

Willkommen zu Eurem
Geschmackserlebnis!

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 € 14,00
Parmesan/Trüffelsalami groß € 23,00

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

mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot Stückpreis € 4,50
Mindestbestellmenge 3 Stück

RAVIOLISALAT “SIX-ZERO”

Frischkäse/Feigen/Rucola/halbgetrocknete Tomaten/Pinienkerne € 18,00

TATAR - TRIOLOGIE

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

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

Warm Starters

KÜRBISSÜPPCHEN

Steirisches Öl/geröstete Kerne € 9,00

FALSCHES SCHNECKEN

Garnelen/Bergkäse/Bearnaise € 21,00

CALAMARETTI AGLIO OLIO

Baguette/Petersilie € 20,00

BEEF-TEA VOM WAGYU

Pilzravioli/Flädle/Gemüse/Wagyufilet € 17,00

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

SEEZUNGE AUS DER OSTSEE “MÜLLERIN” CA.600G

Grömitzer Petersilienkartoffeln/Gurkensalat € 69,00

PECORINORAVIOLI & FEIGE

Baked Beans/Trüffel/Yuzu/Rucola € 25,50

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 SHORT BEEF RIBS - STEFFEN SCHÄFER

DER VOGELSBERGER - HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING
ca. 350g Fleischanteil € 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 GRAINFED

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

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
SPECK-ROSENKOHL	€ 6,00
FELDSALAT/CRANBERRIES/BACON/CROUTONS	€ 7,00
GLASIERTER ROTKOHL	€ 7,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 6,50
GURKENSALAT	€ 5,00

TRÜFFEL-POMMES SIX ZERO – Parmesan & Trüffelmajo	€ 10,500
MAC'N'CHEESE	€ 5,50
HAMBURGER BRATKARTOFFELN	€ 6,00
SWEETPOTATOES-FRIES & CHEDDAR	€ 6,00
POUTINE "SIX-ZERO"(Schwarzwuzeln/Cranberry-Gravy/Fetakäse)	€ 8,50
GETRÜFFELTES KARTOFFEL-SCHALOTTENPÜREE	€ 7,50
CORN FRIES FINGERS/LIMETTENMAJO/PETERSILIENCREME/PARMESAN	€ 7,50

PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 4,00
HOLLANDAISE	€ 4,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00
HAUSGEMACHTE MAJONAISE	€ 3,00

Sweets

ROHMILCHKÄSE VON DER MAISON KOBER AUS KIEL <i>Fruchtchutney/Dattelbrot/Trauben(Nüsse)</i>	€ 18,00
GEBRANNT ZIMTCREME <i>Zwetschge & Lebkucheneis</i>	€ 15,00
SCHOKOLADENMALHEUR & BRATAPFEL	€ 15,00
MILLE FEUILLE VON BLÄTTERTEIG & CHEESECAKE <i>Blutorange</i>	€ 15,00

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

