

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/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

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

mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot
Mindestbestellmenge 3 Stück

Stückpreis
€ 4,50

BUNTE KIRSCHTOMATEN & BURRATA

Kirschtomaten aus der Eifel/rote Zwiebeln/Basilikum

€ 19,00

TATAR - TRILOGIE

Rind/Tunfisch/Tomate-Papaya/gebackene Garnele
Wachtelei/Wakame

€ 23,50

CARPACCIO VOM VOGELBERGER OCHSEN

Limetten-Senf Marinade/Pinienkerne/Rucola/Parmesan

€ 19,00

TUNFISCH-SASHIMI

Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

€ 23,00

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET

Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme

Vorspeise € 24,00
Hauptgang € 39,00

Warm Starters

PULLED PORK VOM “VOGELBERGER”

Bao Bun/black beans
Pikante Tomaten-Avocado Salsa

€ 16,50

CALAMARETTI AGLIO OLIO

Baguette/Petersilie

€ 20,00

GEBACKENER OSTSEE-DORSCH

Lauwarmer Kartoffelsalat/Spargel/Sauce Tatar

€ 21,00

Main Courses

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BARUTOKAI WAGYU AUS HESSEN

Meerrettichsauce/Boulliongemüse/Petersilienkartoffeln

€ 31,50

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN

Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

€ 33,50

STEAK TATAR VOM FASSONA RIND(250G) AUS DEM PIEMONT

Erbsenpüree/Trüffel/Stracciatella/Rucola/Pommes frites

€ 45,00

LÜNEBURGER SEESAIBLING

Kartoffelstampf mit Schnittlauch und Schmand/Kaviar
Petersilien-Dill-Zitronensalat

€ 37,00

IN OLIVENÖL GEGARTER HAVEL-ZANDER

Robert Weil Riesling Sabayon/italienischem Blattspinat
Grömitzer Petersilienkartoffeln

€ 39,00

TUNFISCH “MURAMASA” KURZGEBRATEN

Saigongemüse/Mangochutney/Reisnudeln/Kimchi-Sesam

€ 44,00

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 VOGELBERGER-HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED

Clubsteak 300g

€ 27,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO -EXTREMADURA BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFFÜTTERUNG

Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g

€ 39,00

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

Ribeye 250g – 12 Days dry aged

€ 34,00

€ 47,00

BLACK ANGUS WEIDERIND - ARGENTINIEN 200 DAYS GRAIN FED

Ribeye 250g

€ 36,00

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

Ladies Cut 180g

€ 45,00

€ 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

FRÜHLINGSERWACHEN	€ 15,00
<i>Limettensorbet/Himbeercreme/Schokoladenmousse/Waldmeister/Crumble</i>	
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & ZITRONENGRAS	€ 14,00
<i>Mango/Erdbeersorbet</i>	
SIX-ZERO CHEESECAKE	€ 14,00
<i>Lemon Curd/frozen Joghurt</i>	

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

