

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.

UNSER NEUES RESTAURANT DER KLEINE ITALIENER – BELLAS CUCINA 198 STRANDALLEE 198 – HOTEL THE OCEANS



Benevenuti in Bellas Cucina am Timmendorfer Strand! Wir bringen Euch knusprige Pizza, hausgemachte Pasta und heißes Fritto mit feinen Zutaten, italienischer Tradition und jeder Menge Amore auf die Teller. Alle unsere Gerichte werden frisch und mit viel Leidenschaft für Euch zubereitet.

Bellas Cucina - Love at first bite!



*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 Strandwohnzimmer 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/Rauchkäse
Jalepenos/Spiegelei/Rucola/Avocado/Trüffelmayonaise
Pommes oder Süßkartoffel Pommes € 29,50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB

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

SUMMER-SPECIAL GARNELEN HOTPOT

Gebratenen Garnelen(geschält) hot&spicy,Pilze,Minilauch,Petersilie
Zitrone,Aioli,Baguette (5Stk,10Stk,20Stk) € 20,00
€ 40,00
€ 79,00

Starters

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

PULPO GEGRILLT € 18,00
Paprika/Fenchel/Lauch/Petersilien-Zitronensalat

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

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS € 21,00
Mango, Frische Jalapenos, Buchenpilze, Blutorange, Limette

RINDERTATAKI € 24,00
Ponzu, Frühlingslauch, Orangenöl, Misomayo

SASHIMI VOM MURAMASA TUNFISCH € 25,00
Bunter Melonensalat/Schafskäse/Rucola/Pinienkerne

GAZPACHO € 21,00
Gebratene Garnelen/Sauerteig Ciabatta/Tomatenbutter

Warm Starters

ERBSEN-MINZSÜPPCHEN € 9,00

SAUTIERTE CALAMARETTI € 22,00
Petersilie,Knoblauch,Limettencreme,Crosstini

PIFFERLINGSRISOTTO € 19,00
Salzzitrone/grüne Mango/Rucola/bunte Tomaten

Main Courses

GESCHMORTE IBERICO BÄCKCHEN € 38,50
Wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge, Süßkartoffelpüree

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN € 35,50
Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

VOGELSBERGER ROASTBEEF „BENEDICT“ € 42,00
Pochiertes Ei/Hollandaise/Trüffelschinken/Bohnenragout/Kartoffelpüree

FILET VOM JAPANISCHEN SUSHI TUNFISCH € 45,00
Pfefferlingssalat,wilder Blumenkohl,französisches Kartoffelmoussline

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE € 31,00
Lauwarmer Kartoffelsalat/Speckstippe

LACHS-TERIYAKI BOWL € 42,00
Gegrillter Lachs/Sushireis/Edamame/Dillgurken/Avocado/Melone
Grüne Mango-Chili Salsa

Cuts

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

GESCHMORTE SHORT BEEF RIBS – JOHN STONE
200 DAYS GRAINFED- AUSTRALIEN-ECO FEEDING € 39,00
ca. 350g Fleischanteil

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO – EXTREMADURA
BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG € 38,00
Secreto Thai-Style 220g

MAISHÄHNCHEN- BORGMEIER – NRW - DEUTSCHLAND
100% RÜCKVERFOLGBAR – MAISFÜTTERUNG 50% € 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

BLACK ANGUS WEIDERIND – ARGENTINIEN – BLACK RANCH
200 DAYS GRASFED
Ribeye 250g € 39,00
Rumpsteak 200g € 36,00

PRIME BEEF – TAURUS GOLD -240 DAYS GRAINFED
7 DAYS DRY AGED- URUGUAY € 48,00
Ribeye 250g

VEGAN-STEAK VON DER ACKERBOHNE BBQ STYLE € 28,00
250g

HEREFORD PRIME BEEF – IRISH NATURE -GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH
Gentle Cut 250g € 47,00
Ladies Cut 180g € 36,00

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	€ 6,50
COLE SLAW	€ 5,00
WILDER BROCCOLI MIT CHILI	€ 7,00
GESCHMORTE ZWIEBELN	€ 6,00
GEBRATENE PFIFFERLINGE	€ 8,50
GRILLGEMÜSE	€ 8,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 6,50
GURKENSALAT	€ 5,00
TRÜFFEL-POMMES SIX ZERO – Parmesan & Trüffelmajo	€ 10,50
MAC'N'CHEESE	€ 5,50
HAMBURGER BRATKARTOFFELN	€ 6,00
SWEETPOTATOES WEDGES & Limonenmajo	€ 6,00
GEBACKENE CHORIZZO-CHEDDAR KROKETTEN	€ 8,50
RÖSTSCHALOTTENPÜREE	€ 7,50
SÜBKARTOFFELPÜREE	€ 5,50
PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 4,00
CHIMI CHURRI	€ 5,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00
HAUSGEMACHTE MAJONAISE	€ 3,00

Sweets

ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR KOBER AUS KIEL <i>Fruchtchutney/Dattelprot/Trauben(Nüsse)</i>	€ 16,00
ZITRONEN BASILIKUM PANNA-COTTA <i>Kirschen, Schokoladeneis</i>	€ 13,00
SCHOKOLADENMALHEUR <i>Erdbeere, Vanilleeis</i>	€ 14,00
CHEESECAKE/ FROZEN JOGHURT <i>Himbeeren</i>	€ 15,00

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

