



**Canadian Steakhouse**

**Erleben Sie  
ein Stück Kanada  
in Dresden**



## Experience a slice of Canada in the middle of Dresden

Canada is the second largest country on earth, and is almost the size of Europe. It has a vast number of lakes, the biggest of which include "Great Bear Lake", "Great Slave Lake", "Lake Winnipeg" and "Lake Athabasca".

Compared to other countries, Canada's history is still in its infancy, so to speak, as it did not become a self-sufficient nation until 1867, only declaring its independence from England in 1982.

But its history actually dates back as far as the first settlements by the Vikings and Métis, and even further back to the native Indians and Inuit, who inhabited the long coasts, giant mountains and magnificent forests. Today, Canada is home to both long traditions and modern art, and, as a popular country for migrants, presents itself as a multicultural nation.

The ONTARIO restaurant is named after Canada's second largest and most populated province. The name "Ontario" is an Iroquoian word meaning "Glittering water" or "Beautiful lake", which is very apt, for Ontario borders Lake Erie and Lake Ontario in the south and the grandiose Hudson Bay in the north. The province has around 250,000 lakes in total. The combined length of its rivers equals an astonishing total of approximately 100,000 kilometres. All in all, one sixth of Ontario's entire area is covered with water.

The port city of Toronto on Lake Ontario is the province's capital, and also the largest city in Canada. Gigantic skyscrapers soar towards the heavens. It is also home to one of the world's tallest

free-standing buildings – the giant 553-metre-high CN Tower. Ottawa, Canada's capital, is located in the east of the province.

Between the pulsating metropolises lie tranquil little towns, picturesque landscapes and breathtaking waterfalls, such as the world-famous Niagara Falls, which thunder down 58 metres from Lake Erie into Lake Ontario with a spectacular roar. The fascinating variety and interplay of untouched nature, vast lake landscapes and infinite skylines make the region a unique and thrilling place.



The cuisine here is almost as diverse as the country itself. Canadians like to cook and eat, and adore homely get-togethers. And it's no wonder, because with all the delicious ingredients nature gives them, Canadians have one of the richest, healthiest and tastiest cuisines in the world. It includes outstanding seafood, such as lobster, crab, prawns, wild salmon and whiting, grilled or boiled, fine cheese from Quebec, the tenderest of fiddleheads, and juicy steaks from moose, bison, caribou or Wagyu cattle, the best meat in the world. Last but not least, every kitchen contains Canada's particular speciality – delicious maple syrup. In addition to this there is a vast selection of excellent Canadian wines from the best wine-growing regions, including internationally renowned wines from the Niagara region and Pelee Island. The frozen grapes, which are picked on winter's nights and made into exquisite ice wines, are an absolute delicacy.

Come and try it for yourself.

**Welcome to ONTARIO.**



## Erleben Sie ein Stück Kanada mitten in Dresden

Der Bundesstaat Kanada ist das zweitgrößte Land der Erde und fast so groß wie Europa. Es ist ein überaus seenreiches Land. Zu den größten Gewässern gehören „Großer Bärensee“, „Großer Sklavensee“, „Winnipegsee“ und der „Athabascasee“.

Kanada steckt historisch – an anderen Ländern gemessen – sozusagen noch in den Kinderschuhen, da es erst 1867 zu einer eigenständigen Nation geworden ist und 1982 seine Unabhängigkeit von England erklärte. Seine Geschichte reicht jedoch zurück bis zu den ersten Siedlungen der Wikinger und Métis und noch weiter zurück zu den Ureinwohnern – den Indianern und Inuits, die die langen Küsten, riesigen Gebirge und wundervollen Wälder bevölkerten. Heute ist Kanada im Besitz von altbewährten Traditionen bis hin zur modernen Kunst und präsentiert als begehrtes Einwandererland eine multikulturelle Nation.

Das Restaurant ONTARIO verdankt seinen Namen der zweitgrößten und bevölkerungsreichsten Provinz Kanadas. Die Bezeichnung „Ontario“ ist ein irokesisches Wort und bedeutet „Glitzerndes Wasser“ oder auch „Schöner See“. Ein treffender Name, denn Ontario grenzt unter anderem im Süden an den Erie- und den Ontariosee und im Norden an die grandiose Hudson Bay. Insgesamt zählt die Provinz ungefähr 250.000 Seen. Rechnet man die Länge der Flüsse zusammen, erhält man eine sagenhafte Summe von circa 100.000 Kilometern. Alles in allem ist ein Sechstel der Gesamtfläche Ontarios mit Wasser bedeckt.

Die Hafenstadt Toronto am Ontariosee ist die Hauptstadt der Region und zugleich die größte Kanadas. Gigantische Wolkenkratzer ragen dem Himmel entgegen. Mit 553 Metern Höhe befindet sich hier das derzeit höchste freistehende Bauwerk der Welt – der riesige CN-Tower. Auch Ottawa, die kanadische Bundeshauptstadt, liegt im Osten der Provinz.

Zwischen den pulsierenden Großstädten liegen beschauliche Städtchen, malerische Landschaften und atemberaubende Kaskaden, wie die weltbekannten Niagarafälle, die mit spektakulärem Getöse 58 Meter vom Erie- in den Ontariosee in die Tiefe donnern. Die faszinierende Vielfalt und das Zusammenspiel aus unberührter Natur, riesigen Seenlandschaften und grenzenlosen Skylines machen die Region zu einer einzigartigen, ergreifenden Welt.

So abwechslungsreich wie das Land selbst, ist auch die Küche. Kanadier kochen und essen gern und lieben das gemütliche Beisammensein. Kein Wunder, denn mit all den köstlichen Zutaten, die ihnen die Natur beschert, besitzen die Kanadier eine der reichsten, gesündesten und schmackhaftesten Küchen der Welt. Das Angebot umfasst hervorragende Fischgerichte, unter anderem aus Hummer, Krabben, Garnelen, Wildlachs und Weißfisch, gegrillt oder gekocht, Feinkäse aus Québec, die zartesten Farnspitzen und saftige Steaks vom Elch, Bison, Karibu oder vom Wagyu-Rind, dem besten Fleisch der Welt. Nicht zuletzt gehört als eine besondere kanadische Spezialität der leckere Ahornsirup in jede Küche. Hinzu kommt eine riesige Auswahl exzellenter kanadischer Weine bester Anbaugebiete, auch international bekannte Weine aus der Niagara-Region und Pelee-Insel.

Ein absoluter Hochgenuss sind die gefrorenen und in Winternächten gelesenen Trauben, welche als vorzügliche Eisweine verköstigt werden.

Schauen und probieren Sie selbst.

**Herzlich willkommen im ONTARIO.**



## Vorspeisen starters

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Bruschetta „Ontario“</b> 4,90 €<br/>... Scheiben vom hausgebackenen Fladenbrot knusprig gegrillt mit Tomate, Mozzarella, Olivenöl und frischen Kräutern<br/>(Slices of home baked flat bread crisply grilled with tomato, Mozzarella cheese and fresh herbs)</p> | <p><b>Tatar vom Wildlachs mit Meerrettichschaum</b> 10,90 €<br/>... an Gurkensalat mit Weißweindressing, serviert mit knusprigem kanadischem Fladenbrot<br/>(Tartar of wild salmon with horseradish froth, cucumber salad with white wine dressing, served with crunchy Canadian flat bread)</p>   |
| <p><b>Ofengebackenes kanadisches Fladenbrot „Nanuwick“</b> 6,90 €<br/>... mit frischen Champignons in Weißweinrahm, überbacken mit Käse<br/>(Baked Canadian flat bread with fresh mushrooms in white wine cream, baked with cheese)</p>                                | <p><b>Bisonfleisch „Canadian Carpaccio Edmonton“</b> 12,50 €<br/>... kalt aufgeschnittene Scheiben vom gegrillten Bisonfleisch aus der Holzfällermarinade von Bier, Rotwein, Knoblauch und Zwiebeln, gefüllt mit Dijon-Senf und frischen Kräutern, serviert mit Rucola und knusprigem kanadischem Fladenbrot<br/>(Cold slices of grilled buffalo meat from the marinade of beer, red wine, garlic and onions, filled with Dijon mustard and fresh herbs, served with rocket and crunchy Canadian flat bread)</p> |



## Salate salads

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Kleiner Tagessalat mit Hausdressing</b> 6,40 €<br/>(Plain salad with home made dressing)</p> | <p><b>Mozzarella auf französischen Buschtomaten</b> 9,80 €<br/>... an mariniertem Rucola mit hausgemachtem Walnuss-Basilikum-Pesto<br/>(Mozzarella with tomatoes, marinated rocket and home made walnut basil pesto)</p> |
|--|--|

## Suppen soups

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Toronto Chinatown Suppe mit Nudeln</b> 4,20 €<br/>... klare Hühnersuppe verfeinert mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Tomatenwürfeln<br/>(Hot chicken soup with noodles, refined with chilli, ginger, garlic and tomato paste)</p>  | <p><b>Ontarios Caesar Salat</b> 12,90 €<br/>... Romanasalat mit gegrillten Wildlachsstreifen aus der Fenchelmarinade, Kräuter-Oliven-Dressing, Croûtons und Parmesanblättern<br/>(Cos lettuce with grilled wild salmon, herb olive dressing, croutons and parmesan)</p>   |
| <p><b>Pikanter Fischtopf „Alberta“</b> 4,90 €<br/>... mit Streifen vom Lachsfilet, Miesmuscheln, Shrimps und feinem Gemüse<br/>(Fish pot with strips of salmon fillet, mussels, shrimps and fine vegetables)</p>  | <p><b>Yucon-Salat, wahlweise mit gegrillten Riesengarnelen oder gegrillten Jakobsmuscheln</b> 13,50 €<br/>... frischer Babyspinat mit getrockneten Feigen, Cranberries, getoasteten Kürbissamen und kanadischer Süßwein-Vinaigrette<br/>(Yucon salad optionally with grilled king prawns or grilled scallops, fresh baby spinach with dried figs, cranberries, toasted pumpkin seeds and Canadian sweet wine vinaigrette)</p> |
| <p><b>Spezialität unseres Hauses! Klare Farnspitzensuppe</b> 5,20 €<br/>... mit Mais und grünem Spargel, dazu knuspriges kanadisches Fladenbrot<br/>(Clear fiddleheads soup with maize and green asparagus, served with crunchy Canadian flat bread)</p>  | <p><b>Ontario Steakhouse-Salat</b> 14,90 €<br/>... knackige Blattsalate mit kross gebratenen Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, gebackenen Zwiebelringen, Walnusskernen und hausgemachter Saskatoon-Vinaigrette<br/>(Canadian steakhouse salad with green salad, roasted strips of beef fillet, cherry tomatoes, baked onions, walnuts and home made Saskatoon vinaigrette)</p>   |
| <p><b>Bisoneintopf „Gaston“</b> Terrine 6,90 €<br/>... mit Bisonfleisch, Kartoffeln, schwarzen Bohnen, Brokkoli, Möhren, Waldpilzen und frischen Kräutern, dazu reichen wir knuspriges Steinofenbaguette<br/>(Buffalo stew with buffalo meat, potatoes, black beans, broccoli, carrots, wild mushrooms and fresh herbs, served with crunchy baguette)</p> |   |

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

## Vegetarisches vegetarian

### Gebackener Portobello Pilz

11,40 €

... gefüllt mit in Olivenöl geschwenkten Auberginen, getrockneten Tomaten, Gorgonzola und Parmesan, verfeinert mit Rotwein, frischem Basilikum und einem Hauch Knoblauch, dazu knuspriges kanadisches Fladenbrot  
(Portobello mushroom filled with in olive oil tossed eggplant, dried tomatoes, Gorgonzola and Parmesan, refined with red wine, fresh basil and garlic, served with crunchy Canadian flat bread)



### Pasta „Fairmont“

11,90 €

... zweierlei Nudeln geschwenkt mit Rucola, Feuertomaten, Walnusspesto, Orangenfilets und frisch gehobeltem Parmesan  
(Two kinds of noodles tossed with rocket, spicy cherry tomatoes, walnut pesto, orange fillets and Parmesan cheese)

## Fisch & Krustentiere fish and shellfish

### Kanadische Meeresfrüchte „Brunswick“

12,90 €

... Muscheln, Seawater-Garnelen, Wakame-Algen und Fischfilet in Olivenöl geschwenkt mit Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, abgelöscht mit Weißwein, dazu reichen wir knuspriges kanadisches Fladenbrot  
(Canadian seafood stew with mussels, seawater shrimps, Passepiere seaweed and fish fillet tossed in olive oil with vegetable strips, cherry tomatoes, leek onions, garlic and fresh herbs, refined with white wine, served with with crunchy Canadian flat bread)

### Gegrilltes Wildlachsfilet aus dem Rosmarinrauch mit Walnuss-Oliven-Kruste

14,20 €

... an würziger Bärlauchsoße und geschwenkten Sepianudeln  
(Grilled wild salmon fillet from the rosemary smoke with walnut olive crust on ramsons sauce and sepia noodles)

### In Salzeibutter gebratenes Heilbuttfilet

14,90 €

... mit Apfel-Lauchgemüse und Stampfkartoffeln  
(Roasted halibut fillet in sage butter with apple leek vegetables and mashed potatoes)

### Gebratenes Rotwein-Steinbeißerfilet mit Pekan-Nüssen

15,70 €

... frischen Austernpilzen, gebuttertem Brokkoli und Bretonischen Drillingen  
(Roasted red wine catfish fillet with pecan nuts, fresh oyster mushrooms, buttered broccoli and small French jacket potatoes)

### Halber gegrillter Hummer

ca. 250g 28,90 €

(Half grilled lobster)

### Ganzer gegrillter Hummer

ca. 500g 46,90 €

(Whole grilled lobster)

... mit hausgemachten Krabbenchips und zweierlei Dip  
(served with home made crab chips and two kinds of dips)



# Fleisch & Geflügel

## meat and poultry

### „Buffalo“ Burger

... auf gegrilltem

kanadischen Fladenbrot

mit Barbecue-Chilisoße, Scheiben von

Fleischtomaten, gebackenen und frischen

Zwiebelringen, dazu Pommes frites

(„Buffalo“ Burger on grilled Canadian flat bread, with barbecue chilli sauce, tomatoe slices, baked and fresh onion rings, served with chips)

**XL** ca.200g **11,40 €**

**XXL** ca.300g **15,90 €**

### Gefüllte Perlhuhnbrust, saftig gegrillt

... serviert mit Rotwein-Feigensoße, geschwenkten

Drachensbohnen und Süßkartoffelpüree

(Filled guinea fowl juicy roasted, served with

red wine fig sauce, tossed dragon beans and

mashed sweet potatoes)

**15,90 €**

### Rinderfiletspitzen auf kanadische Art

... mit schwarzen Bohnen, Kirschtomaten und

Knoblauch, auf Bandnudeln mit Steinpilzen

und gehobeltem Parmesan

(Roasted strips of beef fillet with black beans,

cherry tomatoes and garlic, on fresh tagliatelle

with wild mushrooms and Parmesan cheese)

**17,20 €**

### Herzhaft gefüllte Elchroulade

... mit Rotweinsauce, Moosbeeren-Maisgemüse

und Bretonischen Drillingen

(Decently filled elk roulade with red wine sauce,

cranberry maize vegetables and small French

jacket potatoes)

**17,90 €**

### Canadian Stir Frey

... gebratene Rinderfiletspitzen mit frischen

Pilzen, Petersilienwurzel, Ingwer, Mais und

Rotwein, dazu kanadische Reisvariation

(Roasted strips of beef fillet with fresh mushrooms,

parsley root, ginger and maize, served with

Canadian rice selection)

**17,90 €**

### Saftiger Braten vom Karibu\*

... in Rotweinsauce, angerichtet an Moosbeeren-

Maisgemüse und Bretonischen Drillingen

(kleine französische Kartoffeln)

(Braised caribou in red wine sauce, arranged

with cranberry maize vegetables and small

French jacket potatoes)

**20,90 €**

### Bisonhüftsteak vom Grill

#### mit gebratener Riesengarnele

... an Pfeffer-Whiskysoße, buntem Kidney-

bohnen-Gemüse und Country-Kartoffeln

(Grilled buffalo steak with roasted king prawn

with pepper whiskey sauce, kidney bean

vegetables and country potatoes)

**21,50 €**

\*Diese kanadische Spezialität bieten wir nur begrenzt nach der saisonalen Jagdzeit sowie nach Verfügbarkeit an.

## Käse

### cheese

### Hausgemachtes Frischkäsetörtchen

**9,50 €**

... mit gebratenen Feigen und Himbeerchutney,

dazu knuspriges kanadisches Fladenbrot

(Home made fresh cheese tartlet with roasted figs

and raspberry chutney, served with crunchy

Canadian flat bread)

### Kleiner Quebec-Käseteller

**12,50 €**

... vier verschiedene Käsesorten

serviert mit Feigensenf, frischen Trauben

und knusprigem Baguette

(Small Quebec cheese plate, served with

fig mustard, fresh grapes and crunchy

baguette)

### Großer Quebec-Käseteller

**15,90 €**

... sieben verschiedene Käsesorten

serviert mit Feigensenf, frischen Trauben

und knusprigem Baguette

(Big Quebec cheese plate, served with

fig mustard, fresh grapes and crunchy

baguette)



Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

# Steaks steaks

<b>Rumpsteak mit leichtem Fettrand</b> (Sirloin steak)	ca. 180 g <b>12,50 €</b> ca. 300 g <b>19,90 €</b>
<b>Tenderloin-Filetsteak</b> (Fillet steak)	ca. 180 g <b>19,90 €</b> ca. 300 g <b>27,50 €</b>
<b>Rib Eye Steak</b> Strip-Loin ... auf Wunsch auch mariniert	ca. 250 g <b>17,90 €</b>
<b>American Flat Iron Steak</b> ... Schulterstück vom US-Beef	ca. 200 g <b>17,40 €</b>



## Wagyu-Rind vom Rost grilled wagyu beef

**Besondere Empfehlung  
unseres Chefs!**

Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse ist das Fleisch vom

Wagyu-Rind, auch unter dem Namen Kobe-Rind bekannt. Das Fleisch vom Wagyu-Rind besitzt eine intensive Maserung, die ausschlaggebend für den unvergleichbaren Geschmack des Fleisches ist. Wagyu-Rinder werden mit einem speziellen Kraftfutter aus Getreide, Rüben und Kartoffeln gefüttert und täglich wird jedes Tier individuell ein bis zwei Stunden vom Halter massiert.

*Also known as "Kobe beef", super juicy, tender and arguably the best in the world. Not only fed a special diet of grain, potatoes and root vegetables, each animal is massaged between one and two hours daily and sprayed with a special alcoholic solution. This treatment provides for a brilliant marbled beef with an absolutely unbeatable flavour.*

<b>Grill-spezialität</b> <b>Barbecue Flanksteak</b>	ca. 200 g <b>10,80 €</b> ca. 300 g <b>16,00 €</b> ca. 500 g <b>25,80 €</b>
<b>Hüftsteak fettfrei</b> (Rump-steak)	ca. 180 g <b>12,60 €</b> ca. 300 g <b>19,90 €</b>
<b>Schweinefilet vom Grill</b> (Pork fillet)	ca. 200 g <b>9,80 €</b>
<b>Putensteak</b> (Turkey steak)	ca. 200 g <b>8,90 €</b>
<b>P.P.C.S. Lammkoteletts</b> (Lamb cutlet)	ca. 250 g <b>14,90 €</b>
<b>Marinierte Spare Ribs</b>	ca. 300 g <b>8,50 €</b> ca. 500 g <b>12,80 €</b>
<b>Elchsteak</b> (Moose steak)	ca. 180 g <b>18,20 €</b> ca. 300 g <b>27,90 €</b>

<b>Wagyu-Rind Hüftsteak</b>	ca. 200 g <b>36,00 €</b>
<b>Wagyu-Rind Tenderloin-Filetsteak</b>	ca. 200 g <b>72,00 €</b>

## Wie wünschen Sie es? How do you like it?

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihre Fleischgerichte zart rosa-medium (à point)!

Selbstverständlich servieren wir Ihnen Ihre Fleischgerichte nach Ihren Vorlieben auch:

englisch	medium rare	saignant
innen rosa	medium	rosé
nur im Kern rosa	medium well	à point
durchgebraten	well done	bien cuit

Alle Gewichtsangaben auf dieser Seite beziehen sich auf das Rohgewicht!  
All weight statement on this side have references to the raw weight!

## Beilagen supplements

<b>Geröstete Scheiben Knoblauchbrot</b> <i>(Roasted slices of garlic bread)</i>	<b>2,90 €</b>	<b>Sautierte Farnspitzen mit Kirschtomaten</b> <i>(Sautéed fiddle heads with cherry tomatoes)</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Ofenfrische Backkartoffel mit Sauerrahm</b> <i>(Baked potato with sour cream)</i>	<b>4,90 €</b>	<b>Gebackene Zwiebelringe</b> <i>(Baked onions)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Ofenfrischer Kartoffel-Lauch-Kuchen</b> <i>(Potato leek cake)</i>	<b>4,60 €</b>	<b>Bohngemüse</b> <i>(Green beans)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Bretonische Drillinge</b> ... kleine gebackene französische Bauernkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern <i>(Small baked potatoes with garlic and herbs)</i>	<b>4,60 €</b>	<b>Gebutterter Brokkoli</b> <i>(Buttered broccoli)</i>	<b>3,20 €</b>
<b>Country-Kartoffeln</b> <i>(Country potatoes)</i>	<b>4,20 €</b>	<b>Buntes Pfannengemüse</b> <i>(Frying-pan vegetables)</i>	<b>3,20 €</b>
<b>Pommes Frites</b> <i>(French fried potatoes)</i>	<b>3,90 €</b>	<b>Pfannengeschwenkte Champignons</b> <i>(Roasted mushrooms)</i>	<b>3,20 €</b>
<b>Kanadische Reisvariation</b> <i>(Canadian rice selection)</i>	<b>3,90 €</b>	<b>Grilltomate mit Basilikum und Schinkenspeckscheibe<sup>2,3</sup></b> <i>(Grilled tomato with basil and ham)</i>	<b>3,20 €</b>
		<b>Baby-Maiskolben in Kräuterbutter gegrillt</b> <i>(Mini corn cobs grilled with herb butter)</i>	<b>4,50 €</b>
		<b>Cognac-Pfeffersoße</b> <i>(Cognac pepper sauce)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Rotweinsauce</b> <i>(Red wine sauce)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Tomaten-Basilikum-Soße</b> <i>(Tomato basil sauce)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Portion Chili-Tomaten-Dip</b> <i>(Portion chilli tomato dip)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Portion Knoblauch-Dip</b> <i>(Portion garlic dip)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Portion Curry-Dip</b> <i>(Portion curry dip)</i>	<b>2,10 €</b>
		<b>Kräuterbutter</b> <i>(Herb butter)</i>	<b>1,40 €</b>



## Dessert desserts

<b>Thunder Bay Cookie Dessert</b> ... auf Joghurt geschichtetes Gebäck und Saskatoons mit Limettensahne, im Weckglas serviert <i>(Cookies on yoghurt and Saskatoon's with lime cream, served in the glass)</i>	<b>4,90 €</b>	<b>Canadian Baileys Crème Brûlée aus dem Feuer</b> ... gebrannte Creme mit kanadischen Wildbeeren und frischer Minze <i>(Canadian Baileys Crème Brûlée with Canadian wild berries and fresh mint)</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Indianerkrapfen</b> ... in Vanillesahne, nappiert mit Ahornsirup <i>(Indian's fritter in vanilla whipped cream and maple syrup)</i>	<b>5,20 €</b>	<b>Canadian Candies</b> ... süße Variation von Rhabarber-Kardamom-sorbet, Zitronen-Wildkräutersorbet und hausgebackenem karamellisiertem Cheese cake <i>(Sweet selection of rhubarb cardamom sorbet, lemon wild herb sorbet and home baked caramelized cheese cake)</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Mohr im Hemd</b> ofenwarm im Glas serviert, Zubereitungszeit ca. 15 Minuten ... hausgebackenes Schokoladenbiskuit mit beschwipsten Waldfrüchten unter der Blätterteighaube <i>(Home baked chocolate biscuit with marinated wild berries and puff pastry topping)</i>	<b>6,80 €</b>	<b>Dessert-Trilogie „Ontario“</b> ... von gebrannter Creme mit Erdbeerröster, Apfel-Champagner-Sorbet auf Holundersoße und Ahornmousse auf Schokoladenspiegel <i>(Selection of home made desserts)</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Geeistes Duett von Valrhona Schokolade und Nougat</b> ... mit marinierten Saskatoonbeeren <i>(Iced duet of Valrhona chocolate and nougat with marinated Saskatoon berries)</i>	<b>6,80 €</b>		

# Eisdesserts

## ice cream dessert

<b>Eiskaffee</b> ... gekühlter Kaffee, Vanilleeis <sup>1</sup> und frische Schlagsahne <i>(Iced coffee with whipped cream)</i>	<b>3,80 €</b>	<b>Nova Scotia ice-cream</b> ... drei Kugeln Vanilleeis <sup>1</sup> mit kanadischen Wildbeeren, Amaretto und frischer Schlagsahne <i>(Vanilla ice cream with Saskatoon's, Amaretto and whipped cream)</i>	<b>6,40 €</b>
<b>Eisschokolade</b> ... Trinkschokolade mit Schokoladeneis und frischer Schlagsahne <i>(Iced chocolate with whipped cream)</i>	<b>4,20 €</b>	<b>Hudson-Eisteller</b> ... zwei Kugeln Vanilleeis <sup>1</sup> und hausgemachtes Nougatparfait mit weißer Schokoladen-Nusssoße, Ahorn-Hippengebäck und frischer Schlagsahne <i>(Vanilla ice cream and home made nougat parfait with white chocolate nut sauce and whipped cream)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Mountie Beeren-Milcheisshake</b> ... Milch mit Wildhonig, Waldbeeren, Vanilleeis <sup>1</sup> und frischer Schlagsahne <i>(Milk with wild honey, wild berries, vanilla ice cream and fresh whipped cream)</i>	<b>4,50 €</b>	<b>Métis Dream</b> ... Bananeneis <sup>1</sup> , Schokoladeneis und Waldmeisteris <sup>1</sup> mit bunten exotischen Früchten und frischer Schlagsahne <i>(Banana-, chocolate- and woodruff ice cream with variation of exotic fruits and whipped cream)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Upper Canada Eisbecher</b> ... Vanilleeis <sup>1</sup> , Erdbeereis und Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne <i>(Vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream with whipped cream)</i>	<b>5,20 €</b>	<b>Hausgemachtes Saskatoonsorbet</b> ... aufgegossen mit erfrischendem Prosecco <i>(Home made Saskatoon sorbet with refreshing Prosecco)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Vancouver Chinatown</b> ...zwei Kugeln Bananeneis auf Bananen-Orangensalat mit frischem Joghurt und Krokantsplittern <i>(Banana ice cream on banana orange salad with fresh yoghurt and brittle)</i>	<b>5,90 €</b>	<b>Bananas Foster</b> ... flambierte Banane mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> , einer Kugel Walnusseis und Zimtsahne <i>(Flambéed banana with vanilla ice cream, walnut ice cream and cinnamon cream)</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Red Cherry Special</b> ... eine Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> , zwei Kugeln Nusseis, hausgemachtes Kirschragout, gehackte Nüsse, Pistazien und frische Schlagsahne, garniert mit Schokolade <i>(Vanilla- and nut ice cream, home made cherry ragout, minced nuts, pistachio and whipped cream)</i>	<b>6,40 €</b>		
<b>Mondani Pasti ice-cream</b> ... Vanilleeis <sup>1</sup> , Erdbeereis, Waldmeisteris mit Erdbeeren in Ahornsirup, frischer Schlagsahne und gehobelter Schokolade <i>(Vanilla-, strawberry- and woodruff ice cream with strawberries in maple syrup, whipped cream and chocolate)</i>	<b>6,40 €</b>		

**1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel  
**4** mit Geschmacksverstärker **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** enthält Phenylalaninquelle



## Kaffee & Schokolade coffee and hot chocolate

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,20 €</b>	<b>Tasse Café Creme</b> – Schümli–	<b>2,20 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>4,10 €</b>	<b>Kleiner Espresso</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tasse koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,20 €</b>	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Kännchen koffeinfreier Kaffee</b>	<b>4,10 €</b>	<b>Macchiato</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Tasse Milchkaffee</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Großer französischer Milchkaffee</b>	<b>3,60 €</b>	... mit Vanillearoma <sup>1</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Tasse Trinkschokolade</b> mit frischer Schlagsahne	<b>2,80 €</b>	... mit Karamellaroma <sup>1</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Großer Pott Trinkschokolade</b> mit frischer Schlagsahne	<b>4,70 €</b>	... mit Ahornsirup	<b>3,20 €</b>
<b>Tasse Cappuccino</b>	<b>2,70 €</b>	<b>Grog vom Rum</b>	<b>3,80 €</b>
		<b>Heiße Zitrone</b>	<b>2,10 €</b>
		<b>Glas heiße Milch</b>	<b>2,40 €</b>

## Tea Diamond tea diamond

<b>Earl Grey Premium Blatt</b> mit Bergamottaroma – pikant benotet	🕒 3–4 min	<b>Sonne Asiens</b> naturrein mit exotischer Fruchtnote und Lemongras	🕒 2–3 min	Glas 0,3l <b>3,00 €</b>
<b>Darjeeling Royal Second Flush</b> zart, blumiger Schwarztee	🕒 3–4 min	<b>Sommerbeere</b> Früchtetee mit Himbeer-Erdbeer-Aroma	🕒 5–8 min	
<b>Assam Spezial Broken</b> kräftig, belebender Schwarztee, sehr gehaltvoll	🕒 3–4 min	<b>Kräutergarten</b> Kräutermischung mit Süßholz und Heidelbeeren	🕒 5–8 min	
<b>English Select Ceylon Blatt</b> herb, aromatisch, mit ausgeprägtem Charakter	🕒 3–4 min	<b>Pfefferminze</b> grob geschnittene Blätter, aromatisch, erfrischend	🕒 5–8 min	
<b>Grüntee Asia Superior Blatt</b> kraftvoll, naturrein, zart-süß, mit herber Note	🕒 2–3 min	<b>Rooibos Vanilla</b> aromatischer, bekömmlicher Kräutertee vom südafrikanischen Rotbusch	🕒 5–8 min	

## Losser Tee im Goldfilter gourmet tea selection

Kännchen (2,5 Tassen) **5,10 €**

<b>Japan – Genmaicha – No. 47</b> ... edler Sencha Grüntee mit Röstreis, zartsüß und hocharomatisch	🕒 1–3 min
<b>White fu – Weißes Glück – No. 109</b> ... edelste Mischung aus grünem und weißem Tee, Oolong, Sencha und Chun Mee. Angenehm arrangiert mit zarten Ananas- und Papayastücken, Malven und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren	🕒 2–4 min
<b>China Jasmin Tai Mu Long Zhu No. 24</b> ... handgerollte Jasminperlen – eine unver- gleichliche Köstlichkeit mit dem authentischen Aroma Asiens, Wellness pur	🕒 2–4 min



## Kuchen & Torten cake and tart

<b>Frischer Obstkuchen mit Streusel</b> nach Angebot	<b>2,10 €</b>	<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> ... mit Vanillesoße <sup>1</sup>	<b>2,90 €</b> <b>3,40 €</b>
<b>Original Dresdner Eierschecke</b>	<b>2,50 €</b>	... mit Vanillesoße und Eis <sup>1</sup>	<b>4,20 €</b>
<b>Obsttorten</b> nach Angebot	<b>2,60 €</b>	... mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne <sup>1</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Quarktorte</b>	<b>2,60 €</b>	<b>Portion frische Schlagsahne</b>	<b>0,85 €</b>
<b>Nougatcremetorte</b>	<b>2,60 €</b>		
<b>Schwarzwälder Kirsch-Schnitte</b>	<b>2,60 €</b>		

Unser Personal berät Sie gern über weitere Tagesangebote.

## Kanadische Spezialitäten aus der Hausbäckerei Canadian cake specialties

<b>Brownie</b> mit Schattenmorellen	<b>1,90 €</b>	<b>Schoko-Muffin</b> mit cremigem Nougatkern	<b>1,60 €</b>
<b>Muffin</b> mit kanadischen Blaubeeren	<b>1,60 €</b>		



## Heiße Köstlichkeiten hot specialties

<b>Kaffee „Konsul“</b> ... Kaffee mit frischer Schlagsahne	<b>3,00 €</b>	<b>Café French</b> ... heißer Kaffee, Grand Marnier und Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Mexikanischer Kaffee</b> ... Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne	<b>4,20 €</b>	<b>Russische Schokolade</b> ... heiße Schokolade, Rum und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Baileys Coffee</b> ... Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>	<b>Italienische Schokolade</b> ... heiße Schokolade, Galliano und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>
<b>Baileys Latte Macchiato</b> ... frischer Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream	<b>4,40 €</b>	<b>Jamaika Schokolade</b> ... heiße Schokolade, Espresso, Kahlua, Rum und frische Schlagsahne	<b>4,70 €</b>
<b>Cappuccino „Speziale“</b> ... Cappuccino, Amaretto, frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>	<b>Canadian Coffee</b> ... Kaffee, Canadian Whisky, Ahornsirup und frische Schlagsahne	<b>4,70 €</b>
<b>Elefantenkaffee</b> ... Kaffee, Amarula-Wildfruchtlikör und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>		
<b>Holländischer Kaffee</b> ... Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör und frische Schlagsahne	<b>4,40 €</b>		

## Alkoholfreies soft drinks

<b>Mineralwasser</b> Spritzig, Medium, Naturell	Flasche 0,25l	<b>2,20 €</b>
<b>Eska Water</b> Original kanadisches Quellwasser Spritzig, Still	Flasche 0,75l	<b>6,50 €</b>
<b>Mineralwasser Gourmet</b> Spritzig, Medium, Naturell	Flasche 0,75l	<b>6,50 €</b>
<b>Tonic Water<sup>10</sup> Bitter Lemon<sup>10</sup> Ginger Ale<sup>1</sup></b>	Flasche 0,25l	<b>2,30 €</b>
<b>Pepsi Cola<sup>1,2,3,9</sup> Pepsi Cola light<sup>1,2,3,9</sup> Mirinda Seven up Spezi<sup>1,2,3,9</sup></b>	Glas 0,2l	<b>2,10 €</b>
<b>Eistee Peach</b> süß	Glas 0,4l	<b>3,00 €</b>
<b>Red Bull</b> Energizer	Dose 0,25l	<b>3,60 €</b>

## Wellness-Getränke health drinks

<b>Carpe Diem Kombucha</b> Classic, Cranberry, Quitte	Flasche 0,25l	<b>3,30 €</b>
<b>Arizona Green Iced Tea</b> with Ginseng and Honey	Flasche 0,473l	<b>4,90 €</b>
<b>Arizona Blueberry</b> White Tea	Flasche 0,473l	<b>4,90 €</b>
<b>„Gesundheit“ Baco Noir Grape Juice</b> 100 % roter kanadischer Traubensaft	Flasche 0,240l	<b>6,90 €</b>
<b>„Gesundheit“ Vidal Grape Juice</b> 100 % weißer kanadischer Traubensaft	Flasche 0,240l	<b>6,90 €</b>

## Säfte juice

<b>Saftschorlen</b>	Glas 0,2l	<b>2,20 €</b>
<b>Säfte, Nektare</b>	Glas 0,2l	<b>2,30 €</b>
Apfelsaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Kirschsaff, Erdbeersaft, Cranberrysaft, Tomatensaft, Pfirsich-Nektar, Bananen-Nektar, Mango-Nektar, Maracuja-Nektar		

## Frisch gepresst freshly squeezed

<b>Säfte, frisch gepresst</b>	Glas 0,2l	<b>3,80 €</b>
Karottensaft	Glas 0,2l	<b>4,40 €</b>
Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft	Glas 0,2l	<b>4,40 €</b>

## Bier vom Fass draught beer

	0,3l	0,5l
<b>Feldschlösschen Pilsner</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Carlsberg Beer</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Schwarzer Steiger</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Erdinger Urweise</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Radler, Alster<sup>2,3</sup></b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,90 €</b>

## Flaschenbier bottled beer

<b>Holsten alkoholfrei</b>	0,33l	<b>2,90 €</b>
<b>Ducksteiner</b> rotblondes Oberbräu, auf Buchenholz gereift	0,5l	<b>3,90 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen</b> Kristall, Dunkel, alkoholfrei	0,5l	<b>3,90 €</b>
<b>Moosehead Pal Ale</b> Kanadische Bierspezialität	0,33l	<b>4,00 €</b>
<b>Moosehead Lager</b> Kanadische Bierspezialität	0,33l	<b>4,00 €</b>

## Zu Wein & Bier to wine and beer

<b>Knabbersnack</b>	<b>2,90 €</b>
---------------------	---------------



## Aperitifs aperitifs

<b>Icewine Aceto</b> alkoholfrei Kanada, Niagara Peninsula	1 cl	<b>2,70 €</b>	<b>Emilio Lustau</b> Amontillado Los Arcos Sherry Medium Dry	5 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Campari Bitter</b> auf Eis <sup>1</sup>	5 cl	<b>3,20 €</b>	<b>Taylor's Port Late Bottled Vintage</b>	5 cl	<b>4,70 €</b>
<b>Martini Bianco, Rosso, Extra dry, D'Oro</b> <sup>1,2,4</sup>	5 cl	<b>3,50 €</b>	<b>Vice Vodka Martini</b>	5 cl	<b>7,90 €</b>
<b>Emilio Lustau</b> Manzanilla Papirusa Solera Reserva Sherry Dry	5 cl	<b>4,20 €</b>	<b>Roederer Brut Premier</b>	0,1l	<b>9,50 €</b>

## Weißwein white wine

**Kanada** 0,2l 0,75l

Niagara-on-the-Lake,  
Konzelmann Estate Winery

**Vidal Golden Vintage VQA** **5,50 € 19,80 €**

... angenehm süffiger Wein mit eleganter Restsüße, Aromen von tropischen Früchten und reifen Pfirsichen

**Pinot Blanc VQA trocken** **5,90 € 20,90 €**

... fruchtige Aromen von Pfirsichen und Mandarinen, angenehme Zitrus-töne, ein feingliedriger Körper machen diesen Wein zu einem Erlebnis

**Canada White Riesling VQA** **6,70 € 23,90 €**

... Bukett von reifen Zitrusfrüchten, saftige Aromen von Pink Grapefruit, Limonen und feinen Mineralen, rassig und erfrischend

**Gewürztraminer Medium dry VQA** **8,30 € 29,80 €**

... kräftige Aromen von Südfrüchten, Bartlet Birnen und exotischen Gewürzen, angenehm anhaltender Geschmack mit harmonischem Finish

Ontario,  
Niagara-Reif Estate

**Vidal – Ontario VQA trocken** **5,10 € 18,30 €**

... markante Aromen von reifen Birnen und Äpfeln, feine mineralische Struktur

**Vidal Riesling VQA trocken „White Sands“** **5,10 € 18,30 €**

... saftige Aromen von reifen Pfirsichen, Aprikose, Honig und einer Spur Zitrus

**Chardonnay Premium Selection VQA trocken** **7,30 € 25,90 €**

... fruchtige Aromen von Pfirsich, Banane und Steinfrüchten, blumiges Bukett, nachhaltiger Abgang mit mineralischen Tönen



Ontario, Niagara,  
Pillitteri Estates Winery 0,2l 0,75l

**Chardonnay unoaked VQA** **7,70 € 27,40 €**

trocken  
... Bukett von exotischen Früchten, Mango und Papaya, intensive Frucht- aromen von Pfirsich und Mango, elegante mineralische Struktur – ein Wein des kanadischen Weinpapstes!

**Gewürztraminer-Riesling VQA** **8,40 € 29,90 €**

... kräftige Aromen von Lychee, Blüten, Piment und süßen Gewürz- nelken, feine harmonische Zitrustöne und feine Süße

## Roséwein rose wine

**Kanada** 0,2l 0,75l

Ontario,  
Niagara-Reif Estate

**Gamay Rosé Sowhilo VQA** **4,90 € 17,20 €**

... saftige Fruchtkomplexe von Himbeeren, Erdbeere und Wiesenblumen, süffig

Alle kanadischen Weine sind exklusiv im Restaurant sowie zu Vorzugspreisen im Außer-Haus-Verkauf erhältlich. Unser komplettes Weinangebot, regional sowie international, entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Weinkarte.

# Rotwein red wine

<b>Kanada</b>	0,2l	0,75l	<b>Baco Noir VQA</b> trocken	<b>6,60 € 23,70 €</b>
Niagara-on-the-Lake, Konzelmann Estate Winery			... reife Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Himbeere und Hibiskus, ausgeglichene Tannine und feine Röstaromen	
<b>Merlot Reserve VQA</b> trocken	<b>6,40 €</b>	<b>22,70 €</b>	<b>Pinot Noir VQA</b> trocken	<b>7,90 € 28,40 €</b>
... dunkles Rubinrot und schillernde Reflexe, Aromen von reifen Brombeeren, Ingwer, Maraska-Kirschen und Schokolade, angenehm anhaltender Abgang			... Aromen von süßen roten Beeren, gut strukturierter Wein mit mineralischen Nuancen, feiner Vanille und einem frischen Finish mit seidigen Tanninen	
<b>Pinot Noir VQA</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,40 €</b>	<b>Cabernet Merlot VQA</b> trocken	<b>37,90 €</b>
... Aromen von roten Johannisbeeren, Wildkräutern und feiner Vanille, lang anhaltender Geschmack von dunklen Waldfrüchten und Gewürzen			... Aromen von schwarzen Johannis- beeren, Sauerkirschen und Gewürzen, angenehm weiche Tannine – besondere Empfehlung zu kräftigen dunklen Fleischspeisen	
<b>Canada Red Zweigelt VQA</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,40 €</b>	<b>Ontario, Vineland Estate Winery</b>	0,2l 0,75l
trocken			<b>Baco Noir VQA</b> trocken	<b>8,60 € 30,40 €</b>
... reife Aromen von dunklen Pflaumen, Himbeere und sanften Gewürzen, ausgeglichene Tanninstruktur und anhaltende Komplexität			... kräftig dunkles Rot, saftige Aromen von Blaubeerkompott, wilden Johannis- beeren und Präriefrüchten, große Fülle exotischer Gewürze – eine besondere Empfehlung zu Wild, scharfen Steaks und gereiftem Käse	
<b>Shiraz Winemaster's Red VQA</b>	<b>6,70 €</b>	<b>23,90 €</b>	<b>Cabernet Franc VQA</b> trocken	<b>9,20 € 32,70 €</b>
trocken			... reife süße Pflaumen- und Kirsch- aromen, feine Holztöne, milde Schokolade – die besondere Empfehlung zu gegrilltem Fleisch	
... zehn Monate in kleinen französischen Eichenholzfässern gelagert, Aromen von reifen Herbstfrüchten, roten Beeren, Gewürzen und Vanille			<b>Ontario, Niagara, Pillitteri Estates Winery</b>	



<b>Ontario, Niagara-Reif Estate</b>			<b>Cabernet Merlot VQA</b> trocken	<b>7,30 € 25,90 €</b>
<b>Baco Noir &amp; Gamay Noir VQA</b>	<b>5,60 €</b>	<b>19,90 €</b>	... leichter Cabernet Merlot mit tief rubinroter Farbe, komplexe Aromen von Tabak, schwarzen Kirschen und Zeder mit einem Hauch Minze – besondere Empfehlung zu rotem Fleisch, Tomaten- gerichten und leichtem Käse.	
<b>„Black Oak“</b> trocken			<b>Merlot Reserve VQA</b> trocken	<b>57,20 €</b>
... dunkles Rubinrot und schillernde Reflexe, Aromen von Pflaumen, Wild- kirschen und schwarzem Pfeffer			... saftige Aromen von roten Beeren, Minze und toastigen Tönen, weiche Vanille und exotische Kräuter geben diesem Wein ein unvergessliches Finale, trocken	
<b>Gamay Cabernet Baco</b>	<b>5,60 €</b>	<b>19,90 €</b>		
<b>„Mennaz“</b>				
... Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und saftigen Süßkirschen, feiner Duft von Gewürzen, sehr vollendet, süffig und weich im Abgang				

Alle kanadischen Weine sind exklusiv im Restaurant sowie zu Vorzugspreisen im Außer-Haus-Verkauf erhältlich.  
Unser komplettes Weinangebot, regional sowie international, entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Weinkarte.

## Rotwein red wine

aus dem privaten  
Weinkeller der  
Familie Pillitteri

**Kanada** 0,75l  
**Family Reserve  
Trivalente VQA** 95,00 €

... ein Super Premium Wein im Bordeaux-Stil, ausschließlich hervorragende Jahrgänge, markantes Bukett von edlen Gewürzen, Schokolade, Zimt und Muskat, kräftige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Zeder und Vanille, intensiv anhaltende Fülle und Geschmack  
Der außergewöhnlichste Wein aus dem Hause Pillitteri.

**Streng limitiert!**

## Dessertwein- spezialitäten specialty of dessert fruit wine

**Kanada** 5 cl 0,375l

Ontario, Southbrook Winery

**Canadian Blueberry** 5,80 € 39,00 €

... reine Heidelbeeren mit einem süßen, samtigen und vollmundigen Aroma wie eine gute Heidelbeertorte an einem warmen Sommertag

**Canadian Cassis** 5,80 € 39,00 €

... reine schwarze Johannisbeeren, sehr intensives Aroma mit feinen Tönen von Orangenschale und Waldbeeren, ein feines Finish edler Gewürze

**Canadian Framboise** 5,80 € 39,00 €

... reine Himbeeren mit einem zarten Aroma wilder Himbeeren und einem feinen Duft von reifer Melone mit einer sehr anhaltenden Geschmacks-  
vielfalt

## Süßweinspezialitäten sweet wine specialties

**Kanada** 0,1l 0,375l

Niagara-on-the-lake,  
Konzelmann Estate Winery

**Vidal Special Select  
Late Harvest** 9,90 € 35,90 €

... Aromen von reifen Aprikosen, Ananas, Kiwi, Stachelbeere und Passionsfrucht, schöne Textur und Fülle, nicht zu schwer – ein perfekter Abschluss nach einem üppigen Abendessen

5 cl 0,375l

**Vidal Icewine** 8,20 € 58,00 €

... goldener Nektar und natürliche Süße, ausgeprägte Aromen von getrockneten Aprikosen, Honig und tropischen Früchten, sanft eingebundene Zitrustöne verleihen diesem Eiswein einen frischen Akzent

Ontario, Niagara,  
Pillitteri Estates Winery 5 cl 0,2l

**Semillon Icewine** **Welt-  
premiere** 15,00 € 55,00 €

... tropische Aromen von Mango, Papaya, Pfirsich, Aprikose, Muskatnuss und Haselnuss, am Gaumen Zitronenlitschi, Limone und feinsten Honig. Eine Geschmacksexplosion der besonderen Art. In unserem Haus der beliebteste Eiswein.

## Hausspezialität home specialty

**Eisweinspekt**  
eine erfrischend  
prickelnde  
Besonderheit

Wenn Sie etwas wirklich Außer-  
gewöhnliches suchen, dann haben  
Sie es jetzt gefunden!

Ontario, Niagara, Pillitteri Estates Winery 0,375l

**Vidal Sparkling Icewine** 79,00 €

Ontario, Niagara, Pillitteri Estates Winery  
... Aromen von frischen reifen Pfirsichen, Aprikosen, Honig und Gewürznelken, goldgelber Glanz und feine Perlung



# Sekt & Champagner

## sparkling wine and champagne



**Italien** 0,1l 0,75l

**Prosecco Spumante Brut** 3,80€ 24,50€  
**Torri di Soligo** Italien  
 ... erstklassiger Prosecco, fruchtig, feinperlig

### Kanada

Niagara-on-the-Lake,  
 Konzelmann Estate Winery

**Sparkling Riesling Sekt** 4,00€ 26,00€  
 ... mineralische Aromen, feine Töne  
 von Nektarinen und weißem Pfirsich,  
 lebendig und ausgeglichen

### Deutschland

Sachsen, Schloss Proschwitz,  
 Prinz zur Lippe

**Cuvée Alexandra** 4,00€ 26,00€  
**Flaschengärung Sekt b.A.**  
 ... sächsischer Winzersekt  
 mit bestechender Frucht und Finesse

Sachsen, Radebeul,  
 Weingut Hoflößnitz – seit 1401

**Sibylle rosé Sekt b.A.** 4,00€ 26,00€  
 ... üppige Fruchtaromen von  
 Himbeeren, Johannisbeeren und  
 Erdbeeren, gekeltert aus hochwertigen  
 Grundweinen eines Jahrganges

**Frankreich** 0,1l 0,75l

Champagne, Reims,  
 Louis Roederer – seit 1776

**Roederer Brut Premier** 9,50€ 55,30€  
 ... zartwürziger Duft von Pfirsich, Apfel  
 und Grapefruit, reife Fruchtfülle und  
 schmeichelnde Struktur. Kraft, Finesse,  
 Anmut, Ausgewogenheit und Komplexität  
 eines Spitzenchampagners.  
 Ausschließlich aus Premier- und  
 Grand-Cru-Lagen gelesenes  
 Traubengut.

Champagne, Épernay,  
 Moët & Chandon

**Moët & Chandon Rosé Imperial** 95,00€  
 ... kunstvolle Vermählung von Weißweinen  
 und rot gekelerten Pinot Noir-Trauben,  
 verführerisches Bukett, herrliche Frische  
 mit intensiven Aromen von reifen roten  
 Früchten, vor allem Himbeeren und  
 Walderdbeeren

**Moët & Chandon Dom Pérignon 1999** 320,00€  
 ... das älteste Champagnerhaus der Welt,  
 feinperlig mit cremigem Charakter

Champagne, Reims, Veuve Clicquot

**1993iger Le Grande Dame** 246,00€  
**Veuve Clicquot**  
 ... frische Nuancen von süßen  
 Gewürzen und Backobst  
 Sie ist das strahlende Juwel des Hauses  
 Veuve Clicquot und leuchtet in einem  
 grünlich schillernden Goldton.

### Kanada

Ontario, Southbrook Winery

**Sparkling Apple** 2,80€ 14,90€  
**Cranberry Juice**  
**Sekt alkoholfrei** Die alkoholfreie Sekt-  
 spezialität von der Niagara-Halbinsel!  
 ... ausgewogen anhaltender Geschmack,  
 erfrischend fruchtig mit saftigen Beeren-  
 aromen



## Klare Brände & Rum spirits & rum

<b>Canadian Iceberg Vodka®</b>	2 cl	<b>3,10€</b>	<b>Hendrick's Gin Scotland****</b>	2 cl	<b>3,50€</b>
<b>Grey Goose Luxus Vodka</b>		<b>4,10€</b>	<b>G'Vine Gin Floraison</b> Frankreich		<b>3,60€</b>
<b>Woodka Prime Vodka 50,5%</b>		<b>6,80€</b>	<b>el Jimador Tequila Blanco</b>		<b>2,00€</b>
<b>Kauffman Luxury Vodka Hard**</b>		<b>10,00€</b>	<b>Casa Herradura Añejo</b>		<b>4,50€</b>
<b>Linie Aquavit</b>		<b>2,30€</b>	<b>Gosling's Black Seal Bermuda Black Rum</b>		<b>2,80€</b>
<b>Dreiling Aquavit</b>		<b>3,30€</b>	<b>Havana Club</b> 7 Jahre		<b>3,40€</b>
Das besondere Geschmackserlebnis!			<b>El Dorado Rum</b> 12 Jahre		<b>3,50€</b>
<b>Bombay Sapphire Gin</b>		<b>2,50€</b>	<b>El Dorado Special Reserve Rum</b> 15 Jahre		<b>5,00€</b>
<b>Saffron Gin</b>		<b>3,30€</b>			
Gabriel Boudier, Dijon, Frankreich					

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Barkarte.

## Grappa grappa

<b>Nonino Ue di Sauvignon</b> Traubenbrand	2 cl	<b>3,20€</b>	<b>Bric del Gaian</b> Mombaruzzo	Grappa	<b>8,90€</b>
<b>Cantina Privata Bocchino</b> Grappa		<b>5,30€</b>	Famiglie Berta		
<b>Nonino Fragolino</b> Grappa		<b>7,90€</b>	<b>Tre Soli Tre</b> Mombaruzzo	Grappa	<b>8,90€</b>
			Famiglie Berta		

## Sächsische Spezialitätenbrennereien saxon distillery specialties

<b>Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand</b> Prinz zur Lippe	2 cl	<b>2,90€</b>	<b>Kerner Traubenbrand*</b> Augustus Rex	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Sächsischer Winzerweinbrand</b> Walter Schuh		<b>3,40€</b>	<b>Ontario Apfelbrand</b> Augustus Rex		<b>4,90€</b>
<b>Meissener Quittenlikör</b> Prinz zur Lippe		<b>3,50€</b>	<b>Konstantinopeler Apfelquitte*</b> Augustus Rex		<b>7,60€</b>
<b>Meissener Himbeerbrand</b> Prinz zur Lippe		<b>8,20€</b>			

## Spezialitäten aus dem Hause specialties from the house of



<b>Williams Birnenlikör</b>	2 cl	<b>2,90€</b>	<b>Wildkirsche Jahrgang</b>	2 cl	<b>6,20€</b>
<b>Jubiläums-Fruchtbaum</b>		<b>3,20€</b>	<b>Sie &amp; Er</b> eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Williamslikör		<b>3,80€</b>
<b>Williams Fine Eau-de-vie</b>		<b>3,20€</b>			

## Absolute Rarität top shelf

Limitierte  
einmalige  
Auflage

**Havana MÁXIMO EXTRA AÑEJO** 2 cl **86,00€**  
Hergestellt aus den ältesten Rumreserven Havannas.



\* Jahrgangsbrand \*\* Original russischer Wodka der Oberschicht. Besondere Empfehlung des bekannten Kultautors Wladimir Kaminer. \*\*\* Goldmedaille zur World Spirits Competition, San Francisco 2000/2003/2004, handgefertigter Gin. © Koscher-Kennzeichnung gemäß Union of Orthodox Jewish Congregations of America.

## Cognacs cognacs

	2 cl	
<b>Remy Martin Cœur de Cognac</b>	<b>5,00€</b>	
<b>Hennessy X. O.</b>	<b>8,40€</b>	
<b>Hennessy Paradis</b>	<b>20,00€</b>	

## Antike Cognacs antique cognacs

	2 cl	
<b>1950er Lhéraud Grand Champagne</b>		<b>19,00€</b>

## Whiskys whiskeys

	4 cl	
<b>Mc Guinness Old Canada</b>	<b>4,20€</b>	
<b>Jim Beam</b> Black Label	<b>4,20€</b>	
<b>Jack Daniels</b> Old No. 7 Black Label	<b>4,90€</b>	
<b>Knob Creek</b> Kentucky Straight Bourbon	9 Jahre <b>5,20€</b>	
<b>Basil Hayden's Bourbon</b>	8 Jahre <b>8,00€</b>	
<b>The Famous Grouse Port Wood Finish</b>		
<b>Canadian Club</b>	6 Jahre <b>6,30€</b>	

	4 cl	
<b>Pendleton Canadian</b>		<b>10,60€</b>
<b>The Glenfiddich</b> Gran Reserva	21 Jahre	<b>19,40€</b>
<b>Aberlour A'bunadh</b> Speyside Malt Proof		<b>16,80€</b>
<b>Bruichladdich</b> Guigal Wine Cask Finish 1989	16 Jahre	<b>9,90€</b>
<b>Bruichladdich</b> Octomore Orpheus 61%	5 Jahre	<b>19,90€</b>
<b>The Glendronach</b>	33 Jahre	<b>42,00€</b>

## Liköre liqueurs

	2 cl	
<b>Baileys Irish Cream on Ice</b>	<b>2,20€</b>	
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>2,20€</b>	
<b>Amaretto di Saronno</b>	<b>2,20€</b>	
<b>Frangelico</b> Haselnusslikör Piemont	<b>2,20€</b>	
<b>Ouzo Plomari</b>	<b>2,20€</b>	
<b>Soho Litchi</b>	<b>2,20€</b>	
<b>Galliano</b> Vanille Kräuterlikör	<b>2,20€</b>	

	2 cl	
<b>Amarula</b> Elefantenbaum-Likör		<b>2,20€</b>
<b>Southern Comfort</b>		<b>2,50€</b>
<b>Chambord</b> Royale de France		<b>2,60€</b>
<b>Grand Marnier</b>		<b>3,00€</b>
<b>Yucon Jack</b> Whisky-Honig-Likör „Das schwarze Schaf“		<b>3,60€</b>

## Bitters bitters

	2 cl	
<b>Jägermeister</b> eisgekühlt	<b>2,20€</b>	
<b>Kreuzritter Elixirum Digestivum</b>	<b>3,10€</b>	
<b>Becherovka</b>	<b>3,10€</b>	

	2 cl	
<b>Ramazzotti</b>		<b>3,30€</b>
<b>Bénédictine D.O.M.</b>		<b>3,30€</b>
<b>Underberg Originalflasche</b>		<b>3,30€</b>



# Die Geschenkidee für jeden Anlass

Verschenken Sie kulinarische Genüsse mit unserem Restaurant-Gutschein. Einzulösen in neun der schönsten Restaurants, Bars und Cafés in Dresden:

**Café Schinkelwache**  
Ganztäglich regionale Küche  
Theaterplatz 2  
01067 Dresden  
Telefon 0351 4903909

**Kurfürstenschänke**  
Hist. Restaurant & Kaffeehaus  
An der Frauenkirche 13  
01067 Dresden  
Telefon 0351 42448280

**Grand Café & Restaurant Coselpalais**  
An der Frauenkirche 12  
01067 Dresden  
Telefon 0351 4962444

**Ayers Rock**  
Australisches Restaurant - Bar  
Münzgasse 8  
01067 Dresden  
Telefon 0351 4901188

**Restaurant zur Frauenkirche**  
Tradit. Restaurant & Brasserie  
An der Frauenkirche 7  
01067 Dresden  
Telefon 0351 4989836

**Ontario**  
Canadian Steakhouse  
An der Frauenkirche 2  
01067 Dresden  
Telefon 0351 40288660

**Brauhaus am Waldschlösschen**  
Dresdens schönstes Brauhaus  
Am Brauhaus 8b  
01099 Dresden  
Telefon 0351 6523900

**Kutscherschänke**  
Wirtshaus mit rustikaler Küche  
Münzgasse 10  
01067 Dresden  
Telefon 0351 4965123

**Borowski**  
Café · Bar · Restaurant  
Prager Straße 8a  
01069 Dresden  
Telefon 0351 4906411



Erhältlich hier im Restaurant und im Internet [shop-dresden.de](http://shop-dresden.de)



## Eska Water carbonated/still

Reinstes Mineralwasser aus der eiszeitlichen Quelle des St. Mathieu Esker, inmitten eines unberührten Urwaldes gelegen, Flasche (Aluminum) 0,3l

**2,90 €**



Europaweit nur hier erhältlich!

## Ansteck-Pin Ontario „Ahornblatt“

Softemaille, von Hand ausgelegt, Schmetterlings-Steckverschluss mit Gegenstück. Ein Muss für Kanada-Fans.

**2,00 €**



## Kaffebecher „Kanada“ Edition 1965

im Design der kanadischen Flagge, hochwertiges Porzellan, 10 cm hoch.

**6,50 €**



## Elch „Onti“

Holz, handbemalt. 6 bzw. 13 cm hoch.

klein **4,90 €** groß **8,00 €**



## Cabernet Merlot Niagara Peninsula, Kanada

Rotwein, Flasche 0,75l, 12,5% vol., Aromen von schwarzen Kirschen und Himbeeren, Töne von feinem Leder und irdischen Gewürzen.

**19,90 €**

Besondere Andenken an Ihren Besuch in Dresden und im Restaurant Ontario [shop-dresden.de](http://shop-dresden.de)



## Canadian Steakhouse



Tenemos menús en su idioma.  
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!  
Пожалуйста, спросите у персонала!



日本語のメニューもあります。  
従業員にお尋ねください。

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer,  
da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Verrechnungsschecks bis 400 € sowie Visa, Access/Mastercard,  
American Express, JBC und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10 €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

### **ONTARIO Canadian Steakhouse**

Restaurant • Café • Bar • Lounge

An der Frauenkirche 2 • 01067 Dresden

Telefon +49 (0)351 402886 60 • Fax +49 (0)351 402886 65

info@rank-buettig.de • www.ontario-dresden.de

**Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden und der Welt finden Sie unter:**

[www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)