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 Wagyus 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 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/Bergkäse
Jalepenos/Spiegelei/Rucola/Avocado/Trüffelmajonaise
Pommes oder Süßkartoffel Pommes € 29,00

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 € 16,00
Parmesan/Trüffelsalami groß € 25,00

Starters

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

BUNTE KIRSCHTOMATEN & BURRATA € 18,00
Kirschtomaten aus der Eifel/rote Zwiebeln/Basilikum

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

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

CEVICHE VOM JAPANISCHEN BLUEFIN TUNFISCH € 22,00
Tomate/Avocado/Staudensellerie/Kalamansi/Pilze

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET Vorspeise € 25,00
Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme Hauptgang € 41,00

Warm Starters

KARTOFFEL-LAUCHSÜPPCHEN € 10,00
Getrüffelt/Erbsen/Shrimps/Croutons

PULLED PORK VOM “VOGELSBERGER” € 16,50
Bao Bun/black beans
Pikante Tomaten-Avocado Salsa

CALAMARETTI AGLIO OLIO € 20,00
Baguette/Petersilie

FALSCHE SCHNECKEN € 20,00
Garnelen/Bearnaise/mit Bergkäse gratiniert

Main Courses

ROASTBEEF ROSA VOM VOGELSBERGER ANGUS RIND € 34,50
Remouladensauce/Cole Slaw/Lyoner Kartoffeln

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN € 34,50
Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

STEAK TATAR VOM FASSONA RIND(250G) AUS DEM PIEMONT € 44,00
Erbsenpürée/Trüffel/Rucola/Pommes frites

LÜNEBURGER SEESAIBLING € 38,00
Kartoffelstampf mit Schnittlauch und Schmand/Kaviar
Petersilien-Dill-Zitronensalat

GEBRATENEES ZANDERFILET € 44,00
Zweierlei Spargel/Waldmeister/Kartoffelpürée

TUNFISCH “MURAMASA” KURZGEBRATEN € 43,00
Saigongemüse/Mangochutney/Reisnudeln/Kimchi-Sesam

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
Clubsteak 300g € 27,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO –EXTREMADURA
BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG
Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g € 37,00

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

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

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-30 MONTH GRAS FED – 12 DAYS DRY AGED
Rumpsteak 200g € 36,00
Ribeye 250g – 12 Days dry aged € 47,00

BLACK ANGUS WEIDERIND - ARGENTINIEN
200 DAYS GRAIN FED
Ribeye 250g € 38,00

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

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH
Gentle Cut 250g € 49,00
Ladies Cut 180g € 38,00

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
SUGAR SNAPS(Art Kaiserschoten) LIMETTE/MINZE	€ 6,00
PAK CHOI MIT SESAM & SAIGONMARINADE	€ 5,50
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 5,50
GURKENSALAT	€ 4,50
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

GEEISTES CHAMPAGNERSÜPPCHEN Grömitzer Erdbeeren/Waldmeister/Erdbeersorbet	€ 15,00
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & ZITRONENGRAS Mango/Erdbeersorbet	€ 14.00
TRIPLE CHOCOLATE ERDNUSS BROWNIE Vanilleis/Schlagrahm/kandierte Nüsse	€ 14,00

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