



Frische Küche



OSTER- UND SPARGELZEIT

UNSERE BESONDEREN ANGEBOTE VOM
23. MÄRZ BIS 9. JUNI 2026



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



SUPPEN

Spargelcremesuppe

Mit frischem, weißem Spargel als Einlage



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

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und kalt gepresstem Olivenöl



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

Bärlauchsuppe

NEU

Cremig-würzige Bärlauchsuppe. Perfekt für die Frühlingsküche



24×	200 g	2110 186
5×	2.000 g	2210 152

Holsteiner Kartoffelsuppe

NEU

Traditionelle Kartoffelsuppe nach norddeutscher Art



24×	200 g	2110 056
5×	2.000 g	2210 151



Erläuterungen



Tiefgekühlte Produkte



Vegetarische Produkte



Vegane Produkte



Glutenfreie Produkte



Laktosefreie Produkte

GEMÜSE UND BEILAGEN

Spargel

Weißer deutscher Spargel, sous vide gegart



12 x

400 g

1113 120

Gartengemüse

Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce mit Muskatnote



24 x

150 g

2113 157

Risotto

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



24 x

200 g

2120 102

Kohlrabi in Beurre blanc

NEU

Kohlrabistreifen in fein-würziger Rahmsauce



24 x

140 g

1113 123

Rote-Bete-Gemüse

Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart



24 x

150 g

2113 131

Quiche Lorraine klein

NEU

Gebackene Quiche mit Lauch und herzhaften Schinkenwürfeln in einer cremigen Royal. Ideal als feine Vorspeise



50 x

90 g

5699 016

Veganes Ragout nach Bourguignon-Art

NEU

Zart-faserige, saftige Würfel auf Pflanzenbasis treffen auf aromatisches Schmorgemüse in einer kräftigen Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern



12 x

250 g

2121 265

5 x 2.000 g

2221 341



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

Ein mild säuerliches Dressing mit der fruchtigen
Note der Sanddornbeere



5× 1.000 ml 2219 138

Trüffelsauce

Cremig, aromatisch und vollmundig. Macht jedes
Pastagericht zu einem kleinen Luxusmoment



24× 200 g 2115 197
5× 2.000 g 2215 263



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



WIR SIND IN ALLEN BEREICHEN VOR-
REITER BEI NACHHALTIGEM HANDELN.
UNSER EIGENES REGIONALES
RINDERZUCHTPROGRAMM IST HIER-
FÜR NUR EIN BEISPIEL.



FLEISCH



Tafelspitz

Klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten (2-3 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)



12 x 250 g
5 x 2.000 g

2121 083
2221 116

Cordon bleu

Saftig vorgegart, dadurch schnell und gelingsicher zubereitet. Mit feinem Kochschinken und aromatischem Käse gefüllt



ca. 5.060 g
(23 x ca. 220 g)

5721 041

Spareribs XXL

NEU

Würzig mariniert, im Ofen gegrillt



ca. 8.000 g/
Karton

2721 169

Schweinemedallions in Cidresauce

NEU

Zarte Medaillons aus dem Schweinelachs in einer mild-fruchtigen Cidresauce mit feiner Apfelnote



12 x 250 g

2121 263

Kalbsschnitzel

(paniert)

DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH

Roh, aus der Oberschale, gewürzt, massiert und paniert



3.000 g/Karton
ca. 80 g
3.000 g/Karton
ca. 180 g
3.000 g/Karton
ca. 260 g

5721 013

5721 014

5721 024





Lammcarré

Rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch durch Sous-Vide-Garung (Fleischeinwaage ca. 350–400 g roh, 10 St./Karton)



ca. 3.500 g

2721 108

Chicken Karaage

Ob als Snack mit Miso-Creme oder als Topping für Ihren Salat. Ihre Gäste werden es lieben!



5× 2.000 g

2221 289

Maishähnchen suprême

Zart mit Weidebutter sous vide gegart, mit Haut und Flügelknochen



12× ca. 200 g
ca. 2.400 g

2721 122

Entenbrust natur

Schonend angebratene Entenbrust, zart und rosa, sous vide gegart, ca. 190 g (20 Stück/Karton)



ca. 3.800 g

2721 109

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 x ca. 440 g

2722 003

Lachsfilet

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



12 x 180 g

2122 082

ASC Lachs gegart

Saftig gegart, für Ihre schnelle Küche



24 x ca. 120 g

2122 088

Zanderklößchen nach Königsberger Art

NEU



12 x 220 g

2122 090

Zarte Fischklößchen aus Zander in
cremiger Kapernsauce - mild, würzig und
harmonisch abgestimmt

5 x 2.000 g

2222 006



DESSERTS

Pumpernickel-Mousse, 1-Schicht, Refill NEU Sahnige Mousse mit weißer Schokolade und Pumpernickel	✳		70x	55 ml	5614 107
Joghurt-Blaubeer-Mousse, 2-Schicht, Refill NEU Geschichtetes Dessert aus Joghurt- und Blaubeercreme	✳	✳	70x	55 ml	5614 105
Erdbeercreme-Mousse hell, 2-Schicht, Refill NEU Cremiges Dessert aus Erdbeercreme und heller Mousse au Chocolat	✳	✳	70x	55 ml	5614 103
Nougat-Kaffee-Mousse, 2-Schicht, Refill NEU Geschichtetes Dessert aus Nougat- und Kaffeecreme	✳	✳	70x	55 ml	5614 106
Helle und dunkle Mousse gestrudelt, Refill NEU Cremiges, gestrudeltes Dessert aus heller und dunkler Mousse au Chocolat	✳	✳	70x	55 ml	5614 104
Apfel-Mascarpone, 2-Schicht, Refill NEU Geschichtetes Dessert aus fruchtig-süßer Apfelmasse und Mascarponecreme	✳	✳	70x	55 ml	5614 102
Erdbeertopping NEU Aus saftigen Erdbeerwürfeln in einer gebundenen Sauce. Ideal als Topping für Desserts, Joghurt oder Eis. Mit einem Serviering lässt sich daraus ein dekoratives Erdbeer-Tatar formen – ideal für eine moderne Präsentation	✳	✳	✳	✳	6x 500g 2219 147





Pumpernickel-Mousse



Joghurt-Blaubeer-Mousse



Erdbeercreme-Mousse hell



Nougat-Kaffee-Mousse



Helle und dunkle Mousse



Apfel-Mascarpone

UNSERE REFILL-DESSERTS SCHMECKEN
AUSGEZEICHNET, LASSEN SICH
INDIVIDUELL ANRICHTEN UND SIND
DABEI NOCH NACHHALTIG.



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

bestellung@block-menue.de
www.block-menue.de

Gültig ab 23. März 2026