

Willkommen zu Eurem Geschmackserlebnis!

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

SIX ZERO SPECIAL

**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 €



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/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 € 22,00
Parmesan/Trüffelsalami

FLAMAZING FONDUE” nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

5 Sorten Fleisch aus unserer Meattohek, Garnelen, Gemüse
Mixed pickles, Saucen € 59,00 p.P.

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 € 17,00

TATAR - TRIOLOGIE

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

CARPACCIO VOM VOGELSBERGER OCHSEN

Limetten-Senf Marinade/Pinienkerne/Rucola/Parmesan € 19,00

SPRINGROLL'S MIT ENTE & GARNELE

Sojasprossen/Honig-Chili Dip/Erdnussbutter € 22,00

VITELLO TONNATO TARTUFO

Kalbsfilet/Bluefin Tunfisch/Kapern/Trüffel € 25,00

Warm Starters

KOKOS-ZITRONENGRASSÜPPCHEN

Gebackene Gamba/Shi-Take € 15,00

FALSCHES SCHNECKEN

Garnelen/Bergkäse/Bearnaise € 21,00

WARMES LACHSPESCACCIO

Blattspinat/pochiertes Bio-Ei/Pinienkerntapenade/Portwein € 23,00

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

„ENTE GEWOKT“

Koriandercrêpe/Wokgemüse/knusprige Entenhaut € 39,00
Duftreis/Sprossensalat

KROSS GEBRATENER SKREI

Hummerschaum/Balsamicolinsen/wilder Broccoli € 41,00

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE

Bratkartoffeln/Gurkensalat/Speckstippe € 29,00

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 € 39,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO – EXTREMADURA

BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG
Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g € 38,00

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 € 39,00

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 € 48,00

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 € 47,00
Ladies Cut 180g € 36,00

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 |
| GESCHMORTE ZWIEBELN | € 5,00 |
| 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 | € 10,50 |
| MAC'N'CHEESE | € 5,50 |
| HAMBURGER BRATKARTOFFELN | € 6,00 |
| SWEETPOTATOES-FRIES & CHEDDAR | € 6,00 |
| “SIX-ZERO”-POMMES MAL ANDERS | € 8,50 |

GEBACKENE SCHWARZWURZELN/CRANBERRYJUS/FETAKÄSE

| | |
|---|--------|
| 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 |
| TRÜFFEL-HOLLANDAISE | € 5,00 |
| KRÄUTERBUTTER SIX ZERO | € 3,00 |
| HAUSGEMACHTE MAJONAISE | € 3,00 |

Sweets

| | |
|--|---------|
| ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR KOBER AUS KIEL <i>Fruchtchutney/Dattelbrot/Trauben(Nüsse)</i> | € 16,00 |
| GRIEBFLAMMERI <i>Himbeere & Kalamansisorbet</i> | € 13,00 |
| SCHOKOLADENMALHEUR & BRATAPFEL | € 14,00 |
| 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 ♥

