

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.

UNSERE CUTS NACH VERFÜGBARKEIT PORTERHOUSE , TOMAHAWK , CLUBSTEAK FLAT IRON , FLANKSTEAK

WEITERE HIGHLIGHTS IN UNSERER MEAT-O-THEK LASST EUCH GERNE BERATEN



**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
Steile Party. Entspanntes After-Work. Immer genau die Dosis
Glimmer und Gemütlichkeit, die Ihr Euch wünscht.**

SCANNEN UND KEIN EVENT VERPASSEN.

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

“FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung

Fleisch aus unserer Meattothek, 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/Kapern

€ 18,00

TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS

Kartoffelrösti/Honig-Senfsoße/Dill/Kaviar

€ 20,00

RÖMERSALAT

Salatherzen/Honig-Senfdressing/Ciabatta/Parmesan/Tomaten

€ 16,50

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET AM TISCH ZUBEREITET

Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme

€ 27,00

als Hauptgang

€ 41,00

Gerne bereiten wir euer Tatar auch in unserer

Six Zero Kitchen zu.

Vorspeise € 25,00

Hauptgang € 39,00

Entrées & Co

“FALSCHER SCHNECKEN SIX ZERO STYLE”

Garnelen/Sauce Béarnaise/Bergkäse

€ 16,00

HUMMERRAVIOLI

Erbsen/grüner Spargel

€ 21,00

CREMESPINAT & EI

getrüffelter Spinat/pochiertes Ei

französisches Kartoffelpüree

€ 14,00

BIRNE – BOHNE - SPECK

gebackener Schweinebauch/glasiert

Saubohnen/ Birnenchutney

€ 17,00

Main Courses

“UNSER LABSKAUS”

Rote Betsalat/gepickeltes Gemüse/pochiertes Ei

€ 25,50

mit gebratenen Jacobsmuscheln

€ 37,50

CORDON BLEU VOM HOLSTEINER APFELSCHWEIN

Bergkäse aus Itzehoe/Trüffelkochschinken

Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

€ 26,50

MEDALLIONS VOM SEETEUFEL

Riesling Beurre Blanc/Balsamicolinsen/Artischocken

€ 36,00

GEBRATENES FILET VOM SKREI

Tomatisiertes Sauerkraut/Kartoffelpüree

€ 27,00

TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN

Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola

€ 23,00

CUBAN-SANDWICH SIX ZERO

Brioche-Laugenbun/Pastrami von der Ochsenbrust

Tranchen vom Barutokai Rindernacke/Senfcreme/Bergkäse/Cole slaw

€ 21,50

Cuts

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

Clubsteak 300g

€ 26,00

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

€ 25,00

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

Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

€ 42,00

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

Ribeye 250g

€ 47,00

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

Rumpsteak 200g

€ 34,00

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

€ 54,00

Ladies Cut 180g

€ 39,00

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>	Stückpreis € 4,50
SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI	€ 5,50
TERIYAKI PILZE	€ 4,50
ITALIENISCHER BLATTSPINAT	€ 4,50
COLE SLAW	€ 4,00
WILDER BROCCOLI	€ 5,50
MISO BLUMENKOHL	€ 6,00
TOMATISIERTES SAUERKRAUT	€ 6,00
BALSAMICO BERGLINSEN	€ 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
KARTOFFELPÜRÉE	€ 4,50
PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 4,00
HOLLANDAISE	€ 4,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00

Sweets

SCHOKOLADENMALHEUR <i>Mango/Vanille</i>	€ 14,00
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE <i>Rotweinrahmeis</i>	€ 13,00
CHEESECAKE "SIX ZERO STYLE" <i>Zitrusfrüchte/Kokosnusseis</i>	€ 13,00

LUST AUF ETWAS
AUSSERGEWÖHNLICHES?
DANN FRAG GERNE NACH
UNSEREN SPECIALS.

