

# 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 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/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

## 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 - TRILOGIE** € 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

**ERBSEN-MINZSÜPPCHEN** € 17,00  
Hummer

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

**CALAMARETTI AGLIO OLIO** € 20,00  
Baguette/Petersilie

**FALSCHER SCHNECKEN** € 20,00  
Garnelen/Bearnaise/mit Bergkäse gratiniert

# Main Courses

**ROASTBEEF ROSA VOM VOGELSBERGER ANGUS RIND** € 36,50  
Remouladensauce/Cole Slaw/Lyoner Kartoffeln

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

**BIRNE/BOHNE/SPECK & DUROC SCHWEIN AUS EIGENER HALTUNG** € 41,00  
Knuspriger Bauch mit Fenchel/Salsiccia/glasierte Birne/Bohnenragout

**GEBRATENER WEISSER HEILBUTT** € 44,00  
Warmer Pfifferlingssalat/Erbsen/Romanesco

**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.

**GESCHMORTE BEEF RIBS BONE IN - STEFFEN SCHÄFER**  
**DER VOGELSBERGER - HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING** € 36,00  
Ca. 350g

**IBERICO SCHWEIN - JOSELITO – EXTREMADURA**  
**BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHEL FÜTTERUNG** € 37,00  
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

**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** € 50,00  
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 € 49,00  
Ladies Cut 180g € 38,00

# Sides

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

<b>SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI</b>	€ 5,50
<b>TERIYAKI PILZE</b>	€ 5,50
<b>ITALIENISCHER BLATTSPINAT</b>	€ 6,50
<b>COLE SLAW</b>	€ 5,00
<b>WILDER BROCCOLI MIT CHILI</b>	€ 7,00
<b>MISO BLUMENKOHL</b>	€ 6,00
<b>ZUCKERSCHOTEN MIT LIMETTE/MINZE</b>	€ 6,00
<b>PAK CHOI MIT SESAM &amp; SAIGONMARINADE</b>	€ 5,50
<b>SOMMERLICHES GRILLGEMÜSE</b>	€ 7,00
<b>KLEINER CEASAR'S SALAD</b>	€ 6,50
<b>GURKENSALAT</b>	€ 5,00
<b>TRÜFFEL-POMMES</b>	€ 7,50
<b>MAC'N'CHEESE</b>	€ 5,50
<b>HAMBURGER BRATKARTOFFELN</b>	€ 6,00
<b>SWEETPOTATOES-FRIES &amp; CHEDDAR</b>	€ 6,00
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	€ 5,50
<b>PFEFFERJUS</b>	€ 4,00
<b>BERNAISE</b>	€ 4,00
<b>TRÜFFELMAJONAISE</b>	€ 4,00
<b>BBQ SAUCE</b>	€ 3,00
<b>HOLLANDAISE</b>	€ 4,00
<b>KRÄUTERBUTTER SIX ZERO</b>	€ 3,00
<b>HAUSGEMACHTE MAJONAISE</b>	€ 3,00

# Sweets

<b>GEEISTES CHAMPAGNERSÜPPCHEN</b>	€ 15,00
<i>Grömitzer Erdbeeren/Waldmeister/Erdbeersorbet</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE &amp; ZITRONENGRAS</b>	€ 14,00
<i>Himbeersorbet</i>	
<b>SOMMERBEEREN</b>	€ 14,00
<i>Grütze/Hafercrumble/Honigeis</i>	

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

