

# Six Zero Adventsspecial

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

Osciетra 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 Memthe, Sahne

Eiweiß, Crème de Cacao White

Kokosnussssirup

€ 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  
mit 5 Garnelen  
mit Rinderfiletstreifen

€ 29,00

€ 33,50

€ 37,00

## TRÜFFEL-PINSA

Schmand/Frühlingslauch/Rucola/Pilze/Parmesan  
Parmesan/Trüffelsalami

klein € 16,00

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.

# Main Courses

## GESCHMORTE WAGYU-RINDERROULADE

Rotkraut/Kartoffelklöße

€ 36,50

## WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN

Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

€ 35,50

## HALBE GESCHMORTE OLDENBURGER BAUERNENTE

Süßer Senf/Rotkohl/glasierte Maronen/gebratene Semmelknödel

€ 41,00

## KROSS GEBRATENER HAVEL-ZANDER

Pfefferkraut/Kartoffelpüree/Schalottenmarmelade

€ 44,00

## GELBSCHWANZMAKRELE KURZGEBRATEN

Saigongemüse/Mangochutney/Reisnudeln/Kimchi-Sesam

€ 44,00

## PECORINORAVIOLI & FEIGE

Baked Beans/Trüffel/Yuzu/Rucola

€ 25,50

# Starters

## AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2

mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot  
Mindestbestellmenge 3 Stück

Stückpreis

€ 4,50

## RAVIOLISALAT "SIX-ZERO"

Frischkäse/Feigen/Rucola/halbgetrocknete Tomaten/Pinienkerne

€ 18,00

## TATAR - TRIOLOGIE

Rind/Tunfisch/Tomate-Papaya/gebackene Garnelen  
Wachtelei/Wakame

€ 23,50

## CARPACCIO VOM VOGELSBERGER OCHSEN

Limetten-Senf Marinade/Pinienkerne/Rucola/Parmesan

€ 19,00

## BUNTE GESCHMORTE BEETEN

Ziegenfrischkäse/kandierte Nüsse/Rucola/Yuzu

€ 22,00

## VITELLO TONNATO TARTUFO

Kalbsfilet/Bluefin Tunfisch/Kapern/Trüffel

€ 25,00

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**

500 – 600g Gesamtgewicht

€ 37,00

## IBERICO SCHWEIN - **JOSELITO – EXTREMADURA**

**BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG**

Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g

€ 39,00

## MAISHÄHNCHEN- **BORGMEIER – NRW – DEUTSCHLAND**

**100% RÜCKVERFOLGBAR – FREILAND-MAISFÜTTERUNG 70%**

Brust ca 250g-270g

€ 26,00

## US-PRIME BEEF - **DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA**

**BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED**

Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g

€ 41,00

## BLACK ANGUS WEIDERIND – ARGENTINIEN – **BLACK RANCH**

**200 DAYS GRASFED**

Ribeye 250g

€ 39,00

Rumpsteak 200g

€ 36,00

## PRIME BEEF – **TAURUS GOLD -240 DAYS GRAINED**

**7 DAYS DRY AGED- URUGUAY**

Ribeye 250g

€ 50,00

## VEGAN-STEAK VON DER ACKERBOHNE BBQ STYLE

250g

€ 28,00

## HEREFORD PRIME BEEF – **IRISH NATURE -GEASHILL/TULLAMORE**

**IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH**

Gentle Cut 250g

€ 49,00

Ladies Cut 180g

€ 38,00

# Warm Starters

## KÜRBISSUPPCHEN

€ 9,00

Steirisches Öl/geröstete Kerne

## FÄLSCHE SCHNECKEN

€ 21,00

Garnelen/Bergkäse/Bearnaise

## CALAMARETTI AGLIO OLIO

€ 20,00

Baguette/Petersilie

## RAVIOLI BÜFFEL & HUMMER

€ 25,00

Ravioli aus Büffelmilch/Erbsen/Trüffelnage/Parmesan

# Sides

BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR UNSERE BEILAGEN  
AUSSCHLIEBLICH 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	€ 15,00
<i>Keylime pie/griechischer Joghurt/Honigwabe</i>	
CRÈME BRÛLÉE VON VANILLE & YUZU	€ 15,00
<i>Himbeersorbet</i>	
WHO THE F... IS HELENE	€ 15,00
<i>Schkoladenmalheur/pochierte Birne/Vanilleeis/Mandelhippe</i>	

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

