

# Six Zero

## Adventsspecial

**ESSEN BEI UNS IM SIX ZERO:  
NACHHALTIG. TRANSPARENT. FAIR.**

**Oscietra Kaviar aus nachhaltiger Störzucht  
erlesener und handselektierter Kaviar  
aus dem Hause Antonius**

*klassisch serviert mit*

*Schalottenwürfel  
Schnittlauch  
Sauerrahm  
Blinis  
Grey Goose Wodka*

**125g auf Eis 249 €  
50g auf Eis 99 €**

## Weihnachtlicher Genuss aus der Bar

### WINTER THYME

*Lillet, Apfelsaft, Zitronensaft  
Zimtsirup, Tonic Water*

**€ 14,00**



### THE GRINCH

*Vanille Vodka, Crème de Menthe, Sahne  
Eiweiß, Crème de Cacao White  
Kokosnussirup*

**€ 14,00**



### SNOWY SANTA

*FRANZI gebrannte Mandel  
Kranken Rum, Milch, Lebkuchensirup*

**€ 14,00**



**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/glasierte 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 ♥

