Canadian Steakhouse

Erleben Sie ein Stück Kanada in Dresden

Ein kulinarisches Geschenk:
Unser Restaurant-Gutschein

Verschenken Sie mit unserem Restaurant-Gutschein kulinarische Erlebnisse in einem der schönsten Restaurants, Cafés und Bars von Dresden.

Die Geschenkidee für jeden Anlass!

Ayers Rock
Australisches Restaurant & Bar
01067 Dresden
Münzgasse 8
Telefon: 03 51 4 90 11 88

Borowski
Café · Bar · Restaurant
01069 Dresden
Prager Straße 8a
Telefon: 03 51 4 90 64 11

Coselpalais
Restaurant & Grand Café
01067 Dresden
An der Frauenkirche 12
Telefon: 03 51 4 96 24 44

edelweiss - *Alpenrestaurant*
01067 Dresden
An der Frauenkirche 7
Telefon: 03 51 4 98 98 36

Kutscherschänke
Wirtshaus mit rustikaler Küche
01067 Dresden
Münzgasse 10
Telefon: 03 51 4 96 51 23

Ontario *Canadian Steakhouse*
01067 Dresden
An der Frauenkirche 2
Telefon: 03 51 40 28 86 60

Hier im Restaurant erhältlich.

Hier im Restaurant erhältlich und online unter: www.shop-dresden.de

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

Shop Dresden
Geschenke • Souvenirs • Kunsthandwerk

Sandsteinleuchter „Frauenkirche“
Das Souvenir aus Dresden!
Stück **12,50**

Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen
200g

Verschiedene kanadische Weine
ausgesuchter Weingüter
Ein Hochgenuss für Weinliebhaber!

Einfach online bestellen unter: www.shop-dresden.de

„Welcome" Drinks
welcome drinks

Apple-Ginger-Martini
alkoholfrei
Martini Floreale alkoholfrei,
Apfelsaft, Ginger Ale,
frische Minze
0,2l **5,90**

Sanbitter Tonic
alkoholfrei
Sanbitter, Fever Tree
Mediterranean Tonic,
Rosmarin
0,2l **5,20**

„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**

Vorspeisen
starters

„Bruschetta-Ontario" **8,90**
Geröstetes Rauchsalzbrot, Ziegen-Frischkäse-Creme mit Cranberrys und Meerrettich,
hausgeräucherter Rentierschinken und Kresse
Roasted smoked salt bread, goat cheese cream with cranberries and horse radish,
home smoked ham of reindeer and cress

Tatar vom Rind **11,90**
auf Rauchsalzbrot, Avocado, Cheddar und Tasmanischer Bergpfeffer
Beef tartar with smoked salt bread, avocado, Cheddar and pepper

Confierter Oktopus **17,50**
lauwarmer Beluga-Linsen-Salat und Safranfenchel
Confiscated octopus with lentis salad and saffron fennel

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

Suppen
soups

Hummercremesuppe **8,90**
confierter Lachs
Lobster cream soup, confiscated lachs

„Wild Animal Tea“ **8,90**
klare Brühe, Pilze und hausgemachter Raviolo von Elch und Bison mit Blaubeeren
Clear soup, mushrooms and raviolo of bison, moose and blueberry

Empfehlung unseres Chefkoches **6,90**
Soup of the day

Brotkorb klein **2,50**

Salate
salads

„Mixed salad“ **8,90**
Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten, Sonnenblumenkerne, geröstetem Mais, Hausdressing
Mini green salads, cucumbers, tomatoes, sunflower seeds, roasted sweet corn, homemade dressing

Caesar Salad **10,80**
Römersalat, Caesar-Dressing, Rauchsalzbrot, Grana Padano
Romaine lettuce, Caesar dressing, smoked salt bread, Grana Padano

wahlweise dazu…
optionally choose from…

Gegrillte Streifen von der französischen Maishähnchenbrust **12,80**
Grilled French corn chicken breast strips

Confierter Oktopus **12,50**
Confiscated octopus

Gegrillte Rinderfiletstreifen ca. 140 g **15,90**
Grilled beef fillet strips

Brotkorb **3,00**
Bread basket

„Mixed Salat“

Caesar Salad

Kanadische Spezialitäten
Canadian specialties

Vegetarische Pasta „Bolognese“ **16,50**
Frische Pasta, vegane Hacksauce, Lauchzwiebeln und gehobelter Grana Padano
Fresh pasta, vegan mince sauce, leek and Grana Padano shavings

Serviervorschlag

Gebratenes Lachsfilet **20,50**
Morchelrisotto, Blattspinat und Speckstreifen
Roasted salomon fillet, morrel risotto, mini spinach and bacon

Rinderfiletspitzen **22,90**
Frische Pasta, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Pilze und gehobelter Grana Padano
Roasted slices of beef fillet, cherry tomatoes, spring onions, garlic, fresh pasta, mushrooms and Grana Padano shavings

Gebratener Weißer Heilbutt und Venusmuschel **26,90**
Erbsen-Kartoffelpüree, gelbe Möhren und Sauce Choron
Roasted white halibut and clam, mashed potatoes with peas, yellow carrots and sauce choron

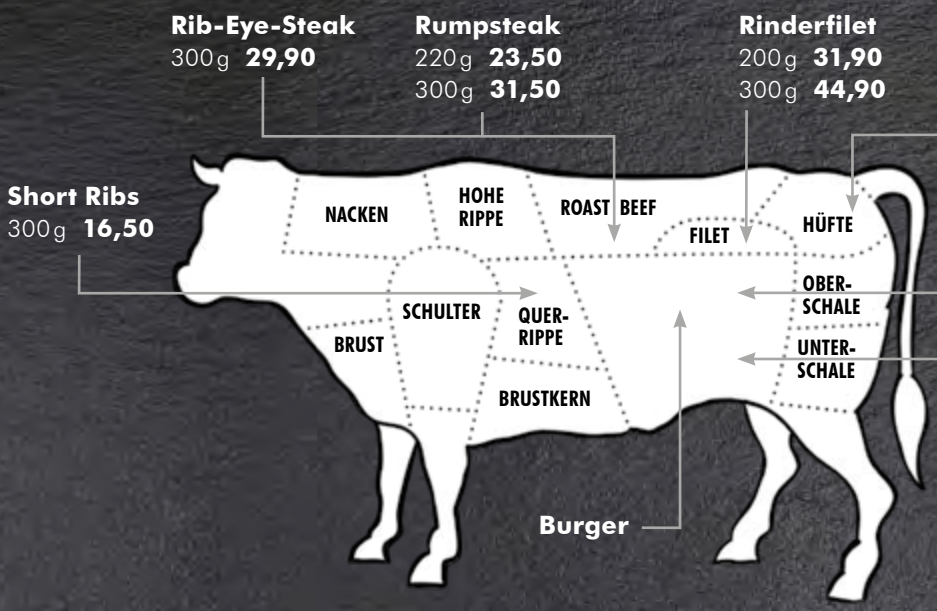
Spezialitäten vom Wild **27,80**
gegrilltes Elchsteak, Karibu-Braten, gebratene Pilze,
gekräuterte bretonische Drillinge und Portwein-Cranberry-Soße
Grilled moose steak, caribou roast, roasted mushrooms, small potatoes and port wine sauce with cranberries

„Surf & Turf“
grilled Wagyu steak and octopus

Gegrilltes von Wagyu und Oktopus, **45,50**
geräucherter Paprikaschaum,
Safranfenchel, Chimmichuri Kartoffeln
Grilled Wagyu steak and octopus, smoked pepper sauce, saffron fennel and Chimmichuri potatoes

Alle Spezialitäten werden nach Verfügbarkeit angeboten!

Vom Grill und aus dem Ofen
grilled and from the oven



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

Tri-Tip Steak Nordamerika — ca. 200 g **16,90**
Premium Cut
Bürgermeisterstück vom Rind

Hüftsteak Nordamerika — ca. 200 g **19,50**, ca. 300 g **27,50**
Rump steak

Rumpsteak Argentinien — ca. 220 g **23,50**, ca. 300 g **31,50**
Sirloin steak

Rinderfilet Argentinien — ca. 200 g **31,90**, ca. 300 g **44,90**
Beef fillet

Rib-Eye Steak Deutschland — ca. 300 g **29,90**
Holsteiner Färse, gereift
Das Steak für Kenner!

Flanksteak Nordamerika — ca. 200 g **20,90**, ca. 300 g **30,90**

Short Ribs Nordamerika — ca. 300 g **16,50**

Elchrücken Steak — ca. 180 g **26,90**
Moose saddle steak

Bisonhüftsteak *Bison rump steak* — ca. 180 g **29,90**

Gegrillte französische Maishähnchenbrust — **12,80**
Grilled French corn chicken breast

Lachsfilet — ca. 140 g **13,80**
Salmon fillet

Heilbuttfilet — ca. 140 g **16,90**
Halibut fillet

Serviervorschlag

Wagyu-Rind vom Rost
grilled Wagyu beef

Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!

Filetsteak *Tenderloin* — ca. 200 g **84,00**

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

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!
Die Produkte sind entsprechend der Liefermöglichkeit des jeweiligen Landes verfügbar.

Beilagen
side dishes

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

Buntes Pfannengemüse *Pan-fried vegetables*

Gebratene Champignons *Roasted mushrooms*

Gebackene Zwiebelringe *Baked onion rings*

Bohnengemüse mit Bacon *Bean vegetable with bacon*

Mini-Blattspinat mit Kirschtomaten *Mini spinach with cherry tomatoes*

Wildbrokkoli mit Hanfsamen *Wild broccoli with hemp seeds*

Beilagensalat *Small salad* **6,90**

Kanadisches Rauchsalzbrot mit Knoblauchbutter **4,20**
Canadian smoked salt bread with garlic butter

Soßen *sauces* Portion **2,90**

Sauce Choron -tomatisierte Hollandaise- *Sauce Choron*

Portweinsoße *Port wine sauce*

Bourbon Whiskey-Pfeffersoße *Bourbon whiskey pepper sauce*

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

Kräuterbutter *Herb butter*

Dip von schwarzem Knoblauch mit Schnittlauch *Dip of black garlic with chive*

Whiskey-BBQ-Dip *Whiskey BBQ Dip*

Kartoffeln & Co. *potatoes & co.* Portion **4,80**

Süßkartoffel-Pommes *Sweet potato fries*

Pommes frites *French fries*

Bretonische Drillinge kleine französische Bauernkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern
Small French potatoes with garlic and herbs

Morchelrisotto *Risotto with morrels*

Backkartoffel mit Sauerrahm *Baked potato with sour cream* **6,50**

House Burger
house burger

Alle Burger servieren wir wahlweise mit knusprigen Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes.
All burgers are served with crispy French fries or sweet potato fries.

Angus-Burger **18,90**
Hausgemachtes Patty vom Angus, Malzkorn-Bagel, Zwiebel-Bacon-Marmelade, Cheddar, Whiskey BBQ Dip, Tomate, Salat
Angus beef burger, malt seed bagel, onion-bacon-jam, cheddar, whiskey BBQ dip, tomate, lettuce

Elch-Burger **18,90**
Hausgemachtes Patty vom Elch, Süßkartoffel-Burgerbrötchen, Cranberry-Aioli, Tomate, Salat, rote Zwiebel
Elk Burger, sweet potato bun, cranberry garlic sauce, tomato, lettuce

Serviervorschlag

Desserts
desserts

Kokos-Crème brûlée **7,90**
mit hausgemachtem Granatapfel-Cranberry-Eis und Baiser
Coconut crème brûlée, homemade ice cream of pomegranate and cranberry, meringue

Warmer Schokoladenkuchen* **7,90**
mit weißem Schokoladenkern, und Orangen-Champagne-Sorbet
Warm chocolate cake with white chocolate core, and orange champagne sorbet

„Canadian pastry“ **7,90**
Apple Pie, Cheesecake, Nanaimo-Bar

Cupcake **6,20**
mit karamellisierter weißer Schokolade, Vanillecreme, Karamellsoße und Schokoladenbrösel
Cupcake with caramaliced white chocolate, vanilla cream, caramel sauce and chocolate crumbles

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

Serviervorschlag

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

Eisdesserts & Eis
ice cream desserts & ice creams

Eiskaffee „Alaska“ **7,50**
„Ben & Jerry's“ Caramel Chew Chew, geeister Kaffee, Karamellsoße, Schlagsahne
„Ben & Jerry's“ caramel chew chew, iced coffee cramel sauce, whipped cream

„Iced Chocolate“ **7,50**
Trinkschokolade, Vanilleeis, Schlagsahne, Brownie, Marshmallows
Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream, brownie, marshmallows

Hausgemachte Eiscreme & Sorbet
homemade ice cream & sorbet

Eiscreme Kugel **2,20**
Granatapfel-Cranberry, Pekannuss-Ahornsirup

Sorbet Kugel **2,20**
Orange-Champagner, Erdbeere

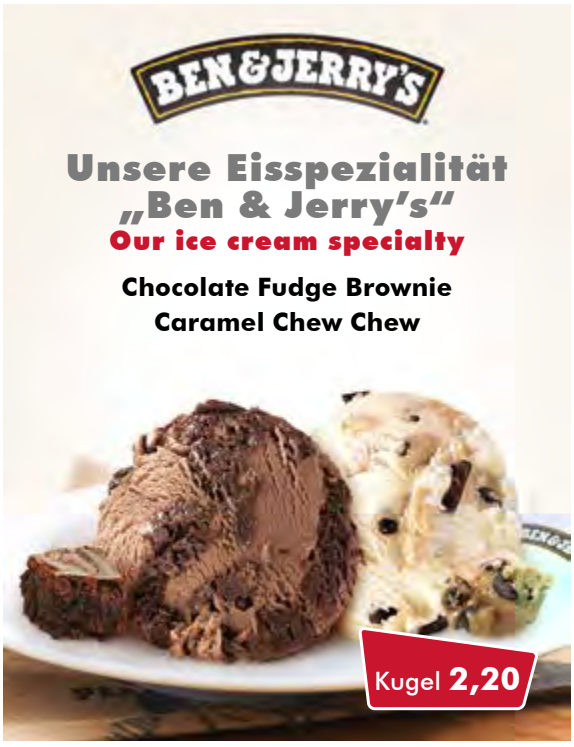
„Iced Chocolate“

Pekan nut chocolate

Créme Brûlée Chocolate

Crème brûlée Chocolate **7,90**
Vanillecreme, „Ben & Jerry's“ Caramel Chew Chew, Schlagsahne, Schokoladenstreusel, Karamellsoße, Brownie mit Walnüssen
Vanilla cream, „Ben & Jerry's“ caramel chew chew, whipped cream, chocolate crumbles, caramel sauce, brownie with walnuts

Pekan nut Chocolate **7,90**
Vanillecreme, „Ben & Jerry's“ Chocolate Fudge Brownie, Schlagsahne, Karamellsoße, Himbeerpüree, Cheesecake, Pekannüsse, Popcorn-Toffee-Karamell
Vanilla cream, „Ben & Jerry's“ chocolate fudge brownie, whipped cream, caramel sauce, raspberry puree, cheesecake, pecan nuts, popcorn toffee caramel



Kuchen, Torten & Spezialitäten
cake, tart & specialties

„Bärentatze“ **2,90**
dunkler Schokoladenkuchen mit Schattenmorellen
Dark chocolate cake with morello cherries

„Rockslide“ Brownie **2,90**
mit Karamellcreme und Walnüssen
Brownie with caramel cream and walnuts

„Nanaimo Bar“ **3,90**
Kanadische Spezialität
Kakao-Kokos-Keksboden, Vanille-Buttercreme, dunkle Schokolade
Cacao coconut biscuit base, vanilla buttercream, dark chocolate

Canadian Cheesecake **3,90**
nach Spezialrezept

Original Dresdner Eierschecke **4,20**

Ofenfrische Apple Pie **5,80**
mit Vanillesoße und Schlagsahne **6,80**
with vanilla sauce and whipped cream
mit Vanillesoße und Eis **6,90**
with vanilla sauce and ice cream
mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne **7,50**
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

Heiße Köstlichkeiten
hot specialties

Weißer Chococino **5,60**
Weiße Trinkschokolade, Espresso, Schlagsahne
White drinking chocolate, Espresso, whipped cream

White Chocolate Latte **5,60**
Latte Macchiato, „Weiße Schokolade” Sirup, gehobelte Mandeln
Latte Macchiato, white chocolate syrup, sliced almonds

Macchiato „Crème Brûlée“ **5,60**
Latte Macchiato, „Crème Brûlée“ Sirup, Karamellsplitter
Latte Macchiato, Crème brûlée syrup, caramel slivers

Baileys Macchiato **5,80**
Latte Macchiato, Baileys Irish Cream Likör
Latte Macchiato, Baileys Irish cream liqueur

Toblerone Macchiato **5,90**
Latte Macchiato, geraspelte Toblerone, Haselnuss-Sirup, geröstete Mandelsplitter
Latte Macchiato, grated Toblerone, hazelnut syrup, roasted almonds

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

Canadian Coffee **6,50**
Kaffee, Canadian Whisky, Ahornsirup, Schlagsahne
Coffee, Canadian whisky, maple syrup, whipped cream

Geeiste Spezialitäten
iced specialties

Espresso e Tonic **4,90**

Eiskaffee **5,50**
Geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne
Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

Geeister Blaubeer Latte **5,60**
Geeister Latte Macchiato, Heidelbeerpüree
Iced Latte Macchiato, blueberry puree

Coco Coffee **5,60**
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.

Café Crème Schümli	Tasse	**2,80**	/	Pott	**4,90**	/	Kännchen	**4,90**
Kaffee koffeinfrei	Tasse	**2,80**	/	Pott	**4,90**	/	Kännchen	**4,90**
Cappuccino				Tasse	**3,50**	/	Pott	**5,20**
Milchkaffee				Tasse	**3,50**	/	Pott	**5,20**
Espresso					**3,00**	/	Doppelter	**5,20**
Macchiato								**3,20**
Latte Macchiato								**4,50**
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Ahornsirup								**0,50**
Heiße Vollmilch Schokolade mit Schlagsahne				Tasse	**3,70**	/	Pott	**5,90**
Heiße Weiße Schokolade mit Schlagsahne				Tasse	**3,70**	/	Pott	**5,90**
Heiße Zitrone							Glas	**2,90**

Serviervorschlag

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

Serviervorschlag

Eilles Loser Premium-Tee
Loose premium tea

Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

Glas ca. 0,3l **3,50**

Bio Darjeeling Imperial Second Flush Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	3-4 Min
Earl Grey mit pikantem Aromaöl der Bergamottefrucht	3-4 Min
Grüntee China weiches Aroma, zartsüß, angenehm	2-4 Min
Früchtegarten aus Äpfeln, Papayas, Hibiskusblüten, Korinthen, Hagebutten, Flieder- und schwarzen Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten, Aprikosen- und Pfirsicharoma	5-8 Min
Kräutergarten aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz	5-8 Min
Pfefferminze aromatisch und erfrischend	5-8 Min
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillenote	5-8 Min

Alkoholfreies
soft drinks

Mineralwasser Spritzig · Medium · Still				Flasche 0,25l	**2,80**
Eska Water Spritzig · Still *Original kanadisches Mineralwasser*				Flasche 0,75l	**7,50**
Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon				Flasche 0,25l	**3,40**
Pepsi Cola · **Pepsi Max** zuckerfrei	Glas 0,2l	**3,00**	/ Glas 0,4l		**4,90**
Mirinda · **Seven Up** · **Spezi**	Glas 0,2l	**3,00**	/ Glas 0,4l		**4,90**
Saftschorlen	Glas 0,2l	**3,00**	/ Glas 0,4l		**4,90**
Eistee Pfirsich süß				Glas 0,4l	**3,50**
Thomas Henry Spicy Ginger				Flasche 0,2l	**3,60**
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	**3,20**	/ Glas 0,4l		**5,40**
Nektar Maracuja · Banane · Kirsche	Glas 0,2l	**3,20**	/ Glas 0,4l		**5,40**
Fruchtsaftgetränk Erdbeere · Mango	Glas 0,2l	**3,20**	/ Glas 0,4l		**5,40**
Rhabarber-Schorle				Flasche 0,33l	**4,20**

Frisch gepresste Säfte *freshly squeezed juices*

Karotte	0,2l	**4,50**
Orange	0,2l	**5,50**
Vital-Wellness-Drink Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer	0,2l	**5,90**

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

Lager Moosehead	0,35l	**5,20**
Pale Ale Moosehead	0,35l	**5,20**

Flaschenbier *bottled beer*

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	**3,90**
Erdinger Weizen Kristall, klar	0,5l	**5,20**
Erdinger Weizen Hefe-Alkoholfrei	0,5l	**5,20**

Bier vom Fass
draught beer

	0,3l	0,5l
Feldschlösschen Pilsner	**3,80**	**5,20**
Feldschlösschen Kellerbier naturtrüb	**3,80**	**5,20**
Schwarzer Steiger	**3,80**	**5,20**
Erdinger Urweiße Hefeweizen	**3,80**	**5,20**
Radler · Alster	**3,80**	**5,20**

Flagship IPA
Steamworks Brewery
Canada, Vancouver

0,3l **4,90**
0,5l **6,50**

Cider Spezialität
cider specialty

Süffiger Apfelschaumwein

Brothers Toffee Apple Cider 0,5l **6,90**
Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

Suchtgefahr!

Aperitifs
aperitifs

Martini Bianco · Rosso	5cl	**4,90**
Sherry Emilio Lustau Medium Dry *Amontillado Los Arcos*	5cl	**5,20**
Martini Fiero e Tonic	0,2l	**6,20**
„Orange Falls" Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss	0,2l	**8,90**
Champagne Taittinger Brut Réserve Champagne Taittinger *Reims*	0,1l	**10,50**

Weißwein
white wine

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

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

Vidal VQA *Hausempfehlung* **5,90 / 21,00**
Pfirsiche · Aprikosen · erfrischend

White Sands VQA Riesling · Vidal **6,00 / 21,40**
Honig-Birnen · Pfirsiche · Zitrus · trocken

Riesling VQA **4,00 / 7,90 / 28,80**
Pfirsiche · Birnen · Zitronen · Äpfel · trocken

Sauvignon Blanc VQA **4,00 / 7,90 / 28,80**
Weiße Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken

Gewürztraminer VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · süffig

Kerner Reserve VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Pfirsiche · Mangos · Frühlingsblumen · trocken

Chardonnay Reserve VQA **29,90**
Birnen · Melonen · Aprikosen · Kokosnuss · Vanille · trocken
24 Monate in Eichenfässern gereift

Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate

Riesling VQA **3,90 / 7,50 / 26,80**
Zitrusfrüchte · Rosenblüten · trocken

Australien, *Birchmore*

Chardonnay **5,50 / 19,60**
Exotische Früchte · Zitrus · trocken

Roséwein
rose wine

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

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

Fortune Gamay Rosé VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · süffig

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

Rotwein
red wine

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

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

Black Oak VQA Gamay · Cabernet **6,00 / 21,40**
Reife Brombeeren · Kirschen · Schokolade · Pfeffer · trocken

Cabernet Merlot VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Himbeeren · Pflaumen · Maulbeeren · Brombeeren · Cassis · trocken

Pinot Noir VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken

Cabernet Gamay VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Kirschen · Himbeeren · Pflaumen · Gewürze · süffig

Merlot VQA **4,80 / 9,20 / 32,90**
Johannisbeeren · Pflaumen · seidige Tannine · trocken

Cabernet Sauvignon VQA **4,80 / 9,20 / 32,90**
Sauerkirschen · Himbeeren · Cassis · Gewürze · weiche Tannine · trocken

Shiraz VQA **4,80 / 9,20 / 32,90**
Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · Gewürze · seidige Tannine
trocken

Raritäten aus dem Hause Reif

Cabernet Franc Reserve VQA *Hausempfehlung* **4,80 / 9,20 / 32,90**
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

Cabernet Merlot VQA **4,40 / 8,30 / 29,70**
Cassis · Brombeeren · Johannisbeeren · Minze · trocken

Baco Noir Old Vines VQA **4,80 / 9,20 / 32,90**
14 Monate in amerikanischer Eiche gereift.
Sauerkirschen · Minze · frische Kräuter · trocken

Aus dem privaten Weinkeller der Familie Speck, Henry of Pelham, Family Estate – Streng limitiert!

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

Australien, *Birchmore*

Shiraz-Cabernet **5,50 / 19,60**
Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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

Süßweinspezialitäten
sweet wine specialties

Kanada *Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery* — 5 cl / 0,375 l

Vidal Icewine — **8,20** / **57,90**
Getrocknete Aprikosen · Honig · tropische Früchte

5 cl / 0,1 l

Vidal Select Late Harvest Beerenauslese — **5,50** / **9,90**
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte

Sekt & Champagner
sparkling wine & champagne

Italien — 0,1 l / 0,75 l

Prosecco Spumante Treviso Brut *DOC Soligo* — **4,20** / **27,30**
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

Deutschland

Sachsen / Weingut Hoflößnitz

Kurfürst Sekt Rosé — **4,60** / **29,90**
Himbeeren · Erdbeeren · Johannisbeeren · trocken

Kanada

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

Sparkling Chardonnay Sekt — **5,50** / **34,90**
Äpfel · Birnen · Grapefruits

Frankreich

Champagne / Taittinger Reims

Champagne Taittinger Brut Réserve — **10,50** / **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 gekelterten 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 — 100 g **4,20**

Klare Brände & Rum
spirits & rum

Vodka		2 cl
Grey Goose Luxus	Frankreich	**4,20**
Woodka Prime 50,5 % vol. *im Eichenfass gereift*	Deutschland	**7,30**

Aquavit		2 cl
Linie	Norwegen	**3,00**

Gin		2 cl
Ungava Premium	Kanada	**3,90**
Roku	Japan	**3,90**
Brockmanns Intensly Smooth	Schottland	**3,90**
Rutte Celery	Holland	**4,40**

Tequila		2 cl
Sierra Antiguo Plata 100 % Agave		**3,00**
Sierra Milenario Reposado 100 % Agave		**4,60**

Rum		2 cl
Havana Club	7 Jahre	**3,70**
Ron Botucal Reserva Exclusiva	12 Jahre	**5,50**
Ron Zacapa 23 Centenario Sistema		**5,90**
Gosling's Family Reserve Old Rum		**9,20**
Ron Botucal Ambassador		**22,50**

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Barkarte.

Grappa
grappa

Trentino – Marzadro		2 cl
Marzadro La Trentina Traditione		**3,90**
Friaul – Nonino		
Riserva Antica Cuvée	Fassgereift	**5,90**
Fragolino		**9,90**
Piemont – Paolo Marolo		
Marolo di Barolo 50 % vol., 100 % Nebbiolo-Traube, *handgemacht*	Fassgereift	**7,90**

Spezialitätenbrennereien
destillery specialties

Sachsen – Prinz zur Lippe	2 cl
Obstler aus der Region	**3,00**
Sauerkirschbrand *„Schattenmorelle"*	**3,50**
Sachsen – Schuh	2 cl
Roter Weinbergpfirsichlikör	**3,50**
Sächsischer Winzerweinbrand	**3,90**

Schwarzwald – Scheibel	2 cl
Moor-Birne Premium	**3,50**
Golden Delicious im Bourbonfass, Hausbrand	**5,50**

Aus der Schatzkammer

Schweiz – Etter	2 cl
1949er Etter Jahrgangs-Kirsch	**18,90**

Cognac & Cognac-Likör
cognac & cognac liqueur

Cognac	2 cl
De Luze V.S.O.P.	**4,90**
Remy Martin 1738 Accord Royal	**6,50**

Cognac-Likör	2 cl
Meukow Vanilla	**3,60**

Whiskys
whiskeys

Kanada		4 cl
Mc Guinness Old Canada		**4,20**
Canadian Club	12 Jahre	**5,90**
Pike Creek Rum Barrel Finish	10 Jahre	**6,50**
Lot No. 40 100 % Roggen-Whisky		**7,90**
Glen Breton Icewine Barrel[1]	10 Jahre	**13,90**

USA	4 cl
Jack Daniels Single Barrel	**7,40**
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon	**7,90**

Irland	4 cl
Jameson Select Reserve	**6,80**

Schottland		4 cl
The Glenlivet Founder's Reserve	Speyside	**5,90**
Talisker Distiller's Edition	Isle of Skye	**11,50**
Benromach Sassicaia Wood Finish	Speyside	**12,00**
Highland Park Valkyrie	Orkney	**14,90**

Liköre
liqueurs

	2 cl
Baileys Irish Cream Whiskey-Sahne	**3,00**
Amaretto Disaronno Mandel	**3,00**
IL Santo Sambuca Classico Anis	**3,00**
Southern Comfort Whisky-Pfirsich	**3,00**

Bitters
bitters

	2 cl
Jägermeister	**3,00**
Becherovka	**3,00**
Ramazzotti	**3,00**
Underberg Originalflasche	**3,60**

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!

An den Abenden Freitag und Samstag laden wir Sie ein, bei musikalischer Begleitung am Piano, Ihre kanadischen Köstlichkeiten und Drinks zu genießen.

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

Einfach begehrenswert!

Tolle Gastrojobs

Jobs und Ausbildung

- **+ Trinkgeld**
- **+ Voll- oder Teilzeit**
- **+ zuzüglich Sonn- und Feiertagszuschläge 50%**
- **+ Mitarbeiter-Rabatt 50 %**
- **+ Geregelte Arbeitszeiten**
- **+ Urlaub ab 26 Tage**

z.B.

Koch/Köchin
ab 14,00 €/Std.

Kellner/-in
ab 13,50 €/Std.

Mehr Infos unter: **www.dresden-gastrojobs.de** · **Telefon: 0351 - 4989826**

ONTARIO

Canadian Steakhouse

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 €.

Alle in der Karte angegebenen Preise in Euro
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

ONTARIO Canadian Steakhouse
Restaurant · Café · Bar · Lounge
An der Frauenkirche 2 · 01067 Dresden
Telefon +49 (0)351 40 28 86 60 · Fax +49 (0)351 40 28 86 65
info@rank-buettig.de · www.ontario-dresden.de

Free-WLAN · Netzwerk: **Ontario**

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden und der Welt finden Sie unter:
www.shop-dresden.de

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. 03/2022
Bildnachweise: © Rank&Büttig / © Fotolia.com
Die Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 1,50 Euro erworben werden.
© Copyright by Neumarkt Rank & Büttig GmbH. Alle Rechte vorbehalten.