vide gegarte
Garnelen (10 St./Beutel)



12× ca. 440 g

2722 003

Lachsfilet

Roh, mariniert mit wertvollem
Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung!
(Fischeinwaage TK 160 g)



12× 180 g

2122 082

Lachsforelle NEU

Saftiges Fischfilet mit Haut, ideal für
die Butterpfanne vorbereitet



48× 90 g

2122 087

Knuspergarnelen, ca. 30 g

Saftige Garnelen in einem knusprigen
Tempura-Panko-Mantel



3.000 g

5722 036



DESSERTS

Blaubeer-Topping

Glatte und fein abgeschmeckte Sauce.
Ideal für Ihre Dessertkreationen



50 x

50 g

2114 024

Ruby-Dessert NEU

Karamell-Krokantcreme auf zartem Boden,
gekrönt von einem rubinrotem Schokoladen-
Ganache-Topping. Ein zartschmelzender Genuss
und eine pure Versuchung!



30 x

70 g

5614 093

Erdbeer-Tiramisu NEU

Der Klassiker der italienischen Dessertkunst
als fruchtige Ableitung. Die Abwechslung für
Ihre Speisekarte!



18 x

100 g

5614 092



EGAL OB SPONTAN ODER VORWEG
ENTSCHIEDEN: DAS DESSERT
SOLLTE KEINESFALLS AUF IHRER
SPEISEKARTE FEHLEN.





Frische Küche

RUFEN SIE UNS AN!

Unser Serviceteam informiert Sie gerne.
Unter 038851 92-100 sind wir für
Sie montags bis freitags in der Zeit von
08:00 bis 17:00 Uhr erreichbar.



Block Menü GmbH
Ernst-Litfaß-Str. 1
19246 Zarrentin

Tel.: +49 (0) 38851 92-100
Fax: +49 (0) 38851 92-109

info@block-menue.de
www.block-menue.de

Gültig ab 23. März 2025