

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/Trüffelmajonaise
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

FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

5 Sorten Fleisch aus unserer Meatothek, Garnelen, Gemüse
Mixed pickles, Saucen € 59,00 p.P.

Starters

AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2 Stückpreis
mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot € 4,50
Mindestbestellmenge 3 Stück

RAVIOLISALAT “SIX-ZERO” € 18,00
Frischkäse/Feigen/Rucola/halbgetrocknete Tomaten/Pinienkerne

TATAR - TRIOLOGIE € 23,50
Rind/Tunfisch/Tomate-Papaya/gebackene Garnele
Wachtelei/Wakame

CARPACCIO VOM VOGELSBERGER OCHSEN € 19,00
Limetten-Senf Marinade/Pinienkerne/Rucola/Parmesan

BUNTE GESCHMORTE BEETEN € 22,00
Ziegenfrischkäse/kandierte Nüsse/Rucola/Yuzu

VITELLO TONNATO TARTUFO € 25,00
Kalbsfilet/Bluefin Tunfisch/Kapern/Trüffel

Warm Starters

KÜRBISSÜPPCHEN € 9,00
Steirisches Öl/geröstete Kerne

FALSCHES SCHNECKEN € 21,00
Garnelen/Bergkäse/Bearnaise

CALAMARETTI AGLIO OLIO € 20,00
Baguette/Petersilie

RAVIOLI BÜFFEL & HUMMER € 25,00
Ravioli aus Büffelmilch/Erbsen/Trüffelnage/Parmesan

Main Courses

GESCHMORTE WAGYU-RINDERROULADE € 36,50
Rotkraut/Kartoffelklöße

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN € 35,50
Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

HALBE GESCHMORTE OLDENBURGER BAUERNENTE € 41,00
Süßer Senf/Rotkohl/glasierter Maronen/gebratene Semmelknödel

KROSS GEBRATENER HAVEL-ZANDER € 44,00
Pfefferkraut/Kartoffelpüree/Schalottenmarmelade

GELBSCHWANZMAKRELE KURZGEBRATEN € 44,00
Saigongemüse/Mangochutney/Reisnudeln/Kimchi-Sesam

PECORINORAVIOLI & FEIGE € 25,50
Baked Beans/Trüffel/Yuzu/Rucola

Cuts

WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-O-THEK. LASST EUCH BERATEN!
UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, DEUTSCHLANDS BESTES WAGYU KOMMT AUS
UNSEREM STALL. WIR SIND STOLZER NATIONALER CHAMPION IN FOLGE.

GESCHMORTE WAGYU BEEF RIBS BONE IN - STEFFEN SCHÄFER
DER VOGELSBERGER - HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING € 37,00
500 – 600g Gesamtgewicht

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO – EXTREMADURA
BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG € 39,00
Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g

MAISHÄHNCHEN- BORGMEIER – NRW - DEUTSCHLAND
100% RÜCKVERFOLGBAR – FREILAND-MAISFÜTTERUNG 70% € 26,00
Brust ca 250g-270g

US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA
BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED € 41,00
Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

BLACK ANGUS WEIDERIND – ARGENTINIEN – BLACK RANCH
200 DAYS GRASFED € 39,00
Ribeye 250g € 36,00
Rumpsteak 200g

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 € 49,00
Gentle Cut 250g € 38,00
Ladies Cut 180g

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	€ 6,50
COLE SLAW	€ 5,00
WILDER BROCCOLI MIT CHILI	€ 7,00
MISO BLUMENKOHL	€ 6,00
SHISHITO PAPRIKA MIT OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	€ 6,00
PAK CHOI MIT SESAM & SAIGONMARINADE	€ 5,50
GRILLGEMÜSE	€ 7,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 6,50
GURKENSALAT	€ 5,00
TRÜFFEL-POMMES SIX ZERO – Parmesan & Trüffelmajo	€ 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

FROZEN JOHGURT & ZITRONE <i>Keylime pie/griechischer Joghurt/Honigwabe</i>	€ 15,00
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & YUZU <i>Himbeersorbet</i>	€ 15,00
WHO THE F... IS HELENE <i>Schokoladenmalheur/pochierte Birne/Vanilleeis/Mandelhippe</i>	€ 15,00

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

