

# 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.**

Eigene Aufzucht, kombinierte Strohstall- und Weidehaltung, Muttertierhaltung, natürliche Fütterung auf Feldern und Wiesen, keine Chemie, Tierwohl als Priorität: Unsere eigene BARUTOKAI WAGYU ZUCHT im Aufbau in Hessen und Schleswig Holstein. Ihren Ursprung hat unsere Wagyu Zucht bei einem der Besten: DEM VOGELSBERGER aus der grünen Lunge Hessens. Hier züchtet das Familienunternehmen deutsche Angus- und Wagyu Rinder in der üppigen Grünvegetation vom Vogelsberg. Als unser Partner und Berater steht er uns in allen Belangen zur Seite und unterstützt uns maßgeblich dabei, unsere noch junge BARUTOKAI WAGYU Zucht zu einer der besten zu machen.

## **OTTO GOURMET.**

Bei OTTO GOURMET bekommt man ausschließlich Fleisch von den besten Rassen und renommiertesten Züchtern weltweit. Alle unsere Cuts und Dishes kommen aus dem Hause OTTO GOURMET oder aber unser eigenen Zucht..

## **BALFEGÒ.**

Bluefin-Thunfish von Balfegó gehört zum teuersten Thunfischfleisch der Welt. Und das mit Recht. Denn Balfegó gehört als Pionier zu wenigen, die sich nachhaltig, mit dem Thema Überfischung der Meere auseinandersetzen.

Unvergleichlicher Genuss mit gutem Gewissen.

## **FRÜHSTÜCKEN IM SIX ZERO.**

Frühstücken bei uns bedeutet, sich Schleswig Holstein auf der Zunge zergehen zu lassen.

Unsere Frühstückszutaten werden nicht nur mit Liebe für Euch zubereitet.

Sie werden auch mit Liebe und Leidenschaft im Norden produziert:

Echter Küsten-Honig aus Kiel.

Eier von glücklichen Holstein-Ei Hühnern.

Seefeldler Landmilch von glücklichen Kühen.

Feinster Kober Käse.

Wurst aus unserer BARUTOKAI Wagyu Zucht.

Marmeladen aus eigener Herstellung und regionalem Obst.

Und vieles Regionales mehr!

# Sides

Bitte habt Verständnis, dass wir die Sides / Beilagen ausschließlich zu den Hauptgerichten und Cuts servieren.

<b>SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI</b>	€ 5,50
<b>TERIYAKI PILZE</b>	€ 4,50
<b>ITALIENISCHER BLATTSPINAT</b>	€ 4,50
<b>WOKGEMÜSE</b>	€ 4,50
<b>COLE SLAW</b>	€ 4,00
<b>WILDER BROCCOLI</b>	€ 5,50
<b>MISO BLUMENKOHL</b>	€ 6,00
<b>KLEINER CEASAR'S SALAD</b>	€ 4,00
<b>GURKENSALAT</b>	€ 4,00
<b>TRÜFFEL-POMMES</b>	€ 5,50
<b>MAC'N'CHEESE</b>	€ 4,00
<b>HAMBURGER BRATKARTOFFELN</b>	€ 5,00
<b>SWEETPOTATOES-FRIES &amp; CHEDDAR</b>	€ 6,00
<b>KARTOFFEL-SCHALOTTENPÜRÉE</b>	€ 5,00
<b>LIMETTEN-DUFTREIS</b>	€ 4,50
<b>GLASNUDELSALAT</b>	€ 5,00
<b>PFEFFERJUS</b>	€ 4,00
<b>BERNAISE</b>	€ 4,00
<b>LIMETTENÖL</b>	€ 3,00
<b>TRÜFFELMAJONAISE</b>	€ 4,00
<b>BBQ SAUCE</b>	€ 4,00
<b>HOLLANDAISE</b>	€ 4,00
<b>KRÄUTERBUTTER SIX ZERO</b>	€ 3,00

# Sweets

<b>"MONTE"</b> Milchcreme/Nugat/Haselnüsse/Schokoladencrunch	€ 14,00
<b>ANANAS &amp; LIMETTE</b> Carpaccio/Basilikum/Limettensorbet/Minzzucker	€ 14,00
<b>CRÈME BRÛLÉE VON MARACUJA &amp; WEIBER SCHOKOLADE</b> Kokos-Limetteneis	€ 13,00

**SIX ZERO**  
TIMMENDORFER STRAND  
KITCHEN AND BAR

LUST AUF ETWAS AUSSERGEWÖHNLICHES? FRAGT  
UNBEDINGT NACH UNSEREN SPECIALS !

# Starters

**VOGELSBERGER-ROASTBEEF"** € 16,00  
Carpaccio handgeklopft/Honig-Senfcreme /Rucola/  
Pinienkerne/Parmesan

**„CRISPY-DUCK-SALAD“** € 21,00  
Hoi-Sin Ente/geröstete Erdnüsse/rote Zwiebeln/Zitrusfrüchte

**BLUEFIN-TUNFISCH** € 24,00  
Tatar/Mango/Sesam/Wakamé/Koriander

**RÖMERSALAT** € 14,00  
Salatherzen/Honig-Senfdressing/Ciabatta/Parmesan/Tomaten

**HONIGTOMATE & BURRATA** € 14,00  
Basilikum/rote Zwiebeln/Crosstini

**TOMATEN-PAPAYA TATAR** € 14,00  
Tomaten/Papaya/Soja/Limette/Koriander/blauer Mohn

# Entrées & Co

**FISCH- & KRUSTENTIER-SÜPPCHEN** € 15,00  
Crosstini/Sauce Rouille

**CREMESÜPPCHEN VOM ZUCKERMAIS** € 9,00  
mit Croutons

**SPARE RIBS VOM DUROCSCHWEIN** € 15,00  
BBQ style/Cole Slaw

**GLASIERTE GARNELEN "SÜß&SAUER"** € 18,00  
Schnittknoblauch/Asia-Majonaise

# Specials

**"THE BEAST" SIX-ZERO SIGNATURE WAGYU BURGER** € 29,00  
**EIGENE ZUCHT**  
Brioche/200g Fullblood Wagyu/Bacon/Bergkäse/Jalepenos/  
Spiegelei/Rucola/Avocado/Trüffelmajonaise  
Wahlweise mit Pommes oder Süßkartoffel Pommes

**"FLAMAZING FONDUE" nur auf Vorbestellung** € 49,00  
Fleisch aus unserer Meatothek, Gemüse aus der Region, Saucen,  
eingelegtes Gemüse, Trüffelpommes und Chili-Cheese Fries

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB**  
Am Tisch für euch finalisiert  
mit Trüffel € 26,00  
mit 5 Garnelen € 33,50  
mit Rinderfiletstreifen € 37,00

**TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET AM TISCH**  
**ZUBEREITET**  
Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme  
als Hauptgang

Gerne bereiten wir Euren Tatar in der Kitchen für Euch zu.

Vorspeise € 21,00  
Hauptgang € 34,00

# Main Courses

**ROASTBEEF ROSA VOM ANGUS RIND** € 31,50  
Röstkartoffeln/Remouladensauce/Kleiner Blattsalat

**CORDON BLEU VOM KALB** € 33,50  
Bergkäse aus Itzehoe/Kochschinken vom Vogelsberger Bratkartoffeln & Gurken  
aus Grömitz

**LAMMCURRY „GARAM MARSALA“** € 29,50  
Spicy Lammcurry/gelber Mandelreis/Gurken-Minz Joghurt/Kürbis

**BLUEFIN TUNFISCHSTEAK IN SESAM GEBRATEN** € 37,00  
Teriyakipilze/Sprossen/warmer Glasnudelsalat

**ISLAND-KABELJAU** € 34,00  
In Miso gebacken/Wokgemüse/Pak chol/Jasminreis/Kokos

**TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN** € 24,00  
Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola

(auch vegetarisch erhältlich)

# Cuts

**DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER – DER VOGELSBERGER -** € 30,00  
**HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED**  
Clubsteak 350-400g

**IBERICO SCHWEIN – JOSELITO –EXTREMADURA-** € 39,00  
**BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG**  
Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 250-300g

**MAISHÄHNCHEN - PIO- GALICIEN- SPANIEN** € 25,00  
**100% RÜCKVERFOLGBAR FREILAND**  
Brust ca 250g-270g

**US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA** € 52,00  
**BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED**  
Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 300g

**HEREFORD PRIME BEEF – IVOR DEVERELL- GEASHILL/TULLAMORE** € 47,00  
**IRLAND-30 MONTH GRAS FED – 12 DAYS DRY AGED**  
Ribeye 300g

**DEUTSCHES ANGUS WEIDERIND – STEFFEN SCHÄFER –** € 31,00  
**DER VOGELSBERGER HESSEN - 100% ECO FEEDING**  
Rumpsteak 200g

**BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE** € 58,00  
Ribeye 300g

**HEREFORD PRIME BEEF – IVOR DEVERELL- GEASHILL/TULLAMORE**  
**IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH**  
Gentle Cut 300g € 52,00  
Ladies Cut 180g € 34,00