



# Canadian Steakhouse



**Lounge & Cocktail-Bar**  
**1.Etage**



stay  
cool

## Ein Geheimtipp in Dresden: Ontarios „Gletscherbar“



## Ein perfektes Geschenk

Hier im  
Restaurant  
erhältlich.



### Restaurant-Gutschein

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)

## 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 Bauwerke 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 Anbaugelände, auch international bekannte Weine aus der Niagara-Region. Ein absoluter Hochgenuss sind die gefrorenen und in Winternächten gelesenen Trauben, welche als vorzügliche Eisweine verkostet werden.

Schauen und probieren Sie selbst.

**Herzlich willkommen im ONTARIO.**





## „Welcome“ Drinks welcome drinks



### Apple-Ginger-Martini

alkoholfrei

Martini Floreale alkoholfrei,  
Apfelsaft, Ginger Ale,  
frische Minze

0,2l **7,50**



### Sarti Lemon Spritz

mit Alkohol

Sarti Rosa,  
Bitter Lemon,  
Grapefruit

0,2l **8,50**



### Gin Tonic

mit Alkohol

Hendricks Gin,  
Tonic Water,  
frische Gurke,  
Thymian

0,2l **12,00**



### Limoncello Spritz

mit Alkohol

Limoncello,  
Frizzante, Sodawasser,  
Zitrone

0,2l **8,50**

### „Yellow River“

alkoholfrei

Mangopüree, Aceto  
Maracuja, Limette,  
Sodawasser

0,3l **5,90**



### „Orange Falls“

mit Alkohol

Aperol, Orangensaft, Lime Juice,  
Puderzucker, geschlagenes Eiweiß

0,2l **8,90**

**Sucht-  
gefahr!**

## Vorspeisen starters

### Bruschetta „Ontario“

**13,50**

Geröstetes Wurzelbrot mit Coppa-Schinken,  
karamellisiertem Pfirsich, Burrata und Wildkräutersalat  
*Roasted twisted bread, Coppa ham,  
caramelized peach, burrata and mini leaf lettuces*

### Gebeiztes Lachstatar

**15,40**

mit Mango-Limetten-Chutney, Schnittlauch-Crème fraîche  
*Marinated salmon tartare with mango lime chutney  
and chive crème fraîche*

### Beef Tatar

80g

**18,50**

mit Chimichurri, Paprika-Coulis, Parmesanchip  
und Rauchsaltbrot  
*Marinated beef tartar with chimichurri, pepper coulis,  
Parmesan chip and smoked salt bread*

### Bison-Carpaccio

**18,90**

feine Scheiben vom Bison, Parmesan-Mousse,  
Senfkaviar, Rucola und getrocknete Kirschtomaten  
*Carpaccio of bison, Parmesan mousse, mustard kaviar,  
rocket salad and sundried cherry tomatoes*

### Erlesene Schinkenspezialitäten

**18,60**

Schinken vom Bison, Wagyu-Rind und italienischen Coppa,  
dazu Bacon-Chutney und Rauchsaltbrot  
*Bison ham, Wagyu beef ham and Italian Coppa ham,  
served with bacon chutney and smoked salt bread*

### Kanadisches Rauchsaltbrot

**5,20**

mit Knoblauchbutter  
*Canadian smoked salt bread with garlic butter*



Serviovorschlag

Bruschetta „Ontario“



Serviovorschlag

Erlesene Schinkenspezialitäten

## Suppen soups

### Tagessuppe

**7,90**

*Soup of the day*

### Milde Kokos-Currysuppe

**8,50**

mit Hähnchen, Gemüse und Korianderöl  
*Coconut curry soup with chicken, vegetables  
and coriander oil*

### Kanadischer Holzfäller-Eintopf

**8,90**

mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Tomaten  
und Sauerrahm  
*Lumberjack stew with minced meat, beans,  
sweetcorns, tomatoes and sour cream*



Serviovorschlag

### Schaumsuppe vom Hummer

**12,90**

mit gebratener Riesengarnele  
*Lobster foam soup with grilled king 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 Rauchsaltbrotchip  
*Romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing,  
Grana Padano, smoked salt bread chip*

### Salat Burrata

**14,90**

Rucola, Mini-Blattsalate, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne und Himbeer-Balsamico-Dressing  
*Rocket salad, mini leaf salad, burrata, cherry tomatoes, pine nuts and raspberry balsamic dressing*

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

### Gegrillte Hähnchenbruststreifen

ca. 140g **10,90**

*Grilled chicken breast strips*

### Gebratene Black Tiger Garnelen

5 Stk **11,90**

*Grilled black tiger prawns*

### Gegrillte Rindersteakstreifen

ca. 140g **13,90**

*Grilled beef steak strips*

### Brotkorb

**4,90**

*Bread basket*



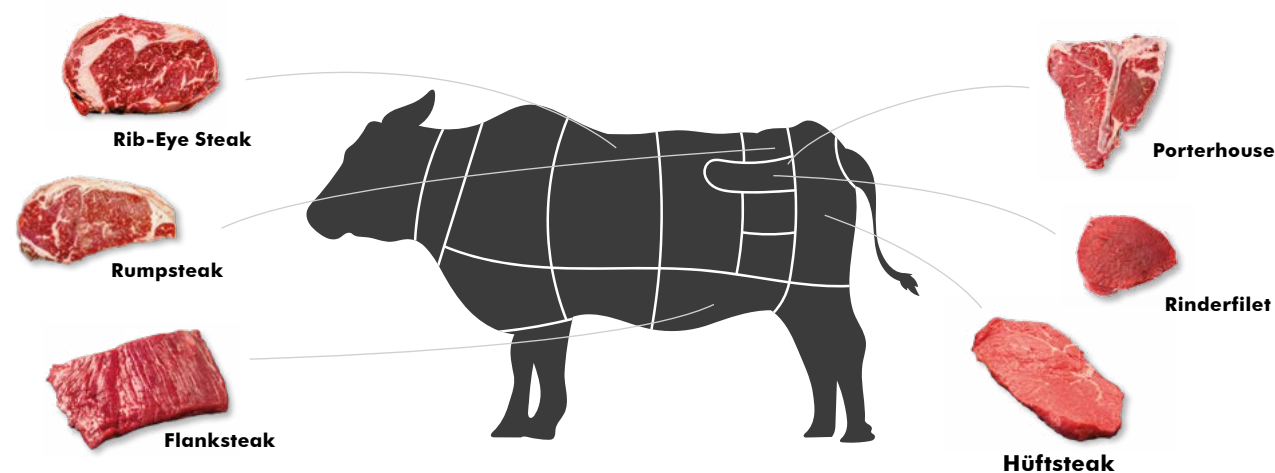
Gartensalat



Gegrillte Rindersteakstreifen



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



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

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

**Rumpsteak**  
argentinisches Weiderind ca. 200g **27,50**  
Sirloin steak ca. 300g **38,90**  
Strip Loin vom Angus, amerikanisches  
Rumpsteak mit feinem Fettrand.

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

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

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

**Wasserbüffel Hüftsteak** ca. 200g **30,90**  
Water buffalo rump steak

**Kaninchenrücken** ca. 200g **18,40**  
Rabbit saddle

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

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

**Black Tiger Garnelen** 5 Stk **11,90**  
Black tiger prawns

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

**Goldmakrelenfilet** ca. 150g **20,60**  
Gold mackerel fillet

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. 200g **89,00**

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



### 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

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

**Buntes Marktgemüse** Mixed vegetables

**Gebratene Champignons**

Roasted mushrooms

**Speckbohnen** Beans and bacon

**Mini-Blattspinat** mit Kirschtomaten

Mini spinach with cherry tomatoes

**Gebutterter Brokkoli** Buttered broccoli

**Geschmorte Karotten** Braised carrots

**BBQ Corn Ribs** Corn ribs

gegrillte und geviertelte Maiskolben

**Coleslaw** Coleslaw **7,50**

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

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

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

**Kräuterbutter** Herb butter

**BBQ-Soße, Ketchup, Mayonnaise**

BBQ sauce, ketchup, mayonnaise

**Cheddar Jalapeños Dip** Cheddar jalapeño dip

**Rote Bete Aioli** Beetroot aioli

**Parmesan Aioli** Parmesan aioli

**Bacon Chutney** Bacon chutney

**Trüffelmayonnaise** Truffles mayonnaise

**Joppie-Currymayonnaise** Joppie sauce

**Soßen** sauces  
Portion **3,90**

**Sauce Béarnaise** Béarnaise sauce

**Portweinsoße** Port wine sauce

**Pfefferrahmsoße mit Canadian Whiskey**

Creamy pepper sauce with Canadian whiskey

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

**Pommes frites**

French fries

**Rosmarin Drillinge**

kleine Bauernkartoffeln mit Rosmarin

Small potatoes with rosemary

**Kartoffelpüree** Mashed potatoes

**Kartoffel-Lauch-Gratin** Potato and leek gratin

**Wildreis-Mischung** Wild rice mix

**Tomaten-Basilikum-Risotto**

Tomato basil risotto

**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



Loaded Fries



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

**Gegrilltes Rinderfilet-Sandwich** **23,90**  
geröstetes Rauchsaltbrot, gegrilltes Rinderfilet, Joppie-Gewürzmayonnaise, Tomate, Gurke und Salat, dazu Pommes frites  
*Roasted smoked salt bread, grilled beef fillet, joppie sauce, tomato, cucumber and salad, served with french fries*

**In Salbeibutter gebratene Kalbsleber** **24,50**  
mit karamellisierten Äpfeln und getrüffeltm Kartoffelpüree  
*Veal liver pan-fried in sage butter caramelized apples and truffled mashed potatoes*



Serviovorschlag



Serviovorschlag

**Saftige Iberico Schweinebäckchen in Rotweinsoße** **24,50**  
mit Speckbohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin  
*Iberico pork cheeks with red wine sauce, beans with bacon and potato leek gratin*

**Ragout vom Kaninchenrücken** **24,90**  
mit Pfefferrahmsoße, geschmorten Karotten und Rosmarin Drillingen  
*Stew of rabbit saddle with pepper cream sauce, braised carrots and small potatoes with rosemary*

**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*

**„Surf & Turf“ vom Wasserbüffel und Garnele** **37,40**  
Gegrilltes Steak von der Wasserbüffel-Hüfte und 3 Black Tiger Garnelen, Speckbohnen und Süßkartoffel-Pommes  
*Grilled water buffalo rump steak and 3 black tiger prawns, beans with bacon and sweet potato fries*

**Spezialitäten vom Wild** **38,50**  
geschmortes Elchragout und rosa gebratenes Bisonsteak mit geschmorten Karotten und Kartoffel-Lauch-Gratin  
*Braised elk stew and pink roasted bison steak, braised carrots and potato leek gratin*

**Rinderfilet-Medaillons überbacken mit Senf-Zwiebelkruste** **39,50**  
Portweinsoße, grüner Spargel und Süßkartoffelpüree  
*Beef medallions with mustard onion crust, port wine sauce, green asparagus and mashed sweet potatoes*



### 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*

**Tomaten-Basilikum-Risotto** mit Parmesanchip **18,90**  
*Tomato basil risotto with Parmesan chip*

**Pasta „Burrata“** **18,90**  
Linguini mit Burrata, Tomatenpesto, Rucola, getrockneten Kirschtomaten und Pinienkernen  
*Linguini with burrata, tomato pesto, rocket salad, sundried cherry tomatoes and pine seeds*

## Fischgerichte fish dishes

**Auf Zedernholz gebratenes Lachsfilet** **25,90**  
mit gebuttertem Brokkoli und Süßkartoffelpüree  
*Roasted salmon fillet on cedar wood, buttered broccoli and mashed sweet potatoes*

**Gebratenes Filet von der Goldmakrele** **28,60**  
mit Parmesan-Mousse und Tomaten-Basilikum-Risotto  
*Gold makerel fillet with Parmesan mousse and tomato basil risotto*

alle Burger  
servieren wir  
mit Pommes

## Spezial Burger special burger



22,50

### Haus-Burger vom Weiderind

Hausgemachtes Rinderpatty, Sauerteig-Sesam-Bun, Trüffel-Mayonnaise, Tomate, Käse, Salat  
*Homemade beef patty, sourdough sesame bun, truffles mayonnaise, cheese, tomato, lettuce*



24,50

### BBQ-Cheese Burger

Hausgemachtes Rinderpatty, Sauerteig-Sesam-Bun, Spiegelei, BBQ-Dip, gebratener Speck, karamellisierte Zwiebel, Käse, Tomate, Gewürzgurke, Salat  
*Homemade beef patty, sourdough sesame bun, fried egg, BBQ dip, roasted bacon, caramelized onion, cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce*



22,50

### Bison-Burger

Patty vom Bison, Focaccia, Salat, Coleslaw, Tomate, rote Zwiebel, Joppie-Currymayonnaise  
*Bison patty, focaccia, lettuce, coleslaw, tomato, red onions, joppie sauce*





## Desserts & Eisvariationen Desserts & ice cream variations

**Pecannuss-Tarte** 9,80  
Buttermilch-Ahorn-Eiscreme,  
Sauerkirschragout und Whiskykaramell  
*Pecan tart with buttermilk and maple ice cream,  
sour cherry compote and whisky caramel*

**„Campfire“** 9,80  
Marshmallow-Creme, geräucherte  
Schokoladen-Ganache, Himbeersorbet  
und Crumbles  
*Marshmallow cream, smoked chocolate ganache,  
raspberry sorbet and crumbles*



Orangenblüten-Crème brûlée

**Orangenblüten-Crème brûlée** 9,50  
Erdbeer-Kombucha-Granite  
und Pistazien-Meringue  
*Orange blossoms crème brûlée,  
strawberry kombucha gel and pistachio meringue*

**Warmer Schokoladenkuchen** 11,50  
mit flüssigem Kern, Sauerkirschragout  
und Fleur de Sel-Karamelleiscreme  
*Warm chocolate cake with melting centre,  
sour cherry stew and salted caramel ice cream*



Warmer Schokoladenkuchen

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

**Triple Choc** 10,50  
Schokoladen-Eiscreme, Schokoladencreme,  
Schokoladensoße, Keksstücke,  
Schlagsahne, Haselnusswaffel  
*Chocolate ice cream, chocolate cream,  
chocolate sauce, biscuit pieces,  
whipped cream, hazelnut wafer*

**Pina Colada Eisbecher** 10,50  
Kokos-Eiscreme, Vanille-Eiscreme,  
Ananasragout mit Rum, Schlagsahne  
*Coconut ice cream, vanilla ice cream, pineapple  
ragout with rum, whipped cream*

**Eiscreme** Kugel 2,50  
Schokolade, Vanille, Karamell,  
Buttermilch-Ahorn, Pistazien, Kokos

**Sorbet** Kugel 2,50  
Himbeere, Kirsche

**Portion Schlagsahne** 2,20



Triple Choc

**Raspberry Rhapsody** 10,50  
Himbeersorbet, Vanille-Eiscreme,  
Himbeersoße, Schlagsahne  
*Raspberry sorbet, vanilla ice cream,  
raspberry sauce, whipped cream*

**Cherry Pleasure** 10,50  
Vanille-Eiscreme, Kirschsorbet,  
Kirschsoße, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, cherry sorbet,  
cherry sauce, whipped 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*



Raspberry  
Rhapsody

„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  
*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*

## Geeiste Spezialitäten iced specialties

**Eiskaffee** 6,90  
Geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne  
*Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream*

**Geeister Blaubeer Latte** 6,50  
Geeister Latte Macchiato, Heidelbeerpüree  
*Iced Latte Macchiato, blueberry puree*

**Coco Coffee** 6,50  
Geeister Cappuccino, Kokospüree,  
„Salted Caramel“ Sirup, Schlagsahne  
*Iced Cappuccino, coconut puree,  
salted caramel syrup, whipped cream*



Geeister  
Blaubeer Latte



Macchiato  
„Crème Brûlée“

# Kaffee & Schokolade

coffee & chocolate

☕ Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

|                                                        |       |             |   |           |             |   |          |             |
|--------------------------------------------------------|-------|-------------|---|-----------|-------------|---|----------|-------------|
| <b>Café Crème</b> Schümli                              | Tasse | <b>3,30</b> | / | Pott      | <b>5,60</b> | / | Kännchen | <b>5,60</b> |
| <b>Kaffee</b> koffeinfrei                              | Tasse | <b>3,30</b> | / | Pott      | <b>5,60</b> | / | Kännchen | <b>5,60</b> |
| <b>Cappuccino</b>                                      | Tasse | <b>3,60</b> | / | Pott      | <b>5,60</b> |   |          |             |
| <b>Milchkaffee</b>                                     | Tasse | <b>3,60</b> | / | Pott      | <b>5,60</b> |   |          |             |
| <b>Espresso</b>                                        |       | <b>3,10</b> | / | Doppelter | <b>5,40</b> |   |          |             |
| <b>Macchiato</b>                                       |       |             |   |           | <b>3,30</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>3,00</b> |   |          |             |



Serviovorschlag



## Blueberry Chocolate

Heiße weiße Schokolade, Blaubeerpüree, Schlagsahne

**5,90**



Serviovorschlag

# Gilles Loser Premium-Tee

Loose premium tea

|                                                                                                                                                                          |               |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
|                                                                                                                                                                          | Glas ca. 0,3l | <b>3,70</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>Früchtegarten</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     |             |
| <b>Kamillenblüten</b> mild, beruhigend, feine Süße                                                                                                                       | 🕒 5-8 Min     |             |

# Alkoholfreies

soft drinks

|                                                |               |             |               |             |
|------------------------------------------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
| <b>Mineralwasser</b> Spritzig · Medium · Still | Flasche 0,25l | <b>3,00</b> | Flasche 0,75l | <b>6,90</b> |
| <b>Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon</b>       |               |             | Flasche 0,25l | <b>3,40</b> |
| <b>Coca Cola · Coca Cola Zero Zucker</b>       | Glas 0,2l     | <b>3,20</b> | Glas 0,4l     | <b>5,00</b> |
| <b>Fanta · Sprite · Cola-Orange Mix</b>        | Glas 0,2l     | <b>3,20</b> | Glas 0,4l     | <b>5,00</b> |
| <b>Softschorlen</b>                            | Glas 0,2l     | <b>3,30</b> | Glas 0,4l     | <b>5,00</b> |
| <b>Eistee Pfirsich</b> süß                     |               |             | Glas 0,4l     | <b>3,50</b> |
| <b>Thomas Henry</b> Spicy Ginger               |               |             | Flasche 0,2l  | <b>3,60</b> |
| <b>The Balis</b> Basilikum-Ingwer-Limonade     |               |             | Flasche 0,25l | <b>4,00</b> |
| <b>Red Bull</b> Energizer                      |               |             | Dose 0,25l    | <b>4,90</b> |

BAD LIEBENWERDA

|                                                                                             |           |             |           |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| <b>granini Säfte</b> granini juices                                                         |           |             |           |             |
| <b>Saft</b> Apfel · Orange · Ananas                                                         | Glas 0,2l | <b>3,60</b> | Glas 0,4l | <b>5,50</b> |
| <b>Nektar</b> Maracuja · Banane · Kirsche · Rhabarber<br>Cranberry · Schwarze Johannisbeere | Glas 0,2l | <b>3,60</b> | Glas 0,4l | <b>5,50</b> |
| <b>Fruchtsaftgetränk</b> Erdbeere · Mango                                                   | Glas 0,2l | <b>3,60</b> | Glas 0,4l | <b>5,50</b> |

|                                                                       |      |             |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------|------|-------------|--|--|
| <b>Frisch gepresste Säfte</b> freshly squeezed juices                 |      |             |  |  |
| <b>Karotte</b>                                                        | 0,2l | <b>4,90</b> |  |  |
| <b>Orange</b>                                                         | 0,2l | <b>5,90</b> |  |  |
| <b>Vital-Wellness-Drink</b> Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer | 0,2l | <b>6,90</b> |  |  |

|                                                                                  |      |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| <b>Hausgemachte Limonaden</b> homemade lemonades                                 | 0,3l | <b>5,90</b> |
| <b>Himbeer-Basilikum – Erdbeer-Rhabarber – Mango-Maracuja – Blaubeere-Ingwer</b> |      |             |



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>       | 0,35l | <b>5,50</b> |
| <b>James Ready 5.5 Lager</b> | 0,34l | <b>5,50</b> |

### Flaschenbier bottled beer

|                                         |       |             |
|-----------------------------------------|-------|-------------|
| <b>Feldschlösschen</b> alkoholfrei      | 0,33l | <b>4,80</b> |
| <b>Brauhaus</b> Natur Radler            | 0,33l | <b>4,80</b> |
| <b>Brauhaus</b> Hell                    | 0,5l  | <b>5,70</b> |
| <b>Erdinger Weizen</b> Hefe-Alkoholfrei | 0,5l  | <b>5,70</b> |

### Zu Wein & Bier

enjoyable with wine & beer

|                                   |      |             |
|-----------------------------------|------|-------------|
| <b>Ontario Nussmischung</b>       | 100g | <b>5,00</b> |
| Feinste Nüsse aus aller Welt      |      |             |
| <b>Tortilla-Chips mit Käsedip</b> |      | <b>5,00</b> |

## Bier vom Fass draught beer

|                                     |             |             |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
|                                     | 0,3l        | 0,5l        |
| <b>Feldschlösschen Pilsner</b>      | <b>4,60</b> | <b>5,70</b> |
| <b>Feldschlösschen Kellerbier</b>   | <b>4,60</b> | <b>5,70</b> |
| naturtrüb                           |             |             |
| <b>Schwarzer Steiger</b>            | <b>4,60</b> | <b>5,70</b> |
| <b>Erdinger Urweisse Hefeweizen</b> | <b>4,60</b> | <b>5,70</b> |
| <b>Radler · Alster</b>              | <b>4,60</b> | <b>5,70</b> |

### Urban IPA

Maisel & Friends  
Deutschland

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



## Aperitifs aperitifs

|                                                              |      |             |
|--------------------------------------------------------------|------|-------------|
| <b>Martini</b> bianco · rosso                                | 5cl  | <b>5,50</b> |
| <b>Sherry Emilio Lustau</b> Medium Dry Amontillado Los Arcos | 5cl  | <b>5,20</b> |
| <b>Aperol Spritz</b>                                         | 0,2l | <b>9,00</b> |
| <b>Campari Spritz</b>                                        | 0,2l | <b>8,50</b> |
| <b>Sarti Lemon Spritz</b>                                    | 0,2l | <b>8,50</b> |
| Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe                  |      |             |
| <b>Limoncello Spritz</b>                                     | 0,2l | <b>8,50</b> |
| Limoncello, Frizzante, Sodawasser, Zitronenscheibe           |      |             |
| <b>Crodino Spritz –alkoholfrei–</b>                          | 0,2l | <b>7,50</b> |
| Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe                |      |             |



### „Orange Falls“

Aperol, Orangensaft, Lime Juice,  
Puderzucker, geschlagenes Eiweiss

**Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut**  
Champagne Chouilly

0,2l **8,90**

0,1l **11,50**

## Cider Spezialitäten cider specialties

Süffige Apfelschaumweine



### 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**

### Thistly Cross Whisky Cask Cider

6 Monate in alten Glen Moray-Whisky-Fässern gereift  
Matured for 6 months in old Glen Moray whisky casks

0,5l **6,90**

## Weißwein white wine

### Kanada

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**

### Gewürztraminer VQA

Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · 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

Riesling · Gewürztraminer  
Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · süffig

**4,40 / 8,30 / 29,70**

### Sauvignon Blanc VQA

Weißer Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken

**4,40 / 8,30 / 29,70**

### Chenin blanc VQA

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**

### Chardonnay VQA

Birnen · Aprikosen · leicht buttrige Noten · trocken

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

## Roséwein rose wine

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

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



Rotwein  
red wine

|                                                                                                                                                                                               |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Kanada                                                                                                                                                                                        | 0,1l / 0,2l / 0,75l  |
| Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery                                                                                                                                             |                      |
| <b>Black Oak VQA</b> Gamay · Cabernet<br>Reife Brombeeren · Kirschen · Schokolade · Pfeffer · trocken                                                                                         | 6,50 / 22,40         |
| <b>Cabernet Merlot VQA</b><br>Himbeeren · Pflaumen · Maulbeeren · Brombeeren · Cassis · trocken                                                                                               | 4,80 / 8,90 / 30,90  |
| <b>River Road Cabernet VQA</b><br>Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · süffig                                                                                                           | 4,80 / 8,90 / 30,90  |
| <b>Merlot VQA</b><br>Johannisbeeren · Pflaumen · seidige Tannine · trocken                                                                                                                    | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| <b>Pinot Noir VQA</b><br>dunkle Beeren · Rosmarin · weiche Tannine · trocken                                                                                                                  | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| <b>Cabernet Sauvignon VQA</b><br>Sauerkirschen · Himbeeren · Cassis · Gewürze · weiche Tannine · trocken                                                                                      | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| <b>Shiraz VQA</b><br>Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · Gewürze · seidige Tannine trocken                                                                                            | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| <b>Cabernet Franc Reserve VQA</b> <i>Hausempfehlung</i><br>Himbeeren · Kirschen · Pflaumen · Johannisbeeren · Lakritze · Zeder dunkle Schokolade · trocken                                    | 5,90 / 10,50 / 35,90 |
| <b>The Magician VQA</b> Shiraz · Pinot Noir<br>Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · seidige Tannine · trocken                                                                          | 44,00                |
| Ontario / Beamsville, Hidden Bench Winery                                                                                                                                                     |                      |
| <b>Pinot Noir VQA</b><br>reife Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken                                                                                                        | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| Ontario / Niagara-on-the-Lake, Ferox Estate Winery                                                                                                                                            |                      |
| <b>Vantage Red VQA</b> Zweigelt · Merlot · Shiraz · Malbec · Cabernet Franc<br>Blaubeeren · Cranberries · Pflaumen · weiche Tannine · trocken<br>24 Monate in französischen Barriques gereift | 5,20 / 9,90 / 33,90  |
| <b>Fabian Reis Rouge VQA</b> Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Malbec<br>Kirschen · Brombeeren · Himbeeren · weiche Tannine · trocken<br>5 Jahre in französischen Eichenfässern gereift   | 59,00                |
| Ontario / Niagara Falls, Monastery Cellars Winery                                                                                                                                             |                      |
| <b>Prior's Cask VQA</b> Merlot · Cabernet<br>Johannisbeeren · Kirschen · weiche Tannine · trocken                                                                                             | 4,80 / 8,90 / 30,90  |
| Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate                                                                                                                                       |                      |
| <b>Baco Noir VQA</b><br>Sauerkirschen · Minze · frische Kräuter · trocken                                                                                                                     | 5,90 / 10,50 / 35,90 |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>2020 Meritage Reif Estate Winery VQA</b><br>Schwarze Johannisbeeren · Brombeeren · Pflaume · Zedernholz · Schokolade · trocken<br>60% Cabernet Sauvignon · 30% Merlot · 10% Cabernet Franc<br>24 Monate in französischen, ungarischen und amerikanischen Eichenholzfässern gereift | 67,00 |
| <b>2022 Zweigelt Ferrox Winery VQA</b><br>Brombeeren · Sauerkirschen · schwarzer Pfeffer · Zimt · trocken<br>24 Monate Eichenholzfässern gereift                                                                                                                                      | 84,00 |
| <b>2020 Cabernet Sauvignon Ferrox Winery VQA</b><br>Johannisbeeren · Schokolade · Brombeeren · Vanille · trocken<br>24 Monate Eichenholzfässern gereift                                                                                                                               | 89,00 |



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

|                                                                                                        |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Vidal Grand Reserve Icewine</b> Eiswein<br>Akazienhonig · getrocknete Aprikosen · tropische Früchte | 5cl / 0,1l / 0,375l<br>8,20 / 15,90 / 57,90 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

Sekt & Champagner  
sparkling wine & champagne

|                                                                                                          |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Italien</b><br><b>Prosecco Spumante Brut</b> <i>DOC</i><br>ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch | 0,1l / 0,75l<br>4,90 / 31,90 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Deutschland</b><br><i>Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz</i><br><b>Kurfürst Sekt Rosé</b><br>Himbeeren · Erdbeeren · Johannisbeeren · trocken<br><i>Sachsen, Schloss Wackerbarth</i><br><b>Hommage 1836</b><br>feinfruchtiges Aroma · zarter Schmelz · feine Perlage | 4,90 / 31,90<br>5,90 / 38,90 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Kanada</b><br><i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i><br><b>Sparkling Chardonnay Sekt</b><br>Äpfel · Birnen · Grapefruits · trocken<br><b>„The Empress“ Gewürztraminer · Riesling Sekt</b><br>Lychees · Rosen · Zitrus · trocken | 5,90 / 38,90<br>5,90 / 38,90 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Frankreich</b><br><i>Champagne / Chouilly</i><br><b>Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut</b><br>Vermählung der drei klassischen Champagner Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, lebendige Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen<br><i>Champagne / Épernay Moët &amp; Chandon</i><br><b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b><br>Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Walderdbeeren | 0,1l / 0,375l / 0,75l<br>11,50 / 42,50 / 72,00<br>99,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|



**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



„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.





## Klare Brände & Rum

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

## Spezialitäten-brennereien

|                                           |      |              |
|-------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Sachsen – Prinz zur Lippe</b>          | 2 cl |              |
| <b>Obstler</b> aus der Region             |      | <b>3,80</b>  |
| <b>Sauerkirschbrand</b> „Schattenmorelle“ |      | <b>3,80</b>  |
| <b>Himbeerbrand</b>                       |      | <b>10,50</b> |
| <b>Sachsen – Schuh</b>                    | 2 cl |              |
| <b>Roter Weinbergpfirsichlikör</b>        |      | <b>3,80</b>  |
| <b>Schwarzwald – Scheibel</b>             | 2 cl |              |
| <b>Moor-Birne Premium</b>                 |      | <b>3,80</b>  |

## Liköre

|                                          |      |             |
|------------------------------------------|------|-------------|
| <b>Baileys Irish Cream</b> Whiskey-Sahne | 2 cl | <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>Frangelico</b> Haselnuss              |      | <b>3,50</b> |

## Grappa

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

## Cognac / Likör

|                                    |      |              |
|------------------------------------|------|--------------|
| <b>Cognac</b>                      | 2 cl |              |
| <b>Frapin 1270</b>                 |      | <b>5,90</b>  |
| <b>Frapin XO</b> Chateau Fontpinot |      | <b>10,80</b> |
| <b>Cognac-Likör</b>                | 2 cl |              |
| <b>Meukow Vanilla</b>              |      | <b>4,60</b>  |

## Bitters

|                                  |      |             |
|----------------------------------|------|-------------|
| <b>Jägermeister</b>              | 2 cl | <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> |

## Whiskys

|                                                  |                |              |
|--------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>Kanada</b>                                    | 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 Rum Barrel Finish</b>              | 10 Jahre       | <b>7,50</b>  |
| <b>Lot No. 40 Rye-Whisky</b>                     |                | <b>8,90</b>  |
| <b>The Wild North Rye-Whisky</b>                 |                | <b>9,60</b>  |
| <b>Glen Breton Icewine Barrel</b>                | 10 Jahre       | <b>13,90</b> |
| <b>USA</b>                                       | 4 cl           |              |
| <b>Knob Creek Kentucky</b>                       |                |              |
| <b>Straight Bourbon</b>                          |                | <b>9,00</b>  |
| <b>Jack Daniels Single Barrel</b>                |                | <b>9,40</b>  |
| <b>Irland</b>                                    | 4 cl           |              |
| <b>Jameson Select Reserve</b>                    |                | <b>6,80</b>  |
| <b>Schottland</b>                                | 4 cl           |              |
| <b>Talisker Distiller's Edition</b> Isle of Skye |                | <b>13,50</b> |
| <b>Highland Park</b>                             |                |              |
| <b>18 Jahre</b>                                  | Orkney Islands | <b>25,50</b> |



Tintenroller aus der  
Meissner Porzellanmanufaktur  
in edlem Weiß oder Blau



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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

[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 3 · 01067 Dresden

Telefon +49 (0)351 40288660

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. 04/2026

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

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