

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 € 29,00
mit 5 Garnelen € 33,50
mit Rinderfiletstreifen € 37,00

Starters

CEVICHE VOM KABELJAU € 21,00
Koriander/rote Zwiebeln/Frühlingslauch/Limette/Chilli

MISO SELLERIE IN ZWEIERLEI PFEFFER GEBRATEN € 18,00
Gurken-Ingwersalat/Wasabicreme/Wakamé/gebackenem Nori

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

HANSEATIC - TELLER € 24,00
Lachs mit Honig-Senfauce/Rauchaal mit Pumpernickel
Rührei/Schrimps-Cocktail mit Avocado und Grapefruit
Matjes mit Hausfrauensauce

TUNFISCH-SASHIMI € 21,00
Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET Vorspeise € 24,00
Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme Hauptgang € 39,00

Warm Starters

SIX-ZERO FISCHINTOPF € 19,00
Crostini/Sauce Rouille

CALAMARETTI AGLIO OLIO € 19,00
Baguette/Petersilie

“FALSCHER SCHNECKEN SIX ZERO STYLE” € 20,00
Garnelen/Sauce Bearnaise/Bergkäse

Main Courses

TAFELSPITZ VOM BARUTOKAI WAGYU € 29,50
Meerrettich/Boulliongemüse/Petersilienkartoffeln

CORDON BLEU VOM HOLSTEINER APFELSCHWEIN € 29,50
Bergkäse aus Itzehoe/Trüffelkochschinken
Hamburger Bratkartoffeln & Gurkensalat

TUNFISCHSTEAK IN SESAM € 38,00
Saigonsauce/Wokgemüse/Glasnudelsalat

LACHSFILET “LOCH DUART” SCHOTTLAND LABEL ROUGE € 34,00
Gartengurken/Pancetta/Schmorkartoffeln

TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN € 24,00
Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola

MIAMI GOES MEXICO € 23,50
XXL Sandwich/pulled smoked Brisket/Pepper Jack Cheesesauce
Tomaten-Salsa/Avocado/crispy Bacon/Tortilla Chips

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** € 26,00
Clubsteak 300g

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

**MAISHÄHNCHEN- PIO- GALICIEN- SPANIEN-
100% RÜCKVERFOLGBAR - FREILAND** € 25,00
Brust ca 250g-270g

**US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA
BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED** € 39,00
Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

**HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-30 MONTH GRAS FED – 12 DAYS DRY AGED** € 29,00
Rumpsteak 200g € 47,00
Ribeye 250g – 12 Days dry aged

**BLACK ANGUS WEIDERIND - ARGENTINIEN
200 DAYS GRAIN FED** € 32,00
Ribeye 250g

BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE € 54,00
Ribeye 250g

**HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE
IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH** € 45,00
Gentle Cut 250g € 33,00
Ladies Cut 180g

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	€ 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 ♥

