

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

Unvergleichlicher Genuss mit gutem Gewissen.

FRÜHSTÜCKEN und BRUNCHEN IM SIX ZERO.

Frühstücken und Brunchen 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.

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

AUSTERN OYSRI - IRLAND No 2 mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot Mindestbestellmenge 3 Stück	Stückpreis € 4,50
SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI	€ 5,50
TERIYAKI PILZE	€ 4,50
ITALIENISCHER BLATTSPINAT	€ 4,50
WOKGEMÜSE	€ 4,50
COLE SLAW	€ 4,00
WILDER BROCCOLI	€ 5,50
MISO BLUMENKOHL	€ 6,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 4,00
GURKENSALAT	€ 4,00
TRÜFFEL-POMMES	€ 5,50
MAC'N' CHEESE	€ 4,00
HAMBURGER BRATKARTOFFELN	€ 5,00
SWEETPOTATOES-FRIES & CHEDDAR	€ 6,00
KARTOFFEL-SCHALOTTENPÜRÉE	€ 5,00
LIMETTEN-DUFTREIS	€ 4,50
GLASNUDELSALAT	€ 5,00
PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
LIMETTENÖL	€ 3,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 4,00
HOLLANDAISE	€ 4,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00

Sweets

Schokoladenmalheur Mango/Vanille	€ 14,00
MOHN-MARZIPANMOUSSE Short Bread/Feigenkompott/Blutorangensorbet	€ 14,00
CRÈME BRÛLÉE VON der Tahiti Vanille Rotweinrahmeis	€ 13,00

LUST AUF ETWAS
AUSSERGEWÖHNLICHES?
DANN FRAG GERNE NACH
UNSEREN SPECIAL'S



SIX ZERO
KITCHEN AND BAR
TIMMENDORFER STRAND

Specials

“THE BEAST” SIX-ZERO SIGNATURE WAGYU BURGER-EIGENE ZUCHT

Sauerteige-Bun/200g Fullblood Wagyu/Bacon/Bergkäse/Jalapenos/Spiegelei
Rucola/Avocado/Trüffelmajonaise
Pommes oder Süßkartoffel Pommes € 29,00

“FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung

Fleisch aus unserer Meatothek, Gemüse aus der Region, Saucen
eingelegtes Gemüse, Trüffelpommes und Chili-Cheese fries € 49,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB

mit Trüffel € 26,00
mit 5 Garnelen € 33,50
mit Rinderfiletstreifen € 37,00

Starters

“VITELLO-TONNATO”

Kalbsrücken/Tunfisch/Kapeern € 17,00

DOPPELT GEBACKENER PULPO

Gegrillte Paprika/Zitrone/Petersilie/Knoblauchchips € 23,00

TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS

Kartoffelrösti/Kaviar/Honig-Senfsauce/Dill € 23,00

RÖMERSALAT

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

GEBEIZTER HIRSCHRÜCKEN

Feldsalat/Feigenkompott/karamellierte Mandeln
Portweinschaum € 19,00

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET AM TISCH ZUBEREITET

Wachtelai/Brotchip/Trüffelcreme € 24,00
als Hauptgang € 38,00

Gerne bereiten wir euer Tatar auch in unserer
Six Zero Kitchen zu.

Vorspeise € 21,00
Hauptgang € 34,00

Entrées & Co

AUFGESCHÄUMTES FISCHSÜPPCHEN

Zander/Blattspinat/Buerre blanc/Basilikum € 15,00

SCHWARZWURZEL-TOPINAMBURRAGOUT & TRÜFFEL

Mediterrane Kartoffeljus/Petersilie € 24,00

ROTE BETE COUS-COUS

Geschmorter Hokaidokürbis/Ziegenfrischkäse/Queller € 17,00

GEBRATENE GÄNSELEBER “BERLINER-ART”

Französische Kartoffelmoussline/Portweinapfel/
Röstschalotten/Trüffeljus € 24,00

Main Courses

GESCHMORTE SCHAUFEL VOM BARUTOKAI-WAGYU

Sellerie/Speckrosenkohl/Cranberryjus/7gebackene Schwarzwurzel € 31,50

CORDON BLEU VOM KALB

Bergkäse aus Itzehoe/Kochschinken vom Vogelsberger
Bratkartoffeln & Gurkensalat € 33,50

HALBE OLDENBURGER BAUERNENTE

Süßer Senf/Rotkraut/Rotwein-Apfelpüree/Semmelknödel € 39,50

WOLFSBARSCH

Senfkörner-Estragonsauce/flandrischer Chicorée
Petersilienwurzelpüree € 37,00

ZANDERFILET AUS DER MÜRITZ

Pfefferkraut/Kartoffelpüree € 34,00

TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN

Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola € 23,00

KÜRBIS-FETA FLAMMKUCHEN

Geschmorter Kürbis/Kerne/Öl/Feta/Oliven
wilder Broccoli/Sauerrahm € 23,00

Cuts

DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER-HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED

Clubsteak 350-400g € 30,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO - EXTREMADURA BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG

Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 250-300g € 39,00

MAISHÄHNCHEN- PIO- GALICIEN- SPANIEN- 100% RÜCKVERFOLGBAR FREILAND

Brust ca 250g-270g € 25,00

US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED

Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 300g € 52,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE IRLAND-30 MONTH GRAS FED - 12 DAYS DRY AGED

Ribeye 300g € 47,00

DEUTSCHES ANGUS WEIDERIND - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER HESSEN - 100% ECO FEEDING

Rumpsteak 200g € 31,00

BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE

Ribeye 300g € 58,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH

Gentle Cut 300g € 52,00

Ladies Cut 180g € 34,00