

BLOCK MENU®

Frische Küche



WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT

UNSERE FESTLICHEN ANGEBOTE
VOM 1. OKTOBER 2026 BIS 31. JANUAR 2027



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



SUPPEN

Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert



24×	200 g	2110 043
5×	2.000 g	2210 003

Kürbiscremesuppe

Aus Hokkaidokürbis, mit Sahne, Ingwer und Muskat verfeinert



24×	200 g	2110 178
5×	2.000 g	2210 150

Maronensuppe

Leckere, aromatische Suppe für die kältere Jahreszeit



24×	200 g	2110 142
5×	2.000 g	2210 143

REZEPTGENAU DURCH DIE WINTERZEIT.



Erläuterungen



Tiefgekühlte Produkte



Vegetarische Produkte



Vegane Produkte



Glutenfreie Produkte



Laktosefreie Produkte

IMMER DER NATUR AUF DER SPUR:
NUR BESTE ROHWAREN
UND NATÜRLICHE ZUTATEN.



SAUCEN

Beurre blanc

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



24 ×	80 g	2115 181
5 ×	1.000 g	2215 238

Geflügelsauce „Rotisseur“

VERBESSERTE REZEPTUR

Klassische Geflügelsauce auf Basis einer kräftigen Hühnerbrühe, fein abgestimmt und passend zu allen Geflügelsorten



5 ×	2.000 g	2215 026
-----	---------	----------

Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig



24 ×	80 g	2115 169
5 ×	1.000 g	2215 210





GEFLÜGEL

Braisierte Gänsebrust, ca. 300 g*

Schiere Gänsebrust, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Brust gegart



ca. 3.600 g
12 × ca. 300 g

2721 005

Gänsekeulen, ca. 330 g*

Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 230 g Keule gegart



ca. 4.000 g
12 × ca. 330 g
ca. 6.600 g
5 × ca. 1.320 g

2721 015

2721 041

Halbe Enten*

Knusprig gebraten, teilentbeint



ca. 4.500 g

2721 013

Entenkeule – Confit de Canard, ca. 330 g*

Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Keule gegart



ca. 4.000 g
12 × ca. 330 g
ca. 6.600 g
5 × ca. 1.320 g

2721 014

2721 042

Entenkeule klein, ca. 280 g*

Klein, aber oho! Wie das große Vorbild sous vide gegart. Ideal für Mehrgangmenüs oder Buffets durch die kleine Kalibrierung!



ca. 5.500 g
5 × ca. 1.100 g

2721 155

Entenbrust natur, ca. 190 g*

Schonend angebratene Entenbrust, zart & rosa, sous vide gegart



ca. 3.800 g
20 × ca. 190 g

2721 109

* Solange der Vorrat reicht.



FLEISCH

Beef Tataki NEU

Kurz angebratenes Rindfleisch nach japanischer Art, innen zart und saftig mit feinem Geschmack. Ideal für Bowls, Salate und asiatisch inspirierte Gerichte!



8×20×50 g

2621 013

Hirschgulasch

Besonders zart durch Sous-Vide-Garung, mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce



12× 250 g

2121 042

5× 2.000 g

2221 043

Wildschweingulasch

Zart gegarte Würfel in einer aromatischen Sauce mit feinen Pilzen



12× 250 g

2121 137

5× 2.000 g

2221 171

Szegediner Gulasch

Zart geschmorte Schweinefleischwürfel in cremigem Sauerkraut



12× 250 g

2121 270

5× 2.000 g

2221 336

Brauhausgulasch NEU

Zart geschmorte Schweinefleischwürfel in kräftiger Bier-Senf-Sauce, mit grobem Senf abgeschmeckt



12× 250 g

2121 266

5× 2.000 g

2221 342



Ochsenbackenragout

Zartschmelzende, geschmorte Stücke vom Ochsenbäckchen mit Rotwein und Rinderfond



5 × 2.000 g 2221 298

Schweineschnitzel „Saltimbocca-Art“

Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken mit einer Füllung aus Schinkenwürfeln und geschnittenem Salbei



4 × 2.000 g 5221 007

Ragù nach Ossobuco-Art

Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Kräuter-Tomaten-Sauce. Ideal zu unseren Pastasorten!



24 × 220 g 2121 269
5 × 2.000 g 2221 346

Züricher Kalbsgeschnetzeltes NEU

Zartes Kalbfleisch in einer cremigen Rahmsauce nach Züricher Art, verfeinert mit Champignons und einer fein abgestimmten Würzung



12 × 250 g 2121 271
5 × 2.000 g 2221 348

FISCH

Lachstatar

Fein gewürfelter, zart gebeizter Lachs, ideal mit unseren knusprigen Rösti und der leckeren Sour Cream!



24 × 80 g 5122 062

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt



40 × 70 g 5122 057



GEMÜSE

Wirsinggemüse in Rahm

Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce



24× 150 g 1113 107

Apfelrotkohl

Mit Butter verfeinert und mit
Balsamico abgeschmeckt



24× 200 g 2113 132

5× 1.000 g 2213 031

Grünkohl

Klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken
gebunden, abgerundet mit Speck



5× 1.000 g 2213 029

Wintergemüse

Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln
und Rosenkohl in Buttersauce gegart



24× 150 g 2113 049

4× 1.500 g 2213 109





BEILAGEN

Kartoffelklöße halb und halb

Mit Butter, fix und fertig, servierfertig



24× 160 g 2116 007

Spinatknödel

Feine Knödel mit Spinat und Käse



24× 180 g 2116 027
5× 1.800 g 2216 011

Polenta NEU

Polenta aus Maisgrieß, rund geformt



45× 80 g 5620 000

Erbsenpüree

Feines Erbsenpüree mit natürlicher Süße und cremiger Konsistenz. Ideal zu Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten!



24× 200 g 2113 153
5× 1.500 g 2213 117

Kartoffelrösti/Reibekuchen

Tellerrösti, fertig gebraten. Perfekt zu Gulasch und Geschnetzeltem oder klassisch mit Apfelkompott, Zimt und Zucker



75× 60 g 5616 003
30× 180 g 5616 001

Risotto

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



24× 200 g 2120 102



DESSERTS

Pflaumen mit Zimt und Nelken

Halbierte Pflaumen in einer Sauce aus Zimt und Nelken



24 ×

160 g

2114 086

Bratapfel-Mascarpone-Creme – Refill NEU

Geschichtetes Dessert aus Mascarponecreme, Apfelfüllung und hellem Biskuit, abgerundet mit Zimt und Mandeln – als Refill für Dessertgläser



70 ×

55 ml

5614 112

Cheesecake Salted Caramel – Refill NEU

Geschichtetes Dessert aus Frischkäsecreme mit leicht gesalzenem Butterkaramell auf zerkrümeltem Kuchenboden – als Refill für Dessertgläser



70 ×

55 ml

5614 113

Geeistes Winterdessert nach Stollen-Art NEU

Helle Mousse au Chocolat mit kandierten Früchten, Sultaninen, Mandeln und Schokolade auf einem saftigen Rührteigboden



27 × ca. 105 g

5614 114

Kaiserschmarrn NEU

Flaumiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen, beidseitig gebacken, wie handgemacht



5 × 1.000 g

5214 000

Baumkuchen-Trüffel-Törtchen

Rundes Baumkuchen-Törtchen, gefüllt mit Trüffelcreme, auf dunklem Biskuitboden und mit dunklem Spiegel



30 ×

80 g

5614 115

Pistaziensauce NEU

Sauce mit 60% Pistazien in einer Squeeze Flasche. Ideal zum Garnieren von süßen und herzhaften Gerichten!



12 ×

500 g

6619 005

IMMER WIEDER STERNSTUNDE
VORZÜGLICHER MENÜS:
DAS SÜSSE DESSERT ZUM FINALE.





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 1. Oktober 2026