

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

€ 29,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB

mit schwarzem Trüffel
mit 5 Garnelen
mit Rinderfiletstreifen

€ 29,00

€ 33,50

€ 37,00

Starters

CEVICHE VOM KABELJAU

Koriander/rote Zwiebeln/Frühlingslauch/Limette/Chilli

€ 21,00

MISO SELLERIE IN ZWEIERLEI PFEFFER GEBRATEN

Gurken-Ingwersalat/Wasabicreme/Wakamé/gebackenem Nori

€ 18,00

PILZE-SPARGEL-ERBSEN “CEVICHE-STYLE”

Roh mariniert/grüner Apfel/Kalamansi

€ 18,00

GEBEIZTES CARPACCIO VOM VOGELSBERGER ANGUS

Karottentatar/Trüffelcreme/gebackene Kokos-Garnele

€ 23,50

RÖMERSALAT

Salatherzen/Honig-Senfdressing/Ciabatta/Parmesan/Tomaten

€ 16,50

TUNFISCH-SASHIMI

Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

€ 22,00

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET

Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme

Vorspeise € 24,00

Hauptgang € 39,00

Entrées & Co

SIX-ZERO FISCHINTOPF

Crostini/Sauce Rouille

€ 19,00

RISOTTO & SPARGEL

Grümitzer Stangenspargel/Erbsen/Estragon

€ 17,00

CALAMARETTI AGLIO OLIO

Baguette/Petersilie

€ 20,00

“FALSCHES SCHNECKEN SIX ZERO STYLE”

Garnelen/Sauce Bearnaise/Bergkäse

€ 21,00

Main Courses

“UNSER LABSKAUS”

Rote Betesalat/gepickeltes Gemüse/pochiertes Ei

€ 23,50

mit gebratenen Jacobsmuscheln

€ 36,50

CORDON BLEU VOM HOLSTEINER APFELSCHWEIN

Bergkäse aus Itzehoe/Trüffelkochschinken

Hamburger Bratkartoffeln & Gurkensalat

€ 29,50

FILET VOM HAVEL-ZANDER

Waldmeister/italienischer Blattspinat/Morcheln/Kartoffelpüree

€ 38,00

LÜNEBURGER SEESAIBLING

Kaviar Buerre blanc/Oma's Kartoffelstampf/Zitronen-Petersiliensalat

€ 37,00

TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN

Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola

€ 24,00

MIAMI GOES MEXICO

XXL Sandwich/pulled smoked Brisket/Pepper Jack Cheesesauce

Tomaten-Salsa/Avocado/crispy Bacon/Tortilla Chips

€ 25,50

Cuts

WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-O-THEK. LASST EUCH BERATEN!

UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, PORTERHOUSE, TOMAHAWK, CLUBSTEAK,

FLAT IRON und FLANKSTEAK je nach Verfügbarkeit.

DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER-HESSEN

DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED

Clubsteak 300g

€ 30,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO -EXTREMADURA

BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHEL-FÜTTERUNG

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

€ 41,00

MAISHÄHNCHEN- PIO- GALICIEN- SPANIEN-

100% RÜCKVERFOLGBAR - FREILAND

Brust ca 250g-270g

€ 28,00

US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA

BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED

Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

€ 44,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE

IRLAND-30 MONTH GRAS FED - 12 DAYS DRY AGED

Ribeye 250

€ 48,00

DEUTSCHES ANGUS WEIDERIND - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER

HESSEN - 100% ECO FEEDING

Rumpsteak 200g

€ 35,00

BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE

Ribeye 250g

€ 58,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE

IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH

Gentle Cut 250g

€ 56,00

Ladies Cut 180g

€ 41,00

Sides

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

AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2 <i>mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot</i> <i>Mindestbestellmenge 3 Stück</i>	<i>Stückpreis</i> € 4,50
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
WILDER BLUMENKOHL IN NUSSBUTTER	€ 7,00
BALSAMICO BERGLINSEN	€ 6,50
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
KARTOFFEL-PILZ GRATIN	€ 6,50
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

BANANENSPLIT SIX ZERO <i>Banane/Mousse/Crunch/Eis</i>	€ 14,00
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE <i>marinierte Erdbeeren & Eis</i>	€ 14,00
UPS I DROPE THE RHUBARB-TARTE <i>marinierter Rhabarber/Cake-dough/Sorbet/Creme</i>	€ 14,00

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

