

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 Strandwohzimmer 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/Rauchkäse
Jalepenos/Spiegelei/Rucola/Avocado/Trüffelmayonaise
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-FLAMMKUCHEN

Schmand/Frühlingslauch/Rucola/Pilze/Parmesan
Parmesan/Trüffelsalami € 22,00

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL (400G)

Neue Kartoffeln/Hollandaise oder zerlassene Butter € 28,00

mit Kalbsschnitzel + € 15,00
mit Trüffelkochschinken oder Katenschinken + € 8,00
mit gebratenem Lachsfilet + € 15,00

Starters

AUSTERN DAVID HERVE FdC No. 2

mit Sherryvinaigrette, Zitronensaft und Austernbrot
Mindestbestellmenge 3 Stück

Stückpreis
€ 4,50

PULPO GEBACKEN

Paprika/Fenchel/Lauch/Petersilien-Zitronensalat

€ 21,00

TATAR - TRILOGIE

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

€ 23,50

CEVICHE VOM KABELJAU

Buchenpilze/Erbse/grüner Apfel/Honigtomate/Miso

€ 19,00

SPRINGROLL'S MIT ENTE

Sojasprossen/Honig-Chili Dip/Erdnussbutter

€ 22,00

VITELLO TONNATO TARTUFO

Kalbfilet/Bluefin Tunfisch/Kapern/Trüffel

€ 25,00

Warm Starters

SPARGELCREMESUPPE

Tomatencrossini/junge Erbsen

€ 11,00

FALSCHES SCHNECKEN

Garnelen/Bergkäse/Bearnaise

€ 21,00

LAUWARMER LACHS

Blattspinat/pochiertes Bio-Ei/Pinienkerntapenade/Portwein

€ 23,00

BEEF-TEA VOM WAGYU

Pilzravioli/Flädle/Gemüse/Wagyufilet

€ 17,00

Main Courses

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM WAGYU

Glasiertes Boulliongemüse/Meerrettich/Butterkartoffeln

€ 36,50

WIENER SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER KALBSRÜCKEN

Hamburger Bratkartoffeln/Gurkensalat

€ 35,50

RINDERFILET „BENEDICT“

Pochiertes Ei/Hollandaise/Spargelragout/Erbsen
Trüffelschinken/Risoléekartoffeln

€ 39,00

KROSS GEBRATENER KABELJAU

Senfsauce/Blattspinat/Petersilienkartoffeln

€ 41,00

FISCHSUPPE “SIX ZERO”

Fische/Meeresfrüchte/Gemüse/Crosstini/Sauce Rouille

€ 35,00

UNSER LABSKAUS

Eingelegtes Gemüse/pochiertes Ei/Schnittlauchvinaigrette

€ 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 – JOHN STONE

200 DAYS GRAINFED- AUSTRALIEN-ECO FEEDING

ca. 350g Fleischanteil

€ 39,00

IBERICO SCHWEIN - JOSELITO – EXTREMADURA

BELLOTAQUALITÄT- 70% EICHELFÜTTERUNG

Secreto Thai-Style 220g

€ 38,00

MAISHÄHNCHEN- BORGMIEIER – 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

Rumpsteak 200g

€ 39,00

€ 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

Ladies Cut 180g

€ 47,00

€ 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
GLASIERTES WURZELGEMÜSE	€ 6,00
GRILLGEMÜSE	€ 8,00
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
GEBACKENE CHORIZZO-CHEDDAR KROKETTEN	€ 8,50
GETRÜFFELTES KARTOFFEL-SCHALOTTENPÜRÉE	€ 7,50
CRISPY SWEET POTATOES LIMETTENMAJO	€ 7,50
PFEFFERJUS	€ 4,00
BERNAISE	€ 4,00
TRÜFFELMAJONAISE	€ 4,00
BBQ SAUCE	€ 4,00
MISO HOLLANDAISE	€ 5,00
KRÄUTERBUTTER SIX ZERO	€ 3,00
HAUSGEMACHTE MAJONAISE	€ 3,00

Sweets

ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR KOBER AUS KIEL	€ 16,00
<i>Fruchtchutney/Dattelpbrot/Trauben(Nüsse)</i>	
GRIEBFLAMMERI	€ 13,00
<i>Himbeere & Kalamansisorbet</i>	
SCHOKOLADENMALHEUR	€ 14,00
<i>Rhabarber & Erdbeere</i>	
MILLE FEUILLE VON BLÄTTERTEIG & CHEESECAKE	€ 15,00
<i>Blutorange</i>	

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

