



**Canadian Steakhouse**

**Erleben Sie  
ein Stück Kanada  
in Dresden**

## Ein Geheimtipp in Dresden: Ontarios „Gletscherbar“

An der Gletscherbar mit der gemütlichen Lounge und dem offenen Kamin im Obergeschoss genießen Sie: Leckere Cocktails, spritzige After-Work Drinks, außergewöhnliche Spirits, modern interpretierte Klassiker und viele andere erfrischend leichte Kreationen!

### Drinks aus der Bar



*Würzig,*  
it's a man's drink

#### SAZERAC

Knob Creek Rye Whiskey,  
De Luze Cognac VSOP,  
Zuckersirup, Pernod,  
Cocktailbitters

*Rauchig,*  
fruchtig, vollmundig



#### SMOKY PEAR

Roe & Co Irish Whiskey,  
Williamsbrand,  
Laphroaig 10 yrs,  
Ahornsirup, Birnensaft



*Kräftig,*  
würzig, zarte  
Mandelsüße

#### MAI TAI 1944

Tiki Lovers Dark Rum,  
Trois Rivieres Rhum  
Agricole, Falernum,  
Limettensaft, Mandelsirup

## Ein perfektes Geschenk

Hier im  
Restaurant  
erhältlich.



### Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

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

Informationen zu allen Restaurants [www.restaurants-dresden.de](http://www.restaurants-dresden.de)

# „Welcome“ Drinks

## welcome drinks



### Apple-Ginger-Martini

alkoholfrei

Martini Floreale alkoholfrei,  
Apfelsaft, Ginger Ale,  
frische Minze

0,2l **7,50**



### Sanbitter Tonic

alkoholfrei

Sanbitter, Fever Tree,  
Mediterranean Tonic,  
Rosmarin

0,2l **7,50**

### „Yellow River“

alkoholfrei

Mangopüree, Aceto  
Maracuja, Limette, Soda

0,3l **5,50**



### „Orange Falls“

mit Alkohol

Aperol, Orangensaft, Lime Juice,  
Puderzucker, geschlagenes Eiweiß

0,2l **8,90**

**Sucht-  
gefahr!**

## Vorspeisen

### starters

#### Bruschetta „Canadian style“

**12,50**

Geröstetes Wurzelbrot mit hausgereiftem Bisonschinken, Ofentomaten  
Ricotta-Feta-Creme und Wildkräutersalat

*Roasted baguette, home smoked ham of bison, oven tomatoes, ricotta-feta cream and mini leaf lettuces*

#### Beef Tatar mit Limetten-Ingwermarinade

80g **14,80**

Taco und Schalottenmayonnaise

*Marinated beef tartar with taco and shallot mayonnaise*

#### Carpaccio vom argentinischen Weiderind

**18,50**

mit zweierlei vom Radieschen

+ Scheibe Rauchsaltbrot **2,50**

*Carpaccio of beef fillet with two kinds of radish*

#### Gebeizter Lachs mit Norialgen

**14,50**

Sonnenblumenkresse und würzigem Gurkenfond

*Marinated salmon with nori algae, sunflower cress and spicy cucumber sauce*



#### Kanadisches Rauchsaltbrot mit Knoblauchbutter

**5,20**

*Canadian smoked salt bread with garlic butter*

## Suppen soups

**Empfehlung unseres Chefkoches** 7,90  
*Soup of the day*

**Kräftige Ochschwanzbrühe** 8,50  
mit eigener Praline, Wurzelgemüse und Madeira  
*Hearty ox tail broth with root vegetables,  
Madeira and ox tail praline*

**Hummersuppe „Thermidor“** 13,90  
mit Cognac flambiert, Hummerfleisch und Gruyère  
*Lobster soup with Cognac flambéed,  
lobster and Gruyère cheese*

**Brotkorb** 4,50  
*Bread basket*



## Salate salads

**Frischer Gartensalat** 11,80  
Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten,  
Radieschen, geröstete Sonnenblumenkerne  
und American-Dressing  
*Mini leaf lettuces, cucumbers, cherry tomatoes,  
radishes, roasted sunflower seeds  
and american dressing*

**Caesar Salat** 12,80  
Römersalatherzen, Kirschtomaten, Caesar-Dressing,  
Grana Padano, Rauchsalzbrotchip  
*Romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing,  
Grana Padano, smoked salt bread chip*

**wahlweise dazu...**  
**optionally choose from...**

**Gebratene Black Tiger Garnelen** 5 Stk 10,50  
*Grilled black tiger prawns*

**Gegrillte Rindersteakstreifen** ca. 140g 15,90  
*Grilled beef steak strips*

**Gebratene Lachswürfel** ca. 140g 15,90  
*Grilled salmon dices*

**Brotkorb** 4,50  
*Bread basket*



Haussalat



Gegrillte Rindersteakstreifen

# Spezialitäten des Hauses

## Home specialties

**Farmer Curry** **17,50**  
 mit Quinoa, bunte Gemüse, Mangold und Basmati-Reis  
*Thai vegetable curry with quinoa, mixed vegetables, swiss chard and basmati rice*

**Pasta Burrata** **18,50**  
 Frische Pasta mit Tomatenpesto, Burrata und Basilikum  
*Fresh pasta with tomato pesto, burrata and basil*

**Pasta „Bolognese“** **18,90**  
 frische Pasta, Bolognese vom Weiderind, Wurzelgemüse,  
 Zwiebeln, Kirschtomaten und Grana Padano  
*Fresh pasta, Bolognese sauce, vegetables, onions, cherry tomatoes and Grana Padano*



Serviervorschlag



Serviervorschlag

**Gebratenes Lachsfilet** mit Haselnuss **24,90**  
 Spargelgemüse und Trüffel-Pasta  
*Roasted salmon fillet fried with hazelnut, asparagus and truffled pasta*

**Teriyaki Rindersteakstreifen** **26,50**  
 mit Mangold, Tomaten, Lauch, Pilzen und frischer Pasta  
*Teriyaki beef steak strips, chards, tomatoes, leek, mushrooms and fresh pasta*

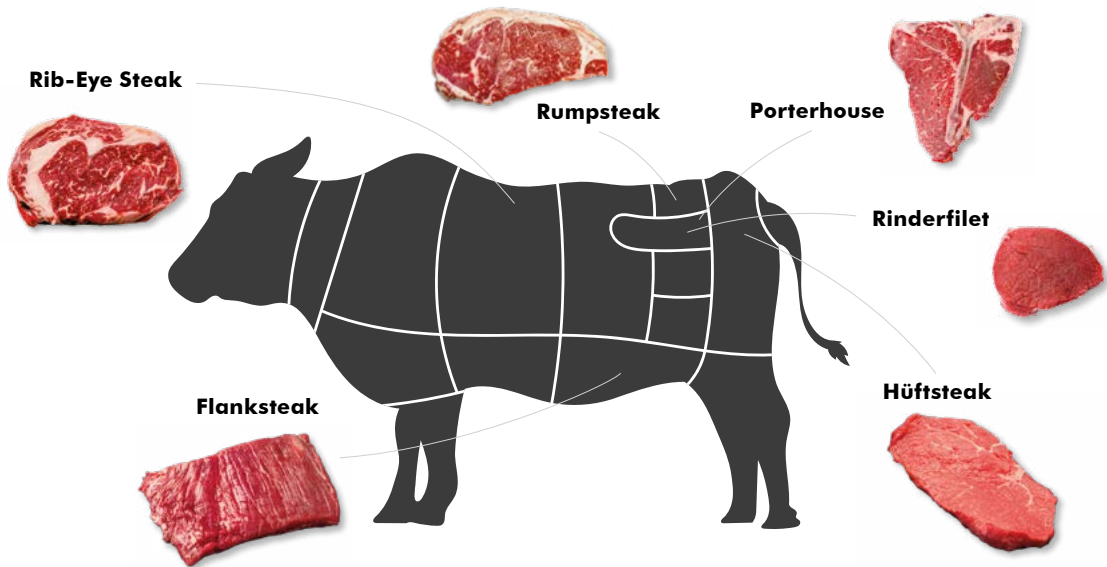
**Gebratenes Filet vom Seeteufel** **27,50**  
 mit Wildbrokkoli und Tomaten-Speck-Risotto  
*Fillet of monkfish with wild broccoli, tomato and bacon risotto*

**Gebratene Streifen vom Elchrücken** **31,90**  
 Portweinsoße, Preiselbeer-Sauerrahm, Speckbohnen und Rosmarin Kartoffeln  
*port wine sauce, grilled saddle of elk stripes, cranberry sour cream, beans with bacon and rosemary potatoes*

**Spezialitäten vom Bison** **32,90**  
 geschmortes Bisonragout und rosa gebratenes Bison Hüftsteak,  
 Johannisbeer-Soße, Champagnerkraut und Semmelknödel  
*Braised bison stew and pink roasted bison rump steak, currant sauce, champagne cabbage and bread dumplings*

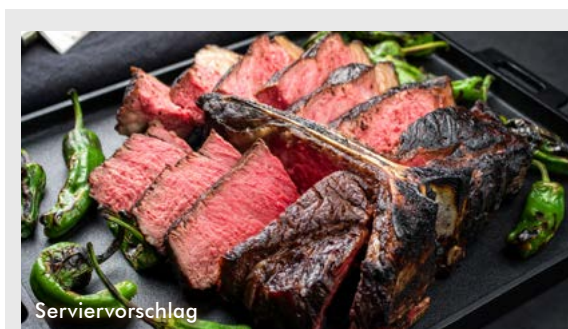
**Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“** vom Weiderind **36,40**  
 mit Café de Paris-Kruste, Spargelgemüse und Kartoffelstampf  
*Grilled sirloin steak with Café de Paris crust, asparagus and mashed potatoes*

# Vom Grill und aus dem Ofen grilled and from the oven



<b>Short Ribs</b> Weiderind Die Quer- oder Zwerchrippe aus dem vorderen Teilstück der Rippen 24 Stunden Sous Vide gegart.	ca. 350g <b>21,50</b>	<b>Flanksteak</b> irisches Weiderind Ein beliebtes Stück aus der Flanke. Saftiger Steakgenuss mit starken Aromen.	ca. 200g <b>21,90</b> ca. 300g <b>30,90</b>
<b>Hüftsteak</b> argentinisches Weiderind <i>Rump steak</i> Die Steakhüfte oder auch Blume genannt aus der Keule des Tieres, naheliegend der Wirbelsäule.	ca. 200g <b>21,50</b> ca. 300g <b>27,50</b>	<b>Elchrücken</b> <i>Saddle of elk</i>	ca. 200g <b>28,50</b>
<b>Rumpsteak</b> argentinisches Weiderind <i>Sirloin steak</i> Strip Loin vom Angus, amerikanisches Rumpsteak aus dem hinteren Rücken mit feinem Fettrand.	ca. 200g <b>24,50</b> ca. 300g <b>32,50</b>	<b>Bisonhüftsteak</b> <i>Bison rump steak</i>	ca. 200g <b>30,90</b>
<b>Rinderfilet</b> Black Angus <i>Beef fillet</i> Das beste Stück Rind von ausgewählten Züchtern aus Argentinien.	ca. 200g <b>32,50</b> ca. 300g <b>48,00</b>	<b>Maishähnchen-Brust</b> <i>Corn chicken breast</i>	ca. 200g <b>15,50</b>
<b>Rib-Eye Steak</b> Black Angus Ein außergewöhnliches schmackhaftes Stück aus dem vorderen Rücken mit schöner Marmorierung.	ca. 300g <b>31,50</b>	<b>Black Tiger Garnelen</b> <i>Black tiger prawns</i>	5 Stk <b>10,50</b>
		<b>Lachsfilet</b> Aquakultur <i>Salmon fillet</i>	ca. 150g <b>17,90</b>
		<b>Seeteufelfilet</b> <i>Monkfish fillet</i>	ca. 150g <b>18,90</b>

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihre Fleischgerichte medium / a point!



Serviervorschlag

## Dry Aged Porterhouse

Ideal für 2 Personen!

ca. 900g – 1200g

**8,90 / 100g**

- Deutsche Färsen -

Aus dem flachen Roastbeef geschnitten mit dem charakteristischen T-Knochen. Dieser teilt das Porterhouse in zwei Bereiche: Filet und Rücken.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

Die Produkte sind entsprechend der Liefermöglichkeit des jeweiligen Landes verfügbar.

# Premium Steaks

## Wagyu-Rind vom Rost grilled Wagyu beef

- Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse -

**Filetsteak** *Tenderloin* ca. 200g **89,00**

**Hüftsteak** *Rump steak* ca. 200g **38,00**



## Beilagen side dishes

nur in Verbindung mit einem Hauptgang bestellbar  
only available in combination with a main dish

**Gemüse & Co.** *vegetables & co.*  
Portion **5,90**

**Buntes Marktgemüse** *Mixed vegetables*

**Gebratene Steinchampignons**

*Roasted stone mushrooms*

**Speckbohnen** *Beans and bacon*

**Mini-Blattspinat** mit Kirschtomaten

*Mini spinach with cherry tomatoes*

**Wildbrokkoli mit Haselnuss**

*Wild broccoli with hazelnut*

**Gemüse Curry** *Vegetable curry*

**Spargelgemüse**

*Asparagus*

**Coleslaw** *Coleslaw*

**Beilagensalat** *Small salad*

**Kleiner Caesar Salat** *Small Caesar salad*

**Kanadisches Rauchsaltbrot**

mit Knoblauchbutter

*Canadian smoked salt bread with garlic butter*

**Soßen** *sauces*

Portion **3,90**

**Sauce Bernaise** *Sauce béarnaise*

**Portweinsoße** *Port wine sauce*

**Pfefferrahmsoße mit Canadian Whiskey**

*Creamy pepper sauce with Canadian whiskey*

**Dips & Co.** *dips & co.*  
Portion **2,00**

**Kräuterbutter** *Herb butter*

**BBQ-Soße** *BBQ sauce*

**Chipotle-Cheddar Dip** *Chipotle cheddar dip*

**Basilikum Aioli** *Basil aioli*

**Baconnaisse** *Baconnaisse*

Mayonnaise mit gebratenem Speck verfeinert

**Kartoffeln & Co.** *potatoes & co.*  
Portion **5,90**

**Basmati-Reis**

*Basmati rice*

**Pommes frites**

*French fries*

**Rosmarin Drillinge**

kleine Bauernkartoffeln

mit Rosmarin

*Small potatoes with rosemary*

**Kartoffelpüree** *Mashed Potatoes*

**Trüffelpasta** *Truffled pasta*

**BBQ Corn Ribs** *Corn ribs*

gegrillte und geviertelte Maiskolben

**Ofenkartoffel**

mit Kräutersauerrahm

*Baked potato with herbal sour cream*



Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm



BBQ Corn Ribs

# Spezial Burger

## special burger

Alle Burger servieren wir mit knusprigen Pommes frites.  
*All burgers are served with crispy French fries.*

### Haus-Burger vom Weiderind

21,50

Hausgemachtes Patty, Baconnaisse, Rauchsalzbrioche, Cheddar, Tomate, Salat, Senfgurke  
*Homemade beef patty, smoked salt brioche, baconnaisse, cheddar, tomato, lettuce, mustard cucumber*

### Bison-Burger

23,90

Patty vom amerikanischen Bison, Parmesan Oregano Brioche, Tomate, Salat, Basilikum Aioli  
*Bison patty, parmesan oregano brioche, tomato, salad, basil aioli*

### Vegetarischer-Burger

19,90

Gemüse Patty, Parmesan Oregano Brioche, Tomate, Salat, Basilikum Aioli  
*Vegetable patty, parmesan oregano brioche, tomato, salad, basil aioli*



## Desserts

### desserts

### Popcorn Crème brûlée

9,50

mit Kirschsorbet  
*Popcorn crème brûlée with cherry sorbet*

### Lemon Cheesecake

8,90

mit Blaubeer-Joghurt-Eiscreme  
*Lemon cheesecake with blueberry-yoghurt ice cream*

### Warmer Schokoladenkuchen\*

11,50

mit flüßigem Kern und Johannisbeer-Sorbet  
*Warm chocolate cake with melting centre and current sorbet*

### Geeiste Panna Cotta und Dreierlei von der Erdbeere

9,90

*Iced Panna Cotta with three kinds of strawberries*

\*Für diese ofenfrische Spezialität benötigen wir eine Zubereitungszeit von ca. 15 min.!



Popcorn Crème brûlée



Warmer Schokoladenkuchen

**Zusatzstoffe & Allergene:** Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.  
 Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!



# Eisvariationen selection of ice creams

## Eiskaffee „Alaska“

7,90

Toffee-Eiscreme, geeister Kaffee,  
Karamellsoße, Schlagsahne  
*Toffee ice cream, iced coffee,  
caramel sauce, whipped cream*

## „Iced Chocolate“

8,50

Trinkschokolade, Vanille-Eiscreme,  
Schlagsahne, Brownie, Marshmallows  
*Iced chocolate, vanilla ice cream,  
whipped cream, brownie, marshmallows*

## Blueberry Bay

8,90

Blaubeer-Joghurt-Eiscreme, Vanillecreme,  
Blaubeersoße, Schlagsahne, Mini-Donut  
*Blueberry-yoghurt ice cream, vanilla cream,  
blueberry sauce, whipped cream, mini donut*

## Strawberry Swirl

8,90

Toffee-Eiscreme, Vanillecreme, Schokoladensoße,  
Erdbeersoße, Schlagsahne, Brownie  
*Toffee ice cream, vanilla cream, chocolate sauce,  
strawberry sauce, whipped cream, brownie*



Strawberry Swirl



Blueberry Bay



„Iced Chocolate“

## Hausgemachte Eiscreme & Sorbet

homemade ice cream & sorbet

### Eiscreme

Kugel 2,20

Toffee, Schokolade, Blaubeer-Joghurt  
Vanille, Pekannuss-Ahornsirup

### Sorbet

Kugel 2,20

Kirsche, Johannisbeere

## Kuchen, Torten & Spezialitäten cake, tart & specialties

<b>„Bärentatze“</b> dunkler Schokoladenkuchen mit Schattenmorellen <i>Dark chocolate cake with morello cherries</i>	<b>3,80</b>	<b>Canadian Cheesecake</b> nach Spezialrezept	<b>4,20</b>
<b>„Rockslide“ Brownie</b> mit Karamellcreme und Walnüssen <i>Brownie with caramel cream and walnuts</i>	<b>3,00</b>	<b>Original Dresdner Eierschecke</b>	<b>4,50</b>
<b>„Nanaimo Bar“</b> <i>Kanadische Spezialität</i> Kakao-Kokos-Keksboden, Vanille-Buttercreme, dunkle Schokolade <i>Cacao coconut biscuit base, vanilla buttercream, dark chocolate</i>	<b>4,20</b>	<b>Ofenfrische Apple Pie</b> mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>with vanilla sauce and whipped cream</i>	<b>6,00</b> <b>7,20</b>
		mit Vanillesoße und Eis <i>with vanilla sauce and ice cream</i>	<b>7,20</b>
		mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne <i>with vanilla sauce, ice cream and whipped cream</i>	<b>7,80</b>

## Heiße Köstlichkeiten hot specialties

<b>Weißer Chococino</b> Weiße Trinkschokolade, Espresso, Schlagsahne <i>White drinking chocolate, Espresso, whipped cream</i>	<b>5,90</b>
<b>White Chocolate Latte</b> Latte Macchiato, „Weiße Schokolade“ Sirup, gehobelte Mandeln <i>Latte Macchiato, white chocolate syrup, sliced almonds</i>	<b>5,70</b>
<b>Macchiato „Crème Brûlée“</b> Latte Macchiato, „Crème Brûlée“ Sirup, Karamellsplitter <i>Latte Macchiato, Crème brûlée syrup, caramel slivers</i>	<b>5,70</b>
<b>Elefantenkaffee</b> Kaffee, Amarula, Schlagsahne <i>Coffee, Amarula, whipped cream</i>	<b>5,90</b>
<b>Baileys Macchiato</b> Latte Macchiato, Baileys Irish Cream Likör <i>Latte Macchiato, Baileys Irish cream liqueur</i>	<b>6,50</b>
<b>Toblerone Macchiato</b> Latte Macchiato, geraspelte Toblerone, Haselnuss-Sirup, geröstete Mandelsplitter <i>Latte Macchiato, grated Toblerone, hazelnut syrup, roasted almonds</i>	<b>6,50</b>
<b>Yucon Schokolade</b> weiße Schokolade, Whiskey-Zimt Likör, Schlagsahne <i>white chocolate, whiskey cinnamon liqueur, whipped cream</i>	<b>5,90</b>
<b>Canadian Coffee</b> Kaffee, Canadian Whisky, Ahornsirup, Schlagsahne <i>Coffee, Canadian whisky, maple syrup, whipped cream</i>	<b>6,90</b>

## Geeiste Spezialitäten iced specialties

<b>Eiskaffee</b> Geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	<b>5,90</b>
<b>Geeister Blaubeer Latte</b> Geeister Latte Macchiato, Heidelbeerpüree <i>Iced Latte Macchiato, blueberry puree</i>	<b>5,90</b>
<b>Coco Coffee</b> Geeister Cappuccino, Kokospüree, „Salted Caramel“ Sirup, Schlagsahne <i>Iced Cappuccino, coconut puree, salted caramel syrup, whipped cream</i>	<b>5,90</b>



Geeister  
Blaubeer Latte

Macchiato  
„Crème Brûlée“

# Kaffee & Schokolade

## coffee & chocolate

 Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

<b>Café Crème</b> Schümli	Tasse <b>3,00</b> / Pott <b>4,90</b> / Kännchen <b>4,90</b>
<b>Kaffee</b> koffeinfrei	Tasse <b>3,00</b> / Pott <b>4,90</b> / Kännchen <b>4,90</b>
<b>Cappuccino</b>	Tasse <b>3,50</b> / Pott <b>5,20</b>
<b>Milchkaffee</b>	Tasse <b>3,50</b> / Pott <b>5,20</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,00</b> / Doppelter <b>5,20</b>
<b>Macchiato</b>	<b>3,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90</b>
<b>Aroma nach Wahl</b> Vanille · Karamell · Ahornsirup	<b>0,50</b>
<b>Heiße Vollmilch Schokolade</b> mit Schlagsahne	Tasse <b>4,40</b> / Pott <b>5,90</b>
<b>Heiße Weiße Schokolade</b> mit Schlagsahne	Tasse <b>4,40</b> / Pott <b>5,90</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	Glas <b>2,90</b>



## Eilles Loser Premium-Tee

### Loose premium tea

	Glas ca. 0,3l <b>3,50</b>
<b>Bio Darjeeling Imperial Second Flush</b> Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	🕒 3-4 Min
<b>Earl Grey</b> mit pikantem Aromaöl der Bergamottfrucht	🕒 3-4 Min
<b>Grüntee China</b> weiches Aroma, zartsüß, angenehm	🕒 2-4 Min
<b>Früchtgarten</b> aus Äpfeln, Papayas, Hibiskusblüten, Korinthen, Hagebutten, Flieder- und Schwarzen Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten, Aprikosen- und Pfirsicharoma	🕒 5-8 Min
<b>Kräutergarten</b> aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz	🕒 5-8 Min
<b>Pfefferminze</b> aromatisch und erfrischend	🕒 5-8 Min

# Alkoholfreies soft drinks

**Original kanadisches Mineralwasser** Spritzig · Still

aēras Flasche 0,75l **6,90**

Für das Restaurant Ontario exklusiv importiert

**Mineralwasser** Spritzig · Medium · Still

Flasche 0,25l **2,80**

**Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon**

BAD  
LIEBENWERDA

Flasche 0,25l **3,40**

**Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker**

Glas 0,2l **3,20** / Glas 0,4l **5,00**

**Mirinda · Seven Up · Spezi**

Glas 0,2l **3,20** / Glas 0,4l **5,00**

**Saftschorlen**

Glas 0,2l **3,20** / Glas 0,4l **5,00**

**Eistee Pfirsich** süß

Glas 0,4l **3,50**

**Thomas Henry** Spicy Ginger

Flasche 0,2l **3,60**

**The Balis** Basilikum-Ingwer-Limonade

Flasche 0,25l **4,00**

**Red Bull** Energizer

Dose 0,25l **4,90**

## granini Säfte *granini juices*

**Saft** Apfel · Orange · Ananas

Glas 0,2l **3,50** / Glas 0,4l **5,50**

**Nektar** Maracuja · Banane · Kirsche  
Cranberry · Schwarze Johannisbeere

Glas 0,2l **3,50** / Glas 0,4l **5,50**

**Fruchtsaftgetränk** Erdbeere · Mango

Glas 0,2l **3,50** / Glas 0,4l **5,50**

**Rhabarber-Schorle**

Flasche 0,33l **4,20**

## Frisch gepresste Säfte *freshly squeezed juices*

**Karotte**

0,2l **4,90**

**Orange**

0,2l **5,90**

**Vital-Wellness-Drink** Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer

0,2l **6,50**



**Hausgemachte Limonaden** *homemade lemonades*

0,3l **5,50**

**Himbeer-Basilikum – Erdbeer-Rhabarber – Mango-Maracuja – Blaubeere-Ingwer**



Himbeer-Basilikum



Erdbeer-Rhabarber



Mango-Maracuja



Blaubeere-Ingwer



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

## Unsere Biere our beers

### Kanadisches Flaschenbier

Canadian bottled beer

<b>Moosehead Lager</b>	0,350l	<b>5,20</b>
<b>James Ready 5.5 Lager</b>	0,341l	<b>5,20</b>

### Flaschenbier bottled beer

<b>Feldschlösschen</b> alkoholfrei	0,33l	<b>4,30</b>
<b>Erdinger Brauhaus</b> Natur Radler	0,33l	<b>4,30</b>
<b>Erdinger Brauhaus</b> Hell	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Erdinger Weizen</b> Hefe-Alkoholfrei	0,5l	<b>5,20</b>

## Bier vom Fass draught beer

	0,3l	0,5l
<b>Feldschlösschen Pilsner</b>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
<b>Feldschlösschen Kellerbier</b>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
naturtrüb		
<b>Schwarzer Steiger</b>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
<b>Erdinger Urweisse Hefeweizen</b>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
<b>Radler · Alster</b>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>

**Punk IPA**  
Brewdog  
Berlin, Germany



0,3l **4,90**  
0,5l **6,90**



## Cider Spezialität cider specialty

Süffiger Apfelschaumwein



### Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

*Aromas of caramelized apples and creamy toffee, deliciously refreshing*

0,5l **6,90**

**Suchtgefahr!**

## Aperitifs aperitifs

<b>Martini</b> bianco · rosso	5 cl	<b>5,50</b>
<b>Sherry Emilio Lustau</b> Medium Dry <i>Amontillado Los Arcos</i>	5 cl	<b>5,20</b>
<b>Martini Fiero e Tonic</b>	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Campari Spritz</b>	0,2l	<b>7,90</b>
<b>„Orange Falls“</b> Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss	0,2l	<b>8,90</b>
<b>Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut</b> Champagne <i>Chouilly</i>	0,1l	<b>11,50</b>



## Weißwein white wine

<b>Kanada</b>	0,1l / 0,2l / 0,75l
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i>	
<b>White Sands VQA</b> Vidal · Riesling Honig-Birnen · Pfirsiche · Zitrus · trocken	<b>6,50 / 22,40</b>
<b>Vidal Late Harvest VQA</b> Pfirsiche · Aprikosen · süffig	<b>4,40 / 8,30 / 29,70</b>
<b>Gewürztraminer VQA</b> Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · süffig	<b>4,40 / 8,30 / 29,70</b>
<b>Riesling VQA</b> Pfirsiche · Birnen · Zitronen · Äpfel · trocken	<b>4,40 / 8,30 / 29,70</b>
<b>Sauvignon Blanc VQA</b> Weiße Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken	<b>4,40 / 8,30 / 29,70</b>
<b>Chardonnay VQA</b> Äpfel · Birnen · exotische Zitrusfrüchte · trocken	<b>4,40 / 8,30 / 29,70</b>
<b>Kerner VQA</b> „The Hanging Man“ Pfirsiche · Mangos · Frühlingsblumen · trocken	<b>4,80 / 8,90 / 30,90</b>
<b>Pinot Grigio VQA</b> Grüne Äpfel · Limetten · Melonen · trocken	<b>4,80 / 8,90 / 30,90</b>
<b>Chenin blanc VQA</b> Kräuter · Grapefruits · Äpfel · feine Mineralität · trocken	<b>5,00 / 9,50 / 32,50</b>
<b>White Meritage VQA</b> Sauvignon blanc · Semillion Birnen · Zitrus · Äpfel · Honig · trocken	<b>35,00</b>
<i>Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate</i>	
<b>Sauvignon Blanc VQA</b> Stachelbeeren · Honigmelonen · Kräuter · trocken	<b>4,80 / 8,90 / 30,90</b>
<b>Australien, Birchmore</b>	
<b>Chardonnay</b> Exotische Früchte · Zitrus · trocken	<b>5,90 / 21,80</b>

## Roséwein rose wine

<b>Kanada</b>	0,1l / 0,2l / 0,75l
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i>	
<b>Fortune Gamay Rosé VQA</b> Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · trocken	<b>4,80 / 8,80 / 30,90</b>
<i>Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate</i>	
<b>Three of Hearts Rosé VQA</b> Reife Kirschen · Erdbeeren · rote Äpfel · Pfirsiche · trocken	<b>4,70 / 8,90 / 31,80</b>



Alle kanadischen Weine sind exklusiv im Restaurant sowie im Außer-Haus-Verkauf erhältlich.

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

# Rotwein red wine

## Kanada

0,1l / 0,2l / 0,75l

### Ontario /Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery

#### **Black Oak VQA** Gamay · Cabernet

**6,50 / 22,40**

Reife Brombeeren · Kirschen · Schokolade · Pfeffer · trocken

#### **Cabernet Merlot VQA**

**4,80 / 8,90 / 30,90**

Himbeeren · Pflaumen · Maulbeeren · Brombeeren · Cassis · trocken

#### **Pinot Noir VQA**

**4,80 / 8,90 / 30,90**

Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken

#### **Gamay Cabernet Merlot VQA**

**4,80 / 8,90 / 30,90**

Kirschen · Himbeeren · Pflaumen · Gewürze · süffig

#### **Merlot VQA**

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Johannisbeeren · Pflaumen · seidige Tannine · trocken

#### **Cabernet Sauvignon VQA**

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Sauerkirschen · Himbeeren · Cassis · Gewürze · weiche Tannine · trocken

#### **Shiraz VQA**

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · Gewürze · seidige Tannine trocken

#### **Cabernet Franc Reserve VQA** *Hausempfehlung*

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Himbeeren · Kirschen · Pflaumen · Johannisbeeren · Lakritze · Zeder dunkle Schokolade · trocken

#### **The Magician VQA** Shiraz · Pinot Noir

**41,00**

Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · seidige Tannine · trocken

### Ontario /St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate

#### **Three of Hearts VQA** Pinot Noir

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Dunkle Beeren · Zedernholz · weiche Tannine · trocken

#### **Gamay Estate VQA**

**5,20 / 9,90 / 33,90**

Kirschen · Heidelbeeren · Himbeeren · feine Tannine · trocken

#### **Sibling Rivalry Red VQA** Merlot · Cabernet Franc · Gamay

**4,80 / 8,90 / 30,90**

8 Monate im Barrique gereift  
Himbeeren · Johannisbeeren · Hibiskus · Vanille · trocken

#### **Baco Noir Old Vines VQA**

**5,20 / 9,90 / 33,90**

14 Monate in amerikanischer Eiche gereift.  
Sauerkirschen · Minze · frische Kräuter · trocken

### *Aus dem privaten Weinkellern der Familie Reif und Familie Speck – Streng limitiert!*

#### **2017 Meritage Reif Estate Winery VQA**

**67,00**

Schwarze Johannisbeeren · Brombeeren · Pflaume · Zedernholz · Schokolade · trocken  
60% Cabernet Sauvignon · 30% Merlot · 10% Cabernet Franc  
24 Monate in französischen, ungarischen und amerikanischen Eichenholzfässern gereift

#### **2016 Cabernet Merlot Speck Family Reserve VQA**

**78,00**

Schwarzkirschen · Brombeeren · Himbeeren · Wildbeeren · Vanille · Gewürze · trocken  
seidige Tannine · strenge Selektion, 1 Flasche pro Rebstock  
20 Monate in französischen Eichenholzfässern gelagert

## Süßweinspezialität sweet wine specialty

**Kanada** Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery

**Vidal Select Late Harvest** Beerenauslese 5cl / 0,1l  
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte **5,90 / 9,90**

## Sekt & Champagner sparkling wine & champagne

**Italien** 0,1l / 0,75l  
**Prosecco Frizzante Brut** DOP **4,50 / 29,00**  
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

**Deutschland**

*Sachsen / Weinhaus Hoflöbnitz*

**Kurfürst Sekt Rosé** **4,90 / 31,90**  
Himbeeren · Erdbeeren · Johannisbeeren · trocken

**Kanada**

*Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery*

**Sparkling Riesling Sekt** **5,90 / 38,90**  
Äpfel · Birnen · Grapefruits

**Frankreich**

*Champagne / Chouilly*

**Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut** **11,50 / 72,00**  
Vermählung der drei klassischen Champagner Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, lebendige Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen

*Champagne / Épernay Moët & Chandon*

**Moët & Chandon Rosé Impérial** **95,00**  
Vermählung von Weißweinen und rot gekelerten Pinot Noir-Trauben, Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Walderdbeeren

## Zu Wein & Bier enjoyable with wine & beer

**„Ontario Nussmischung“** Feinste Nüsse aus aller Welt 100g **4,20**



## Klare Brände & Rum spirits & rum

<b>Vodka</b>		2 cl	<b>Tequila</b>	2 cl
<b>Grey Goose Luxus</b>	Frankreich	<b>4,50</b>	<b>Topanito Plata</b> 100% Agave	<b>3,90</b>
<b>Woodka Prime</b> 50,5% vol. <i>im Eichenfass gereift</i>	Deutschland	<b>7,90</b>	<b>Topanito Reposado</b> 100% Agave	<b>3,90</b>
<b>Aquavit</b>		2 cl	<b>Rum</b>	2 cl
<b>Linie</b>	Norwegen	<b>3,50</b>	<b>Havana Club</b>	7 Jahre <b>3,70</b>
<b>Gin</b>		2 cl	<b>Ron Botucal</b>	12 Jahre <b>5,50</b>
<b>Ungava Premium</b>	Kanada	<b>4,00</b>	<b>Reserva Exclusiva</b>	
<b>Roku</b>	Japan	<b>4,00</b>	<b>Ron Zacapa 23</b> Centenario Sistema	<b>5,90</b>
<b>Brockmanns</b> Intensly Smooth	Schottland	<b>4,00</b>	<b>Eminente Rum Reserva</b>	7 Jahre <b>5,90</b>
<b>Rutte Celery</b>	Holland	<b>4,40</b>		

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Barkarte.

## Grappa grappa

<i>Trentino – Marzadro</i>				2 cl
<b>Marzadro La Trentina</b> Traditione				<b>3,90</b>
<i>Friaul – Nonino</i>				
<b>Riserva Antica Cuvée</b>			Fassgereift	<b>6,90</b>
<b>Fragolino</b>				<b>12,90</b>
<i>Piemont – Luigi Francoli</i>				
<b>Nebbiolo da Barolo Riserva</b>	41,5% vol., 100% Nebbiolo-Traube		Fassgereift	<b>6,50</b>

## Spezialitätenbrennereien destillery specialties

<i>Sachsen – Prinz zur Lippe</i>		2 cl	<i>Schwarzwald – Scheibel</i>	2 cl
<b>Obstler</b> aus der Region		<b>3,80</b>	<b>Moor-Birne Premium</b>	<b>3,80</b>
<b>Sauerkirschbrand</b> „Schattenmorelle“		<b>3,80</b>	<b>Golden Delicious</b>	<b>5,50</b>
			im Bourbonfass, Hausbrand	
<i>Sachsen – Schuh</i>		2 cl		
<b>Roter Weinbergpfirsichlikör</b>		<b>3,80</b>		

# Cognac & Cognac-Likör

## cognac & cognac liqueur

Cognac	2 cl	Cognac-Likör	2 cl
<b>De Luze V.S.O.P.</b>	<b>5,90</b>	<b>Meukow Vanilla</b>	<b>4,60</b>
<b>Remy Martin</b> 1738 Accord Royal	<b>7,50</b>		

# Whiskys

## whiskeys

Kanada		4 cl
<b>Mc Guinness Old Canada</b>		<b>5,20</b>
<b>Canadian Club</b>	12 Jahre	<b>7,50</b>
<b>Pike Creek</b> Rum Barrel Finish	10 Jahre	<b>7,50</b>
<b>Lot No. 40</b> Rye-Whisky		<b>8,90</b>
<b>The Wild North</b> Rye-Whisky		<b>9,60</b>
<b>Glen Breton Icewine Barrel</b>	10 Jahre	<b>13,90</b>
<b>USA</b>		4 cl
<b>Knob Creek</b> Kentucky Straight Bourbon		<b>9,00</b>
<b>Jack Daniels</b> Single Barrel		<b>9,40</b>
<b>Irland</b>		4 cl
<b>Jameson</b> Select Reserve		<b>6,80</b>
<b>Schottland</b>		4 cl
<b>The Glenlivet</b> Founder's Reserve	Speyside	<b>8,50</b>
<b>Talisker</b> Distiller's Edition	Isle of Skye	<b>13,50</b>
<b>Old Particular Mortlach</b> 12 Jahre	Speyside	<b>19,90</b>

# Liköre

## liqueurs

	2 cl
<b>Baileys Irish Cream</b> Whiskey-Sahne	<b>3,90</b>
<b>Sortilège</b> Whisky-Ahorn	<b>3,90</b>
<b>Sauvage Bleuets</b> Whisky-Blaubeer	<b>3,90</b>
<b>Molinari Sambuca</b> Anis	<b>3,90</b>
<b>Southern Comfort</b> Whisky-Pfirsich	<b>3,50</b>

# Bitters

## bitters

	2 cl
<b>Jägermeister</b>	<b>3,50</b>
<b>Becherovka</b>	<b>3,50</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>3,50</b>
<b>Underberg</b> Originalflasche	<b>3,60</b>



### Zusatzstoffe & Allergene

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!



**Schokoladentaler**  
„Grüße aus Dresden“



**Meissner Weingummi**  
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



**Verschiedene kanadische Weine**  
ausgesuchter Weingüter  
Ein Hochgenuss für Weinliebhaber!

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

## Tolle Gastrojobs Dresden City

**Köche & Kellner** (m/w/d)  
für unsere Restaurants

- + Teil- oder Vollzeit
- + moderne Arbeitszeitmodelle
- + **500 €** Einstiegsprämie
- + attraktives Trinkgeld
- + Mitarbeiter-Rabatt 50%

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

Telefon **0351 - 4 98 98 26** Email [karriere@rank-buettig.de](mailto:karriere@rank-buettig.de)



## Canadian Steakhouse

Restaurant · Cocktailbar · Kaminlounge

An der Frauenkirche 2 · 01067 Dresden

Telefon +49 (0)351 4028 86 60

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

 **Free-WLAN** · Netzwerk: **Ontario**

Alle in der Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge. 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 Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5 €.

Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Adobe Stock. Die Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 1,50 Euro erworben werden. Alle in der Karte angegebenen Preise in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

© Copyright by Neumarkt Rank & Büttig GmbH. Alle Rechte vorbehalten.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. 04/2024

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

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