

VORSPEISEN / STARTERS

Gurkensalat / Cucumber Salad	6,50€
nach altem Rezept mit Dill und Essig zubereitet <i>Prepared according to an old recipe with dill and vinegar</i>	
Kleiner gemischter Salat / Small mixed Salad (D,C)	9,50€
knackige Blattsalat mit Tomaten, Karotten und Gurke <i>Crunchy lettuce with tomatoes, carrots and cucumber</i>	
Carpaccio von der Brandenburger Färsen / Carpaccio from the Brandenburg Beef (M,E)	14,50€
hauchdünn geschnittene Rinderlendenscheiben mit hausgemachtem Kräuter Pesto, Parmesan und reduziertem Balsamico <i>Wafer-thin sliced beef slice with homemade herb pesto, Parmesan cheese and reduced balsamic vinegar</i>	
Ceasars Salat / Ceasars Salad (F,H,B)	18,00€
mit Hähnchen, Romana Salatherzen, Speck , Sardellen, Tomate, Ei und geriebenen Hartkäse <i>With chicken, romaine lettuce hearts, bacon, anchovies, tomato, egg and grated hard cheese</i>	

PASTA & KLEINE GERICHTE / PASTA & SMALL DISHES

Pasta all'arrabbiata / Pasta all'arrabbiata (M,H)	13,50€
mit pikantem Tomatensugo und geriebenen Hartkäse <i>with spicy tomato sauce and grated hard cheese</i>	
Signature – PRECISE – Sandwich (M,H,N,D,E,G)	19,50€
Pastrami vom Rind, Hummus, Shakshuka nur anders, Schafskäse, Ei und Salat <i>Pastrami of beef, hummus, shakshuka just different, sheep's cheese, egg and salad</i>	
Curry „Wurst“ (C,E,H)	11,00€
Currywurst ohne Darm, hausgemachter Currysauce und Schiffchen Pommes <i>Currywurst without intestines, homemade curry sauce and boat fries</i>	

STEAKS VOM GRILL / GRILLED STEAKS

US – Striploin (M)	41,00€
350 Gramm Rinderlende mit Fettdeckel – IBP , nach Wahl mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce <i>350 gr. of beef loin with fat lid – IBP, with choice with herb butter or pepper sauce</i>	
Rinderfilet / Beef (M)	28,50€
250 Gramm das zarteste Stück vom Jungbullen, nach Ihrer Wahl mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce <i>250 gr. the most tender piece of the young bull, according to your choice with herb butter or pepper sauce</i>	
Steak Sandwich (M,H,N,D,E,G)	25,00€
200 Gramm US Beef mit geröstetem Baguette und Salat <i>200 grams US beef with roasted baguette and salad</i>	
Beilagen / Side dishes (M,C,H)	3,50€
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Saisonales Gemüse <i>Rosemary potatoes, Fried potatoes, French fries, Seasonal vegetables</i>	

HAUPTGERICHTE / MAINS

Fusilli „Züricher Art“ / <i>Fusilli "Zurich style"</i> (M,C,E,H)	18,50€
feine Kalbsrückensstreifen in Rahm mit Champignons und Petersilie <i>Fine saddle of veal in cream with mushrooms and parsley</i>	
„Loch 18“ Butterschnitzel / <i>"Hole 18" Butterschnitzel</i> (H)	27,00€
2 Stück Kalbsrückensscheiben paniert, in Butterschmalz ausgebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Gurkensalat <i>2 pieces of veal saddle slices, fried in clarified butter with fried potatoes and a small cucumber salad</i>	
Zanderfilet / <i>Pike-perch Fillet</i> (M,C,E,H)	24,50€
kross gebraten auf einem Lauch-Kartoffelpüree mit lauwarmer Gemüse-Trüffel-Vinaigrette <i>Crispy fried on a leek mashed potato with lukewarm vegetable truffle vinaigrette</i>	

DESSERT

Schoko-Creme Brûlée / <i>Chocolate cream Brûlée</i> (M,E)	9,50€
mit Passionsfruchtsorbet <i>With passion fruit sorbet</i>	
Käsevariation vom Maître fromager affineur / <i>Cheese variation from Maître fromager affineur</i> (M,N,C,E,H)	12,50€
mit Trauben und Feigensenf <i>With grapes and fig mustard</i>	

M - Kuhmilch / Cow's milk N - Baumnüsse / Nuts S - Sojabohnen / Soybeans F - Fisch / Fish B - Krebstiere / Crustacean
C - Sellerie / Celery D - Sesam / Sesame E - Schwefeldioxid / Sulfur dioxide H - Weizen / Wheat G - Lupinien / Lupins

BIER

VOM FASS	0.3l	0.5l	FLASCHEN	0.33l	0.5l
Radeberger Pils	3,80€	5,50€	Schöfferhofer Kristal / Dunke		5,50€
Schöfferhofer Weizen	3,80€	5,50€	Schöfferhofer alkoholfrei		5,50€
Radler	3,80€	5,50€	Märkischer Landmann		5,50€
			Radeberger Alkoholfrei	3,80€	
			Berliner Weisse	4,00€	

LONGDRINKS

Birdie Maker			Chandon Garden Spritz	9,00€
Deja-Vu, Prosecco, Lime Juice		9,00€	Deja-Vu & Tonic	9,00€
Hugo			Badita de Coco Kirsch	9,00€
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda		9,00€	Gin & Tonic	9,00€
Aperol Spritz			Whiskey Cola	9,00€
Aperol, Prosecco, Soda		9,00€	Vodka Lemon	9,00€
Precise Cherry Kiss				
Batita de Coco Vegan, Kirschnektar		9,00€		

WEIN

WEISSWEIN	0,2l	0,75l	ROTWEIN	0,2l	0,75l
The 19th Sauvignon Blanc 2021	8,00€	29,00€	The 19th Pinotage 2020	8,00€	29,00€
Sommerlicher Geschmack nach Melone, Ananas & Stachelbeeren			Düfte von Brombeeren, Pflaume und Kirschen		
The 19th Chenin Blanc 2021	8,00€	29,00€	The 19th Cabernet Merlot 2019	8,00€	29,00€
Aromen von Pfirsich und Aprikosen, leichte Zitrusnote			Sanfte Noten von Vanille und Johannisbeeren		
SCHAUMWEIN	0,1l	0,75l	ROSÈWEIN	0,2l	0,75l
Sekt "Petit Vaux" Rheingau	7,00€	37,00€	Der kleine Bär Cuveè	7,00€	27,00€
Cremant "Aimery 1531" France	7,00€	41,00€	Weinschorle	6,00€	

SOFT

WASSER	0.25l	0.75l	LIMONADE	0.3l	0.5l
S. Pellegrino	3,50€	7,00€	Coca-Cola	4,00€	5,50€
Acqua Panna	3,50€	7,00€	Sprite	4,00€	5,50€
RAUCH SÄFTE	0.2l	0.33l	Fanta	4,00€	5,50€
Orangensaft	3,50€		Thomas Henry Bitter Lemon	4,00€	5,50€
Ananassaft	3,50€		Thomas Henry Ginger Ale	4,00€	5,50€
Kirschsaft	3,50€		Thomas Henry Tonic Water	4,00€	5,50€
Apfelsaft	3,50€		Golfer-Schorle	4,00€	5,50€
Bio Apfelschorle		4,50€	Frisch gepresster Grapefruitsaft		
Bio Johannisbeerschorle		4,50€			
Bio Rhabarberschorle		4,50€			

KAFFEE & TEE

Espresso	3,00€	EILLES TEE	3,50€
Doppelter Espresso	4,00€	Grüner Tee	
Cappuccino	4,00€	Darjeeling Royal	
Kaffee Crema	3,00€	Kamillenblüten	
Latte macchiato	4,50€	Sommerbeeren Früchte	
Eis-Kaffee / Eis-Schokolade		Pfefferminzblätter	
mit Vanilleeis & Sahne	6,00€	Earl Grey	