

# 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

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB**  
mit schwarzem Trüffel € 26,00  
mit 5 Garnelen € 32,00  
mit Rinderfiletstreifen € 32,00

# Starters

**CEVICHE VOM KABELJAU** € 19,00  
Koriander/rote Zwiebeln/Frühlingslauch/Limette/Chilli

**MISO SELLERIE IN ZWEIERLEI PFEFFER GEBRATEN** € 18,00  
Gurken-Ingwersalat/Wasabicreme/Wakamé/gebackenem Nori

**PILZE-SPARGEL-ERBSEN “CEVICHE-STYLE”** € 18,00  
Roh mariniert/grüner Apfel/Kalamansi

**GEBEIZTES CARPACCIO VOM VOGELSBERGER ANGUS** € 21,50  
Karottentatar/Trüffelcreme/gebackene Kokos-Garnele

**RÖMERSALAT** € 16,50  
Salatherzen/Honig-Senfdressing/Ciabatta/Parmesan/Tomaten

**TUNFISCH-SASHIMI** € 21,00  
Rucola/Parmesan/Pinienkerne/Limone/Daikon Rettich

**TATAR VOM HEREFORD RINDERFILET**  
Wachtelei/Brotchip/Trüffelcreme  
Vorspeise € 24,00  
Hauptgang € 37,00

# Entrées & Co

**SIX-ZERO FISCHINTOPF** € 19,00  
Crostini/Sauce Rouille

**RISOTTO & SPARGEL** € 17,00  
Grömitzer Stangenspargel/Erbsen/Estragon

**CALAMARETTI AGLIO OLIO** € 19,00  
Baguette/Petersilie

**“FALSCHES SCHNECKEN SIX ZERO STYLE”** € 21,00  
Garnelen/Sauce Bearnaise/Bergkäse

# Main Courses

**“UNSER LABSKAUS”** € 23,50  
Rote Betesalat/gepickeltes Gemüse/pochiertes Ei  
**mit gebratenen Jacobsmuscheln** € 33,50

**CORDON BLEU VOM HOLSTEINER APFELSCHWEIN** € 26,50  
Bergkäse aus Itzehoe/Trüffelkochschinken  
Hamburger Bratkartoffeln & Gurkensalat

**FILET VOM HAVEL-ZANDER** € 36,00  
Waldmeister/italienischer Blattspinat/Morcheln/Kartoffelpüree

**LÜNEBURGER SEESAIBLING** € 31,00  
Kaviar Buerre blanc/Oma's Kartoffelstampf/Zitronen-Petersiliensalat

**TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN** € 22,00  
Bacon/Schmand/Frühlingslauch/Rucola

**MIAMI GOES MEXICO** € 22,50  
XXL Sandwich/pulled smoked Brisket/Pepper Jack Cheesesauce  
Tomaten-Salsa/Avocado/crispy Bacon/Tortilla Chips

# Cuts

**WEITERE HIGHLIGHTS GIBT ES IN UNSERER MEAT-0-THEK. LASST EUCH BERATEN!  
UNSERE CUTS VOM BARUTOKAI WAGYU, PORTERHOUSE, TOMAHAWK, CLUBSTEAK,  
FLAT IRON und FLANKSTEAK je nach Verfügbarkeit.**

**DUROC SCHWEIN - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER-HESSEN  
DEUTSCHLAND-ECO FEEDING-14 TAGE GEAGED**  
Clubsteak 300g € 25,00

**IBERICO SCHWEIN - JOSELITO -EXTREMADURA  
BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHEL-FÜTTERUNG**  
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**  
Flanksteak (Bauchmuskel) ca. 250g € 42,00

**HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL - GEASHILL/TULLAMORE  
IRLAND-30 MONTH GRAS FED - 12 DAYS DRY AGED**  
Ribeye 250 € 46,00

**DEUTSCHES ANGUS WEIDERIND - STEFFEN SCHÄFER - DER VOGELSBERGER  
HESSEN - 100% ECO FEEDING**  
Rumpsteak 200g € 32,00

**BISON NOBLE - PREMIUM KANADA WILDHERDE**  
Ribeye 250g € 58,00

**HEREFORD PRIME BEEF - IVOR DEVERELL-GEASHILL/TULLAMORE  
IRLAND-100% GRAS FED 30 MONTH**  
Gentle Cut 250g € 52,00  
Ladies Cut 180g € 36,00

# Sides

BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR UNSERE BEILAGEN  
AUSSCHLIEßLICH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN & CUTS SERVIEREN

<b>AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2</b> mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot Mindestbestellmenge 3 Stück	Stückpreis € 4,50
<b>SPINATSALAT MIT TRÜFFEL-TERIYAKI</b>	€ 5,50
<b>TERIYAKI PILZE</b>	€ 5,50
<b>ITALIENISCHER BLATTSPINAT</b>	€ 6,00
<b>COLE SLAW</b>	€ 4,50
<b>WILDER BROCCOLI MIT CHILI</b>	€ 6,00
<b>MISO BLUMENKOHL</b>	€ 6,00
<b>WILDER BLUMENKOHL IN NUSSBUTTER</b>	€ 7,00
<b>BALSAMICO BERGLINSEN</b>	€ 6,50
<b>KLEINER CEASAR'S SALAD</b>	€ 5,50
<b>GURKENSALAT</b>	€ 4,50
<b>TRÜFFEL-POMMES</b>	€ 7,50
<b>MAC'N'CHEESE</b>	€ 5,50
<b>HAMBURGER BRATKARTOFFELN</b>	€ 6,00
<b>SWEETPOTATOES-FRIES &amp; CHEDDAR</b>	€ 6,00
<b>KARTOFFEL-PILZ GRATIN</b>	€ 6,50
<b>PFEFFERJUS</b>	€ 4,00
<b>BERNAISE</b>	€ 4,00
<b>TRÜFFELMAJONAISE</b>	€ 4,00
<b>BBQ SAUCE</b>	€ 3,00
<b>HOLLANDAISE</b>	€ 4,00
<b>KRÄUTERBUTTER SIX ZERO</b>	€ 3,00
<b>HAUSGEMACHTE MAJONAISE</b>	€ 3,00

# Sweets

<b>BANANENSPLIT SIX ZERO</b> Banane/Mousse/Crunch/Eis	€ 14,00
<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE</b> marinierte Erdbeeren & Eis	€ 14,00
<b>UPS I DROPE THE RHUBARB-TARTE</b> marinierter Rhabarber/Cake-dough/Sorbet/Creme	€ 14,00

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

