

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

TRÜFFEL-PINSA

Schmand/Frühlingslauch/Rucola/Pilze/Parmesan
klein € 14,00
groß € 23,00

mit Prosciutto San Daniele – 17 Monate gereift +€ 5,50 / € 7,50
mit Trüffel-Salami von Cascina Stella +€ 4,00 / € 6,00
mit Scamorza & Pancetta +€ 5,00 / € 7,00

Starters

AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2

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

GEFLÄMMTER LACHS & POCHIERTES EI

Blattspinat/Pinienkerntapenade/Portweinschaum € 23,00

TATAR - TRIOLOGIE

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

CARPACCIO VOM VOGELBERGER OCHSEN

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

TUNFISCH-SASHIMI

Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich € 23,00

TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET

Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme Vorspeise € 24,00
Hauptgang € 39,00

Warm Starters

BEEF- TEA VOM BARUTOKAI WAGYU

Gemüse/Pilzravioli € 13,00

CALAMARETTI AGLIO OLIO

Baguette/Petersilie € 19,00

GLASIERTE GARNELEN “SWEET’N SOUR”

Asiamajonaise € 19,00

Main Courses

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BARUTOKAI WAGYU

Meerrettichsauce/Boulliongemüse/Petersilienkartoffeln € 31,50

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN

Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat € 33,50

LAUWARMES LACHSFILET “LABEL ROUGE”

Kartoffelstampf mit Schnittlauch und Schmand/Kaviar
Petersilien-Dill-Zitronensalat € 34,00

NORWEGISCHER SKREI AUF DER HAUT GEBRATEN

Speckstippe/Balsamicolinsen/wilder Broccoli € 34,00

PENNE MIT FENCHELSALSICCIA AGLIO OLIO PEPERONCINI

Tomaten/Oliven/Rote Zwiebeln € 23,00

Cuts

WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-O-THEK. LASST EUCH BERATEN!
UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, DUTSCHLANDS BESTES WAGYU KOMMT AUS
UNSEREM STALL. WIR SIND STOLZER, NATIONALER CHAMPION IN FOLGE.

DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELBERGER-HESSEN DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED

Clubsteak 300g € 26,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO -EXTREMADURA BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFFÜTTERUNG

Secreto (geheimes Filet oder Spidercut) Thai-Style 220g € 39,00

MAISHÄHNCHEN- PIO- GALICIEN- SPANIEN- 100% RÜCKVERFOLGBAR - FREILAND

Brust ca 250g-270g € 25,00

US-PRIME BEEF - DAN MORGAN RANCH - NEBRASKA BLACK ANGUS - 250 DAYS GRAIN FED

F flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g € 39,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE IRLAND-30 MONTH GRAS FED – 12 DAYS DRY AGED

Rumpsteak 200g € 32,00

Ribeye 250g – 12 Days dry aged € 47,00

BLACK ANGUS WEIDERIND - ARGENTINIEN 200 DAYS GRAIN FED

Ribeye 250g € 35,00

BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE

Ribeye 250g € 54,00

HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH

Gentle Cut 250g € 45,00

Ladies Cut 180g € 34,00

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	€ 6,00
COLE SLAW	€ 4,50
WILDER BROCCOLI MIT CHILI	€ 6,00
MISO BLUMENKOHL	€ 6,00
GLASIERTES WURZELGEMÜSE	€ 6,00
KLEINER CEASAR'S SALAD	€ 5,50
GURKENSALAT	€ 4,50
BALSAMICOLINSEN	€ 5,50
TRÜFFEL-POMMES	€ 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

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

SIX ZERO



SIX

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

