

Lounge & Cocktail-Bar

1.Etage







Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants **www.restaurants-dresden.de**

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 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 eines der höchsten freistehenden 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, die saftigen Steaks vom Elch und Bison 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. 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.



„Welcome" Drinks
welcome drinks



Husky Punsch
mit Alkohol
Apfelsaft, Cranberry-Nektar,
Whisky-Likör mit Zimt, Falernum-Likör,
Winter Spice-Sirup, Apfelscheibe
0,2l **6,90**



Rum-Punsch
mit Alkohol
Orangensaft,
Mango-Fruchtsaftgetränk,
Rum, Zimtsirup,
Winter Spice-Sirup
0,2l **6,90**



Apple-Ginger-Martini
alkoholfrei
Martini Floreale alkoholfrei,
Apfelsaft, Ginger Ale,
frische Minze
0,2l **7,50**



„Yellow River"
alkoholfrei
Mangopüree, Aceto
Maracuja, Limette, Soda
0,3l **5,90**

„Orange Falls"
mit Alkohol
Aperol, Orangensaft, Lime Juice,
Puderzucker, geschlagenes Eiweiß
0,2l **8,90**



Vorspeisen
starters

Bruschetta „Ontario" **13,50**
Geröstetes Wurzelbrot mit Birnenchutney,
Ziegenkäse und Kräuterseitlingen
Roasted bread with pear chutney, goat cheese and oyster mushrooms
...wahlweise mit Wagyuschinken ***+ 6,50***
...optionally with Wagyu ham



Bruschetta „Ontario"

Mosaik vom gebeiztem Wacholder-Lachs **15,90**
mit Pflaumen-Fichten-Gel, Meerrettich und Buttermilch-Chip
Marinated salmon with juniper, plum spruce gel, horseradish and butter milk chip

Beef Tatar *80g* **18,50**
mit Trüffelmarinade, geräucherter Eigelbcreme,
Senfkörnern, Liebstöckel und Selleriestroh
Marinated beef tartar with truffle marinade, smoked egg yolk cream, mustard seeds, lovage and celery shavings

Wasserbüffel-Carpaccio **18,90**
Feine Scheiben vom Wasserbüffel, gehobelter Grana Padano,
geröstete Haselnüsse, Wildkräutersalat und rote Bete-Gel
Carpaccio of water buffalo, Grana Padano, hazelnuts, mini leaf lettuces and beetroot jelly

Erlesene Schinkenspezialitäten **18,60**
Schinken von Bison und Wagyu-Rind, italienischer Coppa,
Kürbis-Chili-Butter und Rauchsalzbrot
Bison ham, Wagyu beef ham and Italian Coppa ham, served with pumpkin chili butter and smoked salt bread



Erlesene Schinkenspezialitäten

Kanadisches Rauchsalzbrot **5,20**
mit Knoblauchbutter
Canadian smoked salt bread with garlic butter

Suppen
soups

Tagessuppe **8,50**
Soup of the day

Kräftige Ochsenschwanzsuppe **9,90**
mit Steinpilzknödel und Kräutern
Ox tail soup with porcini mushroom dumpling and herbs

Deftiger Holzfäller-Eintopf **9,50**
mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Tomaten
und Sauerrahm
Lumberjack stew with minced meat, beans, sweetcorns, tomatoes and sour cream



Schaumsuppe vom Hummer **12,90**
mit gebratener Black Tiger Garnele
Lobster foam soup with grilled black tiger prawn

Salate
salads

Frischer Gartensalat **13,90**
Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten,
Radieschen, Kürbiskerne
und French-Dressing mit Ahornsirup
Mini leaf lettuces, cucumbers, radishes, cherry tomatoes, pumpkin seeds and French dressing with maple syrup

Caesar Salat **14,50**
Römersalatherzen, Kirschtomaten,
Grana Padano, Caesar-Dressing
und Rauchsalzbrotchip
Romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing, Grana Padano, smoked salt bread chip

wahlweise dazu...
optionally choose from...

Gegrillte Hähnchenbruststreifen ca. 140g **10,90**
Grilled chicken breast strips

Gebratene Riesengarnelen ca. 150g **13,90**
Grilled king prawn

Gegrillte Rindersteakstreifen ca. 140g **13,90**
Grilled beef steak strips

Brotkorb **4,90**
Bread basket

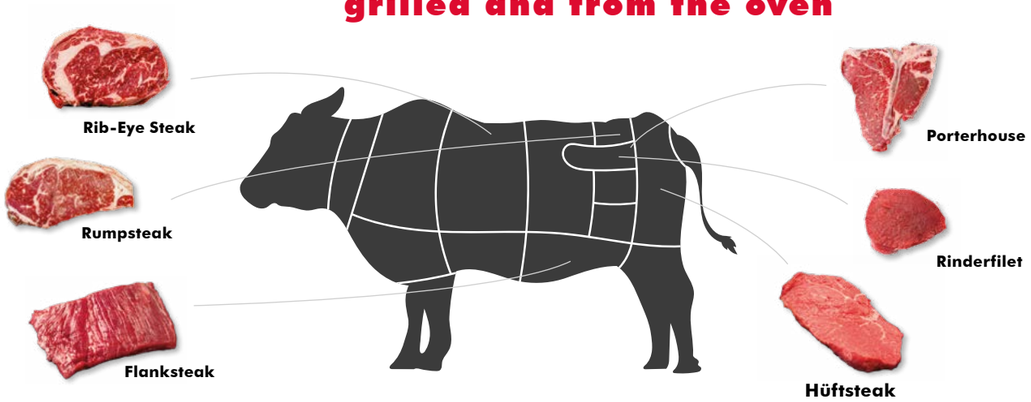


Gartensalat



Gegrillte Rindersteakstreifen

Vom Grill und aus dem Ofen
grilled and from the oven



BBQ Short Ribs Weiderind — ca. 350 g **27,90**
Die Quer- oder Zwerchrippe,
24 Stunden Sous Vide gegart.

Hüftsteak
argentinisches Weiderind — ca. 200 g **23,50**
Rump steak — ca. 300 g **29,80**
Die Steakhüfte oder auch Blume genannt.

Rumpsteak
argentinisches Weiderind — ca. 200 g **27,50**
Sirloin steak — ca. 300 g **38,90**
Rumpsteak mit feinem Fettrand.

Rinderfilet Black Angus — ca. 200 g **39,80**
Beef fillet — ca. 300 g **58,50**
Das beste Stück Rind von ausgewählten Züchtern aus Argentinien.

Rib-Eye Steak Black Angus — ca. 300 g **35,80**
Ein außergewöhnliches schmackhaftes Stück mit schöner Marmorierung.

Flanksteak irisches Weiderind — ca. 200 g **23,50**
Ein beliebtes Stück aus der Flanke. — ca. 300 g **31,50**
Saftiger Steakgenuss mit starken Aromen.

Wasserbüffel Roastbeef — ca. 200 g **28,90**
Water buffalo sirloin steak

Bisonhüftsteak — ca. 200 g **32,90**
Bison rump steak

Elchsteak — ca. 200 g **29,90**
Elk steak

Lammkarree — ca. 200 g **27,50**
Lamb rack

Hähnchenbrust — ca. 200 g **15,50**
Chicken breast

Black Tiger Garnelen — ca. 150 g **13,90**
Black tiger prawns

Lachsfilet Aquakultur — ca. 150 g **18,50**
Salmon fillet

Seeteufelmedaillons — ca. 150 g **24,50**
Monkfish medallions

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

Premium Steaks

Wagyu-Rind vom Rost
grilled Wagyu beef

- Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse -

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

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

Serviervorschlag


Serviervorschlag

Dry Aged Porterhouse
Ideal für 2 Personen!

ca. 900g – 1200g **98,00**

- Deutsche Färse -

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

Beilagen
side dishes

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

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

Pommes frites
French fries

Rosmarin Drillinge
kleine Bauernkartoffeln mit Rosmarin
Small potatoes with rosemary

Kartoffel-Kürbis-Gratin *Potato pumpkin gratin*

Selleriepüree *Mashed cellery*

Süßkartoffel-Pommes **6,90**
Sweet potato fries

Ofenkartoffel **6,90**
mit Kräutersauerrahm
Baked potato with herbal sour cream

Kanadisches Rauchsalzbrot **5,20**
mit Knoblauchbutter
Canadian smoked salt bread with garlic butter

Loaded Cheese Fries **9,50**
Pommes frites mit Käse und Dip nach Wahl
French fries with cheese and dip of your choice

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

Kräuterbutter *Herb butter*
Kürbis-Chili-Butter *Pumpkin chili butter*
BBQ-Soße, Ketchup, Mayonnaise
BBQ sauce, ketchup, mayonnaise
Cheddar Jalapeños Dip *Cheddar jalapeño dip*
Steinpilz-Trüffelmayonnaise
Porcini mushroom and truffle mayonnaise
Ahorn-Kirsch-Ketchup *Maple cherry ketchup*
Parmesan Aioli *Parmesan aioli*
Rote Bete Aioli *Beetroot aioli*

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

Gegrilltes Marktgemüse *Mixed vegetables*

Gebratene Champignons
Roasted mushrooms

Speckbohnen *Beans and bacon*

Rahmwirsing mit Speck
Creamy savoy cabbage with bacon

BBQ Karotten *BBQ Carrots*

Brokkoli mit Haselnüssen
Broccoli with hazelnuts

Rosenkohl mit Speck *Brussels sprouts with bacon*

Sautiertes Schwarzwurzelgemüse
mit Haselnüssen und Grana Padano
Sauteed black salsify with hazelnuts and Grana Padano

BBQ Corn Ribs
gegrillte und geviertelte Maiskolben
BBQ Corn Ribs
grilled and quartered sweetcorn cobs

Frischer Gurkensalat *Cucumber salad* **5,90**

Coleslaw *Coleslaw* **7,50**

Beilagensalat *Small salad* **7,50**

Kleiner Caesar Salat *Small Caesar salad* **7,90**

Soßen *sauces*
Portion **3,90**

Schnittlauch Hollandaise
Hollandaise sauce with chive

Portweinsoße *Port wine sauce*

Pfefferrahmsoße mit Canadian Whiskey
Creamy pepper sauce with Canadian whiskey


Serviervorschlag
Loaded Fries


Serviervorschlag
BBQ Corn Ribs

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

Spezialitäten des Hauses
home specialties

Beefsteak „Holzfäller“ **19,90**
Hausgemachtes Rinderhacksteak mit würzigen Speckbohnen und Kartoffelpüree
Meatloaf served with spicy bacon beans and mashed potatoes and crispy bacon-fried green beans

Gegrilltes Rinderfilet-Sandwich **23,90**
geröstetes Rauchsalzbrot, gegrilltes Rinderfilet, Parmesan-Aioli, Tomate, Gurke und Salat, dazu Pommes frites
Roasted smoked salt bread, grilled beef fillet, Parmesan aioli, tomato, cucumber and salad, served with french fries


Serviervorschlag


Serviervorschlag

Ragout von der Kalbsleber **24,50**
mit karamellisierten Äpfeln und Selleriepüree
Pan-fried veal liver stew with caramelized apples and mashed celery

Rinderfiletspitzen gebraten **28,90**
mit Pilzen der Saison, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch, Grana Padano und frischer Pasta
Beef fillet tips, mushrooms, garlic, sun dried tomatoes, leek, Grana Padano and fresh pasta

Saftiger Elchgulasch **29,40**
dazu Schwarzwurzelragout mit Haselnüssen und Grana Padano, Semmelknödel und Preiselbeeren
Elk goulash, black salsify ragout with hazelnuts and Grana Padano, bread dumplings and cranberries

Gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste **33,90**
mit Portweinsoße, Speckbohnen und Selleriepüree
Roasted lamb rack with a herb crust, port wine sauce, beans with bacon and mashed celery

Gebratene Elch-Medaillons **34,50**
Whisky-Pfeffersoße, Rahmwirsing mit Speck, Kartoffel-Kürbis-Gratin und geröstete Haselnüsse
Grilled elk medallions, whisky pepper sauce, creamy savoy with bacon, potato pumpkin gratin and roasted hazelnuts

„Surf & Turf“ von Wagyurind und Riesengarnele **42,40**
Gegrilltes Steak von der Wagyu-Hüfte mit gebratener Riesengarnele, Portweinsoße, Kräuterseitlinge und Kartoffelgnocchi
Grilled Wagyu beef rump steak with king prawn, port wine sauce, oyster mushrooms and gnocchi

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!

Pasta & Risotto
pasta & risotto

Trüffel-Pasta **18,90**
Linguini mit Trüffel-Rahmsoße und Grana Padano
Linguini with truffle cream sauce and Grana Padano

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

Gnocchi-Wirsing-Pfanne **18,90**
mit Kürbis-Chili-Butter, Haselnüssen und Grana Padano
Gnocchi and savoy stir-fry with pumpkin chili butter, hazelnuts and Grana Padano

Fischgerichte
fish dishes

Auf Zedernholz gebratenes Lachsfilet **26,40**
dazu Brokkoli mit Haselnüssen und Kartoffel-Kürbis-Gratin
Roasted salmon fillet on cedar wood with broccoli, hazelnuts and potato pumpkin gratin

Gebratene Seeteufel-Medaillons **34,90**
mit Gnocchi-Wirsingpfanne, Kürbis-Chili-Butter und Nüssen
Roasted medallions of monkfish with gnocchi and savoy stir-fry, pumpkin chili butter and nuts

alle Burger servieren wir **mit Pommes**

Spezial Burger
special burger


22,50

Haus-Burger
vom Weiderind
Hausgemachtes Rinderpatty, Sauerteig-Sesam-Bun, Parmesan-Aioli, Käse, Tomate, Salat
Homemade beef patty, sourdough sesame bun, Parmesan aioli, cheese, tomato, lettuce


24,50

BBQ-Cheese Burger
Hausgemachtes Rinderpatty, Sauerteig-Sesam-Bun, Spiegelei, BBQ-Dip, gebratener Speck, Röstzwiebeln, Käse, Tomate, Gewürzgurke, Salat
Homemade beef patty, sourdough sesame bun, fried egg, BBQ dip, roasted bacon, fried onions, cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce


22,50

Bison-Burger
Hausgemachtes Bisonpatty, Kürbis-Bun, Salat, rote Zwiebel, Kräuterseitlinge, Tomate, Ahorn-Kirsch-Ketchup
Homemade bison patty, pumpkin bun, lettuce, tomato, king oyster mushrooms, red onions, maple cherry ketchup



Desserts & Eisvariationen
Desserts & ice cream variations

Creme Catalana 9,50
Mandarinen-Rosmarin-Gel,
gebrannte Mandeln und Cranberries
Catalan cream with mandarin rosemary jelly, roasted almonds and cranberries

Blaumohn-Cheesecake 9,80
mit Pflaumenragout, Mandeleis
und Buttermilch-Chip
Poppy seed cheesecake with plum ragout, almond ice cream and buttermilk chip

„Apfel-Cranberry-Cobbler“ 8,50
Warmer Apfel-Cranberry-Auflauf unter
einer Kuchenteigdecke mit Pekannüssen
Warm apple and cranberry cobbler with pecans

Warmer Schokoladenkuchen 11,50
mit flüßigem Kern, Mandarinen-Eiscreme,
gesalzenen Pekannüssen und Whisky-Schokolade
Warm chocolate cake with melting centre, mandarin ice cream, salted pecan nuts and whisky chocolate



Creme Catalana



Warmer Schokoladenkuchen

„Iced Chocolate“ 8,50
Trinkschokolade, Vanille-Eiscreme,
Schlagsahne, Brownie, Marshmallows
Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream, brownie, marshmallows

Eiscreme Kugel 2,50
Schokolade, Vanille, Kokos, Kürbis,
Mandel, Mandarine, Pistazien

Sorbet Kugel 2,50
Himbeere

Portion Schlagsahne 2,20

„Sweet Dream“ 10,50
Himbeersorbet, Mandel-Eiscreme,
Pflaumen-Gel und Marshmallowcreme
Raspberry sorbet, almond ice cream, plum chelly and marshmallows cream

Pistazien Eisbecher 10,50
Pistazien-Eiscreme, Vanille-Eiscreme, weiße
Schokolade, Schlagsahne, Pistazien-Meringue
Pistachio ice cream, vanilla ice cream, white chocolate, whipped cream, pistachio meringue

Bratapfel-Eisbecher 10,50
Vanille-Eiscreme, Apfel-Cranberry-Ragout,
Karamellsoße, Marzipan und Schlagsahne
Vanilla ice cream, apple cranberry ragout, caramel sauce, marzipan and whipped cream

Kürbis-Kokos-Eisbecher 10,50
Kürbis-Eiscreme, Kokos-Eiscreme,
geröstete Nüsse, Gewürzsirup und Schlagsahne
Pumpkin ice cream, coconut ice cream, roasted nuts, spiced syrup and whipped cream


Bratapfel-
Eisbecher


„Sweet Dream“


„Iced Chocolate“

Kuchen, Torten & Spezialitäten
cake, tart & specialties

„Rockslide“ Brownie 3,00
mit Karamellcreme und Walnüssen
Brownie with caramel cream and walnuts

„Nanaimo Bar“ 4,20
Kanadische Spezialität
Kakao-Kokos-Keksboden,
Vanille-Buttercreme, dunkle Schokolade
Cacao coconut biscuit base, vanilla buttercream, dark chocolate

„Bärentatze“ 4,50
dunkler Schokoladenkuchen mit
Schattenmorellen
Dark chocolate cake with morello cherries


Bärentatze

Canadian Cheesecake 4,20
nach Spezialrezept

Original Dresdner Eierschecke 4,50

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte 5,40
Black Forest cherry cake

Ofenfrischer Apfelstrudel 6,90
mit Vanillesoße und Schlagsahne 8,90
with vanilla sauce and whipped cream
mit Vanillesoße und Eis 8,90
with vanilla sauce and ice cream
mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne 10,50
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream


Dresdner
Eierschecke

Heiße Köstlichkeiten
hot specialties

Weißer Chococino 5,90
Weiße Trinkschokolade, Espresso, Schlagsahne
White drinking chocolate, Espresso, whipped cream

White Chocolate Latte 5,70
Latte Macchiato, „Weiße Schokolade” Sirup,
gehobelte Mandeln
Latte Macchiato, white chocolate syrup, sliced almonds

Macchiato „Crème Brûlée“ 5,70
Latte Macchiato, „Crème Brûlée“ Sirup,
Karamellsplitter
Latte Macchiato, Crème brûlée syrup, caramel slivers

Elefantenkaffee 5,90
Kaffee, Amarula, Schlagsahne
Coffee, Amarula, whipped cream

Baileys Macchiato 6,50
Latte Macchiato, Baileys Irish Cream Likör
Latte Macchiato, Baileys Irish cream liqueur

Toblerone Macchiato 6,50
Latte Macchiato, geraspelte Toblerone,
Haselnuss-Sirup, geröstete Mandelsplitter
Latte Macchiato, grated Toblerone, hazelnut syrup, roasted almonds

Canadian Coffee 6,90
Kaffee, Canadian Whisky, Ahornsirup, Schlagsahne
Coffee, Canadian whisky, maple syrup, whipped cream

HOT DRINKS

Heißer Winterzauber
winter warm-up

Rosé Winterglühwein 5,90

Manitoba *alkoholfrei* 6,50
Apfelsaft, Schwarzer Johannisbeernektar,
Zimtsirup, Winter Spice-Sirup

Yucon Schokolade 6,90
weiße Schokolade, Whisky-Zimt Likör,
Schlagsahne

Rum-Punsch 6,90
Orangensaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,
Rum, Zimtsirup, Winter Spice-Sirup

Husky Punsch 6,90
Apfelsaft, Cranberry-Nektar,
Whisky-Zimt Likör, Falernum-Likör,
Winter Spice-Sirup, Apfelscheibe

Bombardino Punsch 6,90
Bombardino, Zimtsirup, Apfelsaft,
Schlagsahne



Kaffee & Schokolade
coffee & chocolate

Café Crème	Tasse	**3,30**	/ Pott	**5,60**	/ Kännchen	**5,60**
Kaffee koffeinfrei	Tasse	**3,30**	/ Pott	**5,60**	/ Kännchen	**5,60**
Cappuccino			Tasse	**3,60**	/ Pott	**5,60**
Milchkaffee			Tasse	**3,60**	/ Pott	**5,60**
Espresso				**3,10**	/ Doppelter	**5,40**
Macchiato						**3,30**
Latte Macchiato						**4,90**
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Ahornsirup						**0,50**
Heiße Vollmilch Schokolade mit Schlagsahne			Tasse	**4,40**	/ Pott	**5,90**
Heiße Weiße Schokolade mit Schlagsahne			Tasse	**4,40**	/ Pott	**5,90**
Heiße Zitrone					Glas	**3,00**


Serviervorschlag



Blueberry Chocolate
Heiße weiße Schokolade, Blaubeerpüree, Schlagsahne
5,90


Serviervorschlag

Alkoholfreies
soft drinks

Mineralwasser Spritzig · Medium · Still BAD LIEBENWERDA	Flasche 0,25l	**3,00**	Flasche 0,75l	**6,90**
Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon			Flasche 0,25l	**3,40**
Coca Cola · **Coca Cola Zero Zucker**	Glas 0,2l	**3,20** /	Glas 0,4l	**5,00**
Fanta · **Sprite** · **Cola-Orange Mix**	Glas 0,2l	**3,20** /	Glas 0,4l	**5,00**
Saftschorlen	Glas 0,2l	**3,30** /	Glas 0,4l	**5,00**
Eistee Pfirsich süß			Glas 0,4l	**3,50**
Franz Josef Rauch Ginger Beer ·Exotic Dragonfruit Tonic			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	**3,60** /	Glas 0,4l	**5,50**
Nektar Maracuja · Banane · Kirsche · Rhabarber Cranberry · Schwarze Johannisbeere	Glas 0,2l	**3,60** /	Glas 0,4l	**5,50**
Fruchtsaftgetränk Erdbeere · Mango	Glas 0,2l	**3,60** /	Glas 0,4l	**5,50**

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	**6,90**

Hausgemachte Limonaden *homemade lemonades*	0,3l	**5,90**

Himbeer-Basilikum – Birne-Preiselbeere – Mango-Maracuja – Blaubeere-Ingwer

Eilles TeaDiamond Premium-Tee
TeaDiamond premium tea

	Glas ca. 0,3l	**3,70**
Bio Darjeeling Imperial Second Flush Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	3-4 Min	
Earl Grey mit pikantem Aromaöl der Bergamottfrucht	3-4 Min	
Grüntee Asia weiches Aroma, zartsüß, angenehm	2-4 Min	
Haskapbeere-Cranberry Früchtetee Fruchtige Komposition von der Haskapbeere „Beere des ewigen Lebens“ und nordamerikanischer Cranberry	5-8 Min	
Kräutergarten aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz	5-8 Min	
Pfefferminze aromatisch und erfrischend	5-8 Min	
Kamillenblüten mild, beruhigend, feine Süße	5-8 Min	


Himbeer-Basilikum


Birne-Preiselbeere


Mango-Maracuja


Blaubeere-Ingwer

Unsere Biere
our beers

Kanadisches Flaschenbier
Canadian bottled beer

Moosehead Lager	0,35l	**5,50**
James Ready 5.5 Lager	0,341l	**5,50**

Flaschenbier *bottled beer*

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	**4,80**
Erdinger Brauhaus Natur Radler	0,33l	**4,80**
Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	**5,70**
Erdinger Weizen Hefe-Alkoholfrei	0,5l	**5,70**

Zu Wein & Bier
enjoyable with wine & beer

Ontario Nussmischung Feinste Nüsse aus aller Welt	100g	**5,00**

Bier vom Fass
draught beer

	0,3l	0,5l
Feldschlösschen Pilsner	**4,60**	**5,70**
Feldschlösschen Kellerbier naturtrüb	**4,60**	**5,70**
Schwarzer Steiger	**4,60**	**5,70**
Erdinger Urweisse Hefeweizen	**4,60**	**5,70**
Radler · Alster	**4,60**	**5,70**

Urban IPA
Maisel & Friends
Deutschland

0,3l **4,70**
0,5l **6,90**





Aperitifs
aperitifs

Martini bianco · rosso	5cl	**5,50**
Sherry Emilio Lustau Medium Dry *Amontillado Los Arcos*	5cl	**5,20**
Aperol Spritz	0,2l	**9,00**
Campari Spritz	0,2l	**8,50**
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe	0,2l	**8,50**
„Dragoncello" Limoncé, Exotic Dragenfruit Tonic, Zitronenscheibe	0,2l	**8,50**
Crodino Spritz –alkoholfrei– Crodino Aperitivo Rosso, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2l	**7,50**
„Orange Falls" Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss	0,2l	**8,90**
Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne	0,1l	**12,90**





Cider Spezialitäten
cider specialties
Süffige Apfelschaumweine

Brothers Toffee Apple Cider 0,5l **6,90**
Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend
Aromas of caramelized apples and creamy toffee, deliciously refreshing

Weißwein
white wine

Kanada	0,1l / 0,2l / 0,75l
Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery	
White Sands VQA Vidal · Riesling Honig-Birnen · Pfirsiche · Zitrus · trocken	**6,50 / 22,40**
Vidal Late Harvest VQA Pfirsiche · Aprikosen · süffig	**4,40 / 8,30 / 29,70**
Riesling VQA Pfirsiche · Birnen · Zitronen · Äpfel · trocken	**4,40 / 8,30 / 29,70**
Chardonnay unoaked VQA Äpfel · Birnen · exotische Zitrusfrüchte · trocken	**4,40 / 8,30 / 29,70**
River Road White VQA Kerner · Riesling · Gewürztraminer Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · süffig	**4,40 / 8,30 / 29,70**
Sauvignon Blanc VQA Weiße Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken	**4,40 / 8,30 / 29,70**
Chenin blanc VQA *Hausempfehlung* Kräuter · Grapefruits · Äpfel · feine Mineralität · trocken	**4,80 / 8,90 / 30,90**
Kerner VQA „The Hanging Man" Pfirsiche · Mangos · Frühlingsblumen · trocken	**4,80 / 8,90 / 30,90**
Pinot Grigio VQA Grüne Äpfel · Limetten · Melonen · trocken	**4,80 / 8,90 / 30,90**
Chardonnay VQA Birnen · Aprikosen · Kokosnuss · Vanille · trocken	**4,80 / 8,90 / 30,90**
Ontario / Niagara-on-the-Lake, Ferox Estate Winery	
Vantage white VQA Riesling · Chardonnay Ananas · Lychees · Pfirsiche · kandierte Zitronen · trocken	**4,80 / 8,90 / 30,90**
Chardonnay VQA Sternfrucht · Limette · Quitte · trocken	**59,00**
Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate	
Riesling VQA Zitrusfrüchte · Rosenblüten · trocken	**4,40 / 8,30 / 29,70**

Roséwein
rose wine

	0,1l / 0,2l / 0,75l
Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery	
Fortune Rosé VQA Cabernet Franc Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · trocken	**3,90 / 7,50 / 26,30**
Ontario / Niagara-on-the-Lake, Ferox Estate Winery	
Rosé Ferox VQA Merlot · Malbec Erdbeeren · Wassermelonen · kandierte Bananen · trocken	**5,20 / 9,90 / 33,90**

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

River Road Cabernet VQA — **4,80 / 8,90 / 30,90**
Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · süffig

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

Pinot Noir VQA — **5,20 / 9,90 / 33,90**
dunkle Beeren · Rosmarin · weiche 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* — **5,90 / 10,50 / 35,90**
Himbeeren · Kirschen · Pflaumen · Johannisbeeren · Lakritze · Zeder
dunkle Schokolade · trocken

The Magician VQA Shiraz · Pinot Noir — **44,00**
Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · seidige Tannine · trocken

Ontario / Beamsville, Hidden Bench Winery

Pinot Noir VQA — **5,20 / 9,90 / 33,90**
reife Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken

Ontario / Niagara-on-the-Lake, Ferox Estate Winery

Vantage Red VQA Zweigelt · Merlot · Shiraz · Malbec · Cabernet Franc — **5,20 / 9,90 / 33,90**
Blaubeeren · Cranberries · Pflaumen · weiche Tannine · trocken
24 Monate in französischen Barriques gereift

Fabian Reis Rouge VQA Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Malbec — **5,20 / 9,90 / 33,90**
Kirschen · Brombeeren · Himbeeren · weiche Tannine · trocken
5 Jahre in französischen Eichenfässern gereift

Ontario / Niagara Falls, Monastery Cellars Winery

Prior´s Cask VQA Merlot · Cabernet — **4,80 / 8,90 / 30,90**
Johannisbeeren · Kirschen · weiche Tannine · trocken

Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate

Baco Noir VQA — **5,90 / 10,50 / 35,90**
Sauerkirschen · Minze · frische Kräuter · trocken

Aus dem privaten Weinkellern der Familie Reif und Ferox Winery – Streng limitiert!

2020 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

2022 Zweigelt Ferox Winery VQA — **84,00**
Brombeeren · Sauerkirschen · schwarzer Pfeffer · Zimt · trocken
24 Monate Eichenholzfässern gereift

2020 Cabernet Sauvignon Ferox Winery VQA — **89,00**
Johannisbeeren · Schokolade · Brombeeren · Vanille · trocken
24 Monate Eichenholzfässern gereift

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.

Süßweinspezialität
sweet wine specialty

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

5cl / 0,1l / 0,375l

Vidal Grand Reserve Icewine Eiswein — **8,20 / 15,90 / 57,90**
Akazienhonig · getrocknete Aprikosen · tropische Früchte

Cabernet Franc Grand Reserve Icewine Eiswein — **8,90 / 17,50 / 61,90**
Erdbeeren · Rhabarber · Johannisbeeren
Eine rote Eisweinrarität welche nur in ausgewählten Jahren produziert wird

Sekt & Champagner
sparkling wine & champagne

Italien 0,1l / 0,75l

Prosecco Spumante Brut *DOC* — **4,90 / 31,90**
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

Deutschland

Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz

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

Sachsen, Schloss Wackerbarth

Hommage 1836 — **5,90 / 38,90**
feinfruchtiges Aroma · zarter Schmelz · feine Perlage

Kanada

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

Sparkling Chardonnay Sekt — **5,90 / 38,90**
Äpfel · Birnen · Grapefruits · trocken

„The Empress" Gewürztraminer · Riesling Sekt — **5,90 / 38,90**
Lychees · Rosen · Zitrus · trocken

Frankreich

Champagne 0,1l / 0,375l / 0,75l

Charles Heidsieck Brut Réserve — **12,90 / 45,00 / 89,00**
Vermählung der drei klassischen Champagner Rebsorten Chardonnay,
Pinot Noir und Meunier, lebendige Noten von Mango, Birne, Zitrus und Vanille

Moët & Chandon Rosé Impérial — **99,00**
Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben,
Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Walderdbeeren

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!

Scheibel



2cl 7,50

„Alte Zeit"
Blackcurrant Rum
Ein eleganter Cassis-Brandy, fein veredelt mit karibischem Rum, schwarzen Johannisbeeren und Vanille. Cremige Fruchtfülle komplimentieren mit feiner Würze die fein harmonische Cassis-Note im langen Abgang.

„Alte Zeit"
Lava-Mandarine
Ein edler Geist aus sizilianischen Mandarinen, gewachsen auf den vulkanischen Böden des Ätna – vollmundig und fruchtbetont, mit einem Hauch von Zitruszesten und einer feinen Bitternote im Abgang.



2cl 12,00

Klare Brände & Rum

		2 cl
Vodka		
Grey Goose Luxus	Frankreich	**4,50**
Woodka Prime 50,5 % vol. *im Eichenfass gereift*	Deutschland	**7,90**
Aquavit		
Linie	Norwegen	**3,50**
Gin		
Roku	Japan	**4,00**
Brockmanns Intensely Smooth	Schottland	**4,00**
Gin Sul	Deutschland	**4,40**
Tequila		
Sierra Plata 100 % Agave		**3,90**
Sierra Reposado 100 % Agave		**3,90**
Rum		
Havana Club	7 Jahre	**3,70**
Ron Botucal Reserva Exclusiva	12 Jahre	**5,50**
Ron Zacapa 23 Centenario Sistema		**5,90**
Eminente Rum Reserva	7 Jahre	**5,90**
Don Papa Masskara	Infused Rum	**5,90**

Spezialitäten-brennereien

	2 cl
Sachsen – Prinz zur Lippe	
Obstler aus der Region	**3,80**
Sauerkirschbrand *„Schattenmorelle“*	**3,80**
Himbeergeist	**5,50**
Sachsen – Schuh	
Roter Weinbergpfirsichlikör	**3,80**
Schwarzwald – Scheibel	
Moor-Birne Premium	**3,80**

Liköre

	2 cl
Baileys Irish Cream Whiskey-Sahne	**3,90**
Sortilège Whisky-Ahorn	**3,90**
Sauvage Bleuets Whisky-Blaubeer	**3,90**
Molinari Sambuca Anis	**3,90**
Frangelico Haselnuss	**3,50**

Grappa

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

Cognac / Likör

	2 cl
Cognac	
Frapin 1270	**5,90**
Frapin XO Chateau Fontpinot	**10,80**
Cognac-Likör	
Meukow Vanilla	**4,60**

Bitters

	2 cl
Jägermeister	**3,50**
Becherovka	**3,50**
Ramazzotti	**3,50**
Underberg Originalflasche	**3,60**

Whiskys

		4 cl
Kanada		
Mc Guinness Old Canada		**5,20**
Canadian Club	12 Jahre	**7,50**
Pike Creek Rum Barrel Finish	10 Jahre	**7,50**
Lot No. 40 Rye-Whisky		**8,90**
Glen Breton Icewine Barrel	10 Jahre	**13,90**
USA		
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon		**9,00**
Jack Daniels Single Barrel		**9,40**
Irland		
Jameson Select Reserve		**6,80**
Schottland		
Talisker	Isle of Skye	**13,50**
Highland Park 18 Jahre	Orkney Islands	**25,50**



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants **www.restaurants-dresden.de**



www.restaurants-dresden.de

Telefon **0351 - 4 98 98 26** Email **karriere@rank-buettig.de**

Canadian Steakhouse

Restaurant · Cocktailbar · Kaminlounge

An der Frauenkirche 3 · 01067 Dresden

Telefon +49 (0)351 40 28 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. 10/2026



MoniQue
COSMETIQUE

Heute Ontario. Morgen Glow.

VISIA 3D-Hautanalyse
Was Ihre Haut wirklich braucht.

Anti-Age, Ultraschall & Microneedling
Für straffe, glatte und frische Haut.

Aqua-Facial
Tiefenreinigung & Glow für Ihre Haut

Laserbehandlungen
Moderne Technologie behandelt Hautprobleme und entfernt unerwünschte Haare präzise und schonend.

Treatments für Männer
Stark Aussehen. Gepflegte Haut.

Longevity Supplements
Nährstoffe unterstützen gesundes Altern.

Maniküre & Pediküre
Schöne Hände. Gepflegte Füße.

Exklusiv hier an der Frauenkirche.
Auf 180 m² verbinden wir modernste Technologie mit persönlicher Beratung und hochwertigen Treatments.

An der Frauenkirche 1
01067 Dresden

JETZT GLOW SICHERN.

Entdecken Sie unsere Treatments und buchen **Termin & Gutschein** sowie **hochwertige Beauty-Produkte** bequem online:

monique-cosmetique.de

MIT DEM CODE **ONTARIO** SICHERN SIE SICH -5 % ZUM KENNENLERNEN.

Shop & Beauty

Informationen zu allen unseren Restaurants finden Sie unter:

www.restaurants-dresden.de