

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

“FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

5 Sorten Fleisch aus unserer Meatothek,Garnelen,Gemüse
Mixed pickles,Saucen p.P € 55,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB

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

Starters

KROSSER ENTENSALAT € 19,00
Grapefruits/rote Zwiebeln/Cashewkerne

GTEGRILLTER HALBER HUMMER € 48,50
Blattsalat/Aioli/Cocktailsauce/Knoblauchbaguette

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

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

TUNFISCH-SASHIMI € 23,00
Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

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

Warm Starters

GÄNSESTOPFLEBER “BERLINER ART” € 28,00
Cremiges Kartoffelpüree/Portweinapfel/Röstschalotten

ZUCKERMAISSÜPPCHEN € 9,00
Croutons

CALAMARETTI AGLIO OLIO € 19,00
Baguette/Petersilie

GLASIERTE GARNELEN “SWEET’N SOUR” € 19,00
Asiamajonaise

Main Courses

GESCHMORTE RINDERROULADE VOM BARUTOKAI WAGYU € 31,50
Rotkraut/Kartoffelklöße

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN € 33,50
Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

KROSS GEBRATENER HAVEL-ZANDER € 38,00
Pfefferkraut/Kartoffelmoussline

ISLAND-KABELJAU IN ROTER MISOMARINADE € 34,00
Saigonsauce/Wokgemüse/Mi-Nudeln

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

THE FLYING DUCK-SIX ZERO HERBSTBURGER € 28,50
Semmelknödel/200g Entenpattie/ Sellerie
Rotkraut/Feldsalat/Wildfeigenkompott/rote Bete
Baconcrumble/Spiegelei
Süßkartoffel Pommes mit Chili-cheese Crème oder Pommes

Cuts

**WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-O-THEK. LASST EUCH BERATEN!
UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, PORTERHOUSE, TOMAHAWK, CLUBSTEAK,
FILET und VIELES MEHR 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
ROTKRAUT	€ 6,00
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
KARTOFFELPÜREE	€ 5,50
KARTOFFELKLÖßE	€ 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

SCHOKOLADENMALHEUR <i>Zitrusfrüchte/Mangosorbet</i>	€ 14,00
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & TONKA <i>Kumquats/Birnensorbet</i>	€ 14,00
SIX-ZERO CHEESECAKE <i>Lemon Curd/frozen Joghurt</i>	€ 14,00

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

