

Willkommen zu Eurem Geschmackserlebnis!

ESSEN BEI UNS IM SIX ZERO: NACHHALTIG. TRANSPARENT. FAIR.

Der zukunftsorientierte und nachhaltige Umgang mit allen Ressourcen, spielt im SIX ZERO vom Frühstück bis zum Dinner-Dessert eine wesentliche Rolle. Zu unseren Partnern gehören die weltweit besten Züchter, die Vorreiter des nachhaltigen Fischfangs und regionale Höfe, bei denen Tierwohl, Ökologie und Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen.

BARUTOKAI WAGYU.

Unsere BARUTOKAI WAGYU ZUCHT im Aufbau in Hessen und Schleswig Holstein. Mit dem GOLD für unsere Wagyu ist es offiziell, unser BARUTOKAI WAGYU ist das beste Wagyu-Beef Deutschlands. Das Geheimnis ist die ursprüngliche Natur in der unsere Tiere aufwachsen und die artgerechte Haltung und Fütterung. Schon der erste Bissen macht klar, Wagyu wird nicht einfach gegessen. Unser Wagyu lässt man auf der Zunge zergehen. Unsere Tiere erfahren ein Maximum an Tierwohl und Respekt. Und darum sind wir sehr stolz über diese Auszeichnung.



Veranstaltungen & Events bei uns am Timmendorfer Strand.
Fröhliche Unterhaltung, steile Drinks und die feine Küche vom SIX ZERO.
Völlig flamazing!

Unser SIX ZERO ist Eure Kitchen & Bar und Euer Strandwohzimmer für
Events & Happenings. Ob steile Party oder entspanntes After-Work. Hier bekommt immer die
Dosis Glimmer und Gemütlichkeit, die Ihr Euch wünscht.

SCANNEN UND KEIN EVENT VERPASSEN.

**Timmendorfer Strand fühlen und schmecken.
SERIOUSLY URLAUB.**

Specials

“THE BEAST” SIX-ZERO SIGNATURE WAGYU BURGER-EIGENE ZUCHT

Sauerteig-Bun/200g Fullblood Wagyu/Bacon/Bergkäse
Jalepenos/Spiegelei/Rucola/Avocado/Trüffelmayonaise
Pommes oder Süßkartoffel Pommes € 29,00

“FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

5 Sorten Fleisch aus unserer Meatothek,Garnelen,Gemüse
Mixed pickles,Saucen p.P € 55,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB

mit schwarzem Trüffel € 29,00
mit 5 Garnelen € 33,50
mit Rinderfiletstreifen € 37,00

TRÜFFEL-PINSA

Schmand/Frühlingslauch/Rucola/Pilze/Parmesan
klein € 14,00
groß € 23,00

mit Prosciutto San Daniele – 17 Monate gereift +€ 5,50 / € 7,50
mit Trüffel-Salami von Cascina Stella +€ 4,00 / € 6,00
mit Scamorza & Pancetta +€ 5,00 / € 7,00

Starters

AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2 Stückpreis
mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot € 4,50
Mindestbestellmenge 3 Stück

GEFLÄMMTER LACHS & POCHIERTES EI € 23,00
Blattspinat/Pinienkerntapenade/Portweinschaum

TATAR - TRIOLOGIE € 23,50
Rind/Tunfisch/Tomate-Papaya/gebackene Garnele
Wachtelei/Wakame

CARPACCIO VOM VOGELBERGER OCHSEN € 19,00
Limetten-Senf Marinade/Pinienkerne/Rucola/Parmesan

TUNFISCH-SASHIMI € 23,00
Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET Vorspeise € 24,00
Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme Hauptgang € 39,00

Warm Starters

BEEF- TEA VOM BARUTOKAI WAGYU € 13,00
Gemüse/Pilzravioli

CALAMARETTI AGLIO OLIO € 19,00
Baguette/Petersilie

GLASIERTE GARNELEN “SWEET’N SOUR” € 19,00
Asiamajonaise

Main Courses

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BARUTOKAI WAGYU € 31,50
Meerrettichsauce/Boulliongemüse/Petersilienkartoffeln

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN € 33,50
Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

STEAK TATAR VOM FASSONA RIND(250G) AUS DEM PIEMONT € 45,00
Erbsenpüree/Trüffel/Stracciatella/Rucola/Pommes frites

LAUWARMES LACHSFILET “LABEL ROUGE” € 34,00
Kartoffelstampf mit Schnittlauch und Schmand/Kaviar
Petersilien-Dill-Zitronensalat

NORWEGISCHER SKREI AUF DER HAUT GEBRATEN € 34,00
Speckstippe/Balsamicolinsen/wilder Broccoli

TUNFISCH IN KOKOS-KROEPEK GEBACKEN € 41,00
Saigongemüse/Mangochutney/Reisnudeln

Cuts

WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-O-THEK. LASST EUCH BERATEN!
UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, DUTSCHLANDS BESTES WAGYU KOMMT AUS
UNSEREM STALL. WIR SIND STOLZER NATIONALER CHAMPION IN FOLGE.

DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER-HESSEN
DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED € 27,00
Clubsteak 300g

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO -EXTREMADURA
BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHEL FÜTTERUNG € 39,00
Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g

MAISHÄHNCHEN- PIO- GALICIEN- SPANIEN-
100% RÜCKVERFOLGBAR - FREILAND € 26,00
Brust ca 250g-270g

US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA
BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED € 39,00
Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-30 MONTH GRAS FED – 12 DAYS DRY AGED
Rumpsteak 200g € 34,00
Ribeye 250g – 12 Days dry aged € 47,00

BLACK ANGUS WEIDERIND - ARGENTINIEN
200 DAYS GRAIN FED € 36,00
Ribeye 250g

BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE € 54,00
Ribeye 250g

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH
Gentle Cut 250g € 45,00
Ladies Cut 180g € 34,00

Sides

**BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR UNSERE BEILAGEN
AUSSCHLIEßLICH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN & CUTS SERVIEREN**

SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI	€ 5,50
TERIYAKI PILZE	€ 5,50
ITALIENISCHER BLATTSPINAT	€ 6,00
COLE SLAW	€ 4,50
WILDER BROCCOLI MIT CHILI	€ 6,00
MISO BLUMENKOHL	€ 6,00
GLASIERTES WURZELGEMÜSE	€ 6,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 5,50
GURKENSALAT	€ 4,50
BALSAMICOLINSEN	€ 5,50
TRÜFFEL-POMMES	€ 7,50
MAC'N'CHEESE	€ 5,50
HAMBURGER BRATKARTOFFELN	€ 6,00
SWEETPOTATOES-FRIES & CHEDDAR	€ 6,00
KARTOFFELPÜREE	€ 5,50
PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 3,00
HOLLANDAISE	€ 4,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00
HAUSGEMACHTE MAJONAISE	€ 3,00

Sweets

SCHOKOLADENMALHEUR <i>Zitrusfrüchte/Mangosorbet</i>	€ 14,00
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & TONKA <i>Kumquats/Birnensorbet</i>	€ 14,00
SIX-ZERO CHEESECAKE <i>Lemon Curd/frozen Joghurt</i>	€ 14,00

**IHR HATTET EINEN SCHÖNEN ABEND?
DANN WÜRDEN WIR UNS
ÜBER EINE REZENSION BEI
TRIP ADVISOR FREUEN ♥**

