



# Canadian Steakhouse



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



## 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 Bärenssee“, „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 verköstigt werden.

Schauen und probieren Sie selbst.

**Herzlich willkommen im ONTARIO.**



## 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)

## „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**

### „Yellow River“

alkoholfrei  
Mangopüree, Aceto  
Maracuja, Limette, Soda  
0,3l **5,90**



### Apple-Ginger-Martini

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

### Rum-Punsch

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



### „Orange Falls“

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



## Vorspeisen starters

### Bruschetta „Canadian style“

Geröstetes Wurzelbrot mit hausgereiftem Bisonschinken,  
Fetakäse, Kürbis-Birnen-Chutney, Pecannüssen  
und Wildkräutersalat  
Roasted twisted bread, home-smoked ham of bison,  
feta cheese, pumpkin and pear chutney, pecans  
and mini leaf lettuces

**12,90**

Serviervorschlag



Bruschetta „Canadian style“

### Butterkrabbe im Tempurateig gebacken

mit Cajun-Gewürz-Remouladensoße und Wildkräutersalat  
Softshell crab baked in tempura batter  
with spicy remoulade sauce and wild herb salad

**14,20**



Butterkrabbe im Tempurateig gebacken

### Beef Tatar

mit Rote-Bete-Marinade, Wachteleigeln,  
Meerrettich und Rauchsaltbrot  
Marinated beef tartar with beetroot, quail egg yolk  
and smoked salt bread

80g **16,50**

### Bison-Carpaccio

feine Scheiben vom Bison, Trüffel-Marinade,  
Grana Padano, Wildkräutersalat und Pekankrokant  
Carpaccio of bison, truffle marinade,  
Grano Padano, mini leaf lettuces and pecan brittle

**16,90**

Serviervorschlag

### Kanadisches Rauchsaltbrot

mit Knoblauchbutter  
Canadian smoked salt bread with garlic butter

**5,20**

## Suppen soups

### Tagessuppe

Soup of the day

**7,90**

### Milde Kokos-Currysuppe

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

**8,50**

### Eintopf „Québec“

mit Wildfleisch, Wurzelgemüse, Pilzen,  
Kartoffeln und frischen Kräutern  
Venison stew with root vegetables, mushrooms,  
potatoes and fresh herbs

**8,90**



### Schaumsuppe vom Hummer

mit gebratener Riesengarnele  
Lobster foam soup with grilled king prawn

**12,90**

## Salate salads

### Frischer Gartensalat

Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten,  
Radieschen, Pekannuss  
und French-Dressing mit Ahornsirup  
Mini leaf lettuces, cucumbers, radishes,  
cherry tomatoes, pecan nut  
and French dressing with maple syrup

**13,50**

### Caesar Salat

Römersalatherzen, Kirschtomaten,  
Grana Padano, Caesar-Dressing  
und Rauchsaltbrotchip  
Romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing,  
Grana Padano, smoked salt bread chip

**13,50**

### Marinierter Rotkrautsalat

mit Cranberries, eingelegtem Kürbis und Sonnenblumenkernen  
Marinated red cabbage salad with pickled pumpkin and sun flowerseeds

**13,50**

wahlweise dazu ...  
optionally choose from...

### Gegrillte Hähnchenbruststreifen

Grilled chicken breast strips

ca. 140g **10,90**

### Gebratene Black Tiger Garnelen

Grilled black tiger prawns

5 Stk **11,90**

### Gegrillte Rindersteakstreifen

Grilled beef steak strips

ca. 140g **13,90**

### Brotkorb

Bread basket

**4,90**



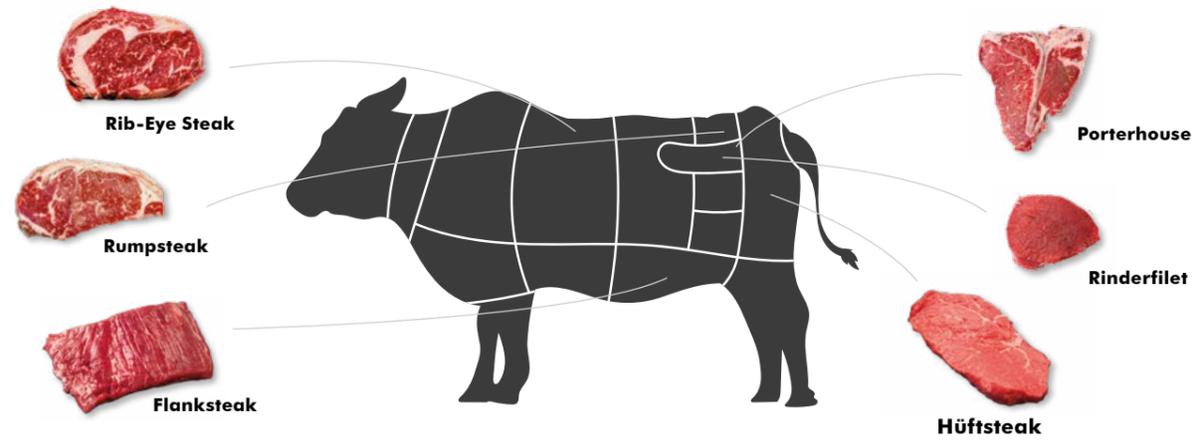
Gartensalat



Serviervorschlag

Gegrillte Rindersteakstreifen

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



<b>Short Ribs</b> Weiderind Die Quer- oder Zwerchrippe, 24 Stunden Sous Vide gegart.	ca. 350g <b>27,90</b>	<b>Flanksteak</b> irisches Weiderind Ein beliebtes Stück aus der Flanke. Saftiger Steakgenuss mit starken Aromen.	ca. 200g <b>23,50</b> ca. 300g <b>31,50</b>
<b>Hüftsteak</b> argentinisches Weiderind Rump steak Die Steakhälfte oder auch Blume genannt.	ca. 200g <b>23,50</b> ca. 300g <b>29,80</b>	<b>Elchsteak</b> Elk steak	ca. 200g <b>32,90</b>
<b>Rumpsteak</b> argentinisches Weiderind Sirloin steak Strip Loin vom Angus, amerikanisches Rumpsteak mit feinem Fettrand.	ca. 200g <b>27,50</b> ca. 300g <b>38,90</b>	<b>Bisonhüftsteak</b> Bison rump steak	ca. 200g <b>32,90</b>
<b>Rinderfilet</b> Black Angus Beef fillet Das beste Stück Rind von ausgewählten Züchtern aus Argentinien.	ca. 200g <b>39,80</b> ca. 300g <b>58,50</b>	<b>Hähnchenbrust</b> Chicken breast	ca. 200g <b>15,50</b>
<b>Rib-Eye Steak</b> Black Angus Ein außergewöhnliches schmackhaftes Stück mit schöner Marmorierung.	ca. 300g <b>35,80</b>	<b>Black Tiger Garnelen</b> Black tiger prawns	5 Stk <b>11,90</b>
		<b>Lachsfilet</b> Aquakultur Salmon fillet	ca. 150g <b>18,50</b>
		<b>Weißes Heilbutfilet</b> White halibut fillet	ca. 150g <b>19,80</b>

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**



Serviervorschlag

### Dry Aged Porterhouse

Ideal für 2 Personen!

ca. 900g – 1200g **98,00**

- Deutsche Färsen -

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



Serviervorschlag

## 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

**Brokkoli** mit Pekannüssen

Broccoli with pecan nuts

**Sautierter Grünkohl** mit Speck

Sautéed kale with bacon

**BBQ Corn Ribs** Corn ribs

gegrillte und geviertelte Maiskolben

**Rotkrautsalat** mit Cranberries **6,20**

**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

**Cajun-Gewürz-Remoulade** Cajun remoulade

**Whisky-Pflaumen-Dip** Whisky plums dip

**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

**Rote-Bete-Risotto** Beetroot 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



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

**Gegrilltes Rinderfilet-Sandwich** **22,90**  
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*

**Gebratene Kalbsleber** **23,50**  
mit Portweinsoße, karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln sowie rauchigem Kartoffel-Speck-Püree  
*Roasted veal liver with port wine sauce, caramelized apples and onions served with smoky potato - bacon puree*



Serviervorschlag



Serviervorschlag

**Rinderfiletspitzen gebraten** **27,90**  
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*

**Saftige Wildschweinbäckchen in Rotweinsoße** **28,50**  
mit sautiertem Grünkohl, Speck und Kartoffel-Lauch-Gratin  
*Wild boar cheeks with red wine sauce, sautéed kale, bacon and potato leek gratin*

**Elchmedaillons mit Spekulatiuskruste** **33,50**  
Cranberry-Portwein-Soße, Marktgemüse und Kürbis-Kartoffelpüree  
*Moose medallions with speculoos crust, cranberry port wine sauce, vegetables and mashed potatoes with pumpkin*

**Elch „Bourguignon“** **33,90**  
in Rotweinsoße sanft geschmorter Elch, Rotkohl mit Cranberries und Kartoffelpüree  
*Moose gently braised in red wine sauce, red cabbage with cranberries and mashed potatoes*

**„Surf & Turf“ von der Bisonhüfte und Butterkrabbe** **33,90**  
Gegrilltes Steak von der Bisonhüfte und in Tempuramantel gebackene Butterkrabbe, Speckbohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin  
*Grilled water bison rump steak and baked softshell crab wrapped in tempura, beans with bacon and potato leek gratin*

**Spezialitäten vom Wild** **34,90**  
geschmortes Bisonragout und rosa gebratenes Elchsteak mit Pilzen der Saison und Serviettenknödel  
*Braised bison stew and pink roasted elk steak, mushrooms and bread dumpling*



### 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*

**Rote-Bete-Risotto** **18,90**  
mit Walnusspesto und Grana Padano  
*Beetroot risotto with walnut pesto and Grana Padano*

## Fischgerichte fish dishes

**Auf Zedernholz gebratenes Lachsfilet** **24,90**  
mit gebuttertem Brokkoli und Kürbis-Kartoffelpüree  
*Roasted salmon fillet on cedar wood, buttered broccoli and mashed potatoes with pumpkin*

**Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt** **26,80**  
mit Meerrettichschaum und Rote-Bete-Risotto  
*White halibut fillet with horseradish sauce and beetroot risotto*

alle Burger  
servieren wir  
mit Pommes

## Spezial Burger special burger



### Haus-Burger vom Weiderind

Hausgemachtes Rinderpatty, Sauerteig-Sesam-Bun, Parmesan Aioli, Tomate, Käse, Salat  
*Homemade beef patty, sourdough sesame bun, parmesan aioli, cheese, tomato, lettuce*



### BBQ-Burger

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



### Wasserbüffel-Burger

Patty vom südamerikanischen Wasserbüffel, Focaccia, Salat, Tomate, Whisky-Pflaumen-Dip  
*Water buffalo patty, focaccia, lettuce, tomato, whisky plum dip*



## Desserts & Eisvariationen Desserts & ice cream variations

**„Hibiskus-Birne“** 9,80  
Pochierte Birne im Hibiskussud,  
Mandel-Crumble und weißes Schokoladeneis  
*Poached pear in hibiscus syrup,  
almond crumble and white chocolate ice cream*

**Trilogie „Sweet Pumpkin“** 9,80  
Kürbisparfait, Kürbiskern-Crumble  
und gebrannte Kürbiskerne  
*Pumpkin parfait, pumpkin seed crumble  
and roasted pumpkin seeds*



Tonkabohnen-Crème brûlée

**Tonkabohnen-Crème brûlée** 9,50  
Heidelbeer-Kombucha-Gel  
und Meringue mit rosa Pfeffer  
*Tonka bean crème brûlée, blueberry kombucha gel  
and meringue with pink pepper*

**Warmer Schokoladenkuchen** 11,50  
mit flüßigem Kern, Kirschsorbet  
und Pekankrokant  
*Warm chocolate cake with melting centre,  
cherry sorbet and pecan brittle*



Warmer Schokoladenkuchen

**Eiskaffee „Alaska“** 7,90  
Vanille-Eiscreme, geeister Kaffee,  
Karamellsoße, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, iced coffee,  
caramel sauce, whipped cream*

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

**Triple Choc** 9,50  
Schokoladen-Eiscreme, Schokoladencreme,  
Schokoladensoße, Keksstücke,  
Schlagsahne, Haselnusswaffel  
*Chocolate ice cream, chocolate cream,  
chocolate sauce, biscuit pieces,  
whipped cream, hazelnut wafer*

**Eiscreme & Sorbet**  
*ice cream & sorbet*

**Eiscreme** Kugel 2,50  
Weiße Schokolade,  
Schokolade, Vanille

**Sorbet** Kugel 2,50  
Kirsch, Himbeere, Zitronel

**Portion Schlagsahne** 2,20

**Raspberry Rhapsody** 9,50  
Himbeersorbet, Vanille-Eiscreme,  
Himbeersoße, Schlagsahne  
*Raspberry sorbet, vanilla ice cream,  
raspberry sauce, whipped cream*

**Cherry Pleasure** 9,50  
Weiße Schokoladen-Eiscreme, Kirschsorbet,  
Kirschoße, Schlagsahne  
*White chocolate ice cream, cherry sorbet,  
cherry sauce, whipped cream*

**Mulled Cup** 9,50  
Vanille-Eiscreme, Zwetschgenragout,  
Glühweinreduktion, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, plum compote,  
mulled wine reduction, whipped cream*

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

**Ofenfrische Apple Pie** 6,00  
mit Vanillesoße und Schlagsahne  
*with vanilla sauce and whipped cream* 7,40

mit Vanillesoße und Eis  
*with vanilla sauce and ice cream* 7,60  
mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne  
*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

## Winterspezialitäten winter specialties

**Rosé Winzerglühwein** 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

**Hot Colada** 6,90  
Ananassaft, weißer Rum, Limettensaft,  
Mango-Fruchtsaftgetränk  
Kokosnusspüree, Schlagsahne



## 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>



Serviervorschlag



### Blueberry Chocolate

Heiße weiße Schokolade, Blaubeerpüree, Schlagsahne

**5,90**



Serviervorschlag

## 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>Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker</b>	Glas 0,2l <b>3,20</b> / Glas 0,4l <b>5,00</b>
<b>Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi</b>	Glas 0,2l <b>3,20</b> / Glas 0,4l <b>5,00</b>
<b>Saftschorlen</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

### granini Säfte 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 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>

### Frisch gepresste Säfte 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>

### Hausgemachte Limonaden homemade lemonades

<b>Himbeer-Basilikum – Birne-Preiselbeere – Mango-Maracuja – Blaubeere-Ingwer</b>	0,3l <b>5,90</b>
---	------------------

## Gilles Loser Premium-Tee Loose premium tea

<b>Bio Darjeeling Imperial Second Flush</b> Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	Glas ca. 0,3l <b>3,70</b>	🕒 3-4 Min
<b>Earl Grey</b> mit pikantem Aromaöl der Bergamottfrucht		🕒 3-4 Min
<b>Grüntee China</b> weiches Aroma, zartsüß, angenehm		🕒 2-4 Min
<b>Früchtgarten</b> aus Äpfeln, Papayas, Hibiskusblüten, Korinthen, Hagebutten, Flieder- und Schwarzen Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten, Aprikosen- und Pfirsicharoma		🕒 5-8 Min
<b>Kräutergarten</b> aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz		🕒 5-8 Min
<b>Pfefferminze</b> aromatisch und erfrischend		🕒 5-8 Min
<b>Kamillenblüten</b> mild, beruhigend, feine Süße		🕒 5-8 Min



Himbeer-Basilikum



Birne-Preiselbeere



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>

### Coastal IPA

Rye River Brewing Co.  
Irland



0,25l **4,60**  
0,5l **6,90**



## Cider Spezialitäten cider specialties

Süffige Apfelschaumweine



Suchtgefahr!

### 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**

### Sauvignon Blanc VQA

Weißer Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken

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

### 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**

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

**Elements white VQA** Riesling · Sauvignon blanc

Ananas · Lychees · Pfirsiche · kandierte Zitronen · trocken

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

### Deutschland

Pfalz, Weingut Schneider-Pfaffmann

### Weißburgunder

Birnen · Rhabarber · nussig · trocken

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

### Australien, Merindah

**Chardonnay**  
Exotische Früchte · Zitrus · trocken

**6,30 / 21,80**

## Roséwein rose wine

Rumänien / Banat, Cramele Recas

### Pinot noir Rosé VQA

Waldbeeren · Himbbeeren · Cassis · trocken

**3,90 / 7,50 / 26,30**

Sachsen / Radebeul, Hoflößnitz

**Schieler Rosé VQA** Radebeuler Lößnitz  
Rote Johannisbeeren · Waldbeeren · trocken

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



## 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> Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe	0,2l	<b>8,50</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Frizzante, Sodawasser, Zitronenscheibe	0,2l	<b>8,50</b>
<b>Crodino Spritz -alkoholfrei-</b> Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2l	<b>7,50</b>
<b>„Orange Falls“</b> Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss	0,2l	<b>8,90</b>
<b>Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut</b> Champagne Chouilly	0,1l	<b>11,50</b>



## Rotwein red wine

<b>Kanada</b>	0,1l / 0,2l / 0,75l
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i>	
<b>Black Oak VQA</b> Gamay · Cabernet Reife Brombeeren · Kirschen · Schokolade · Pfeffer · trocken	<b>6,50 / 22,40</b>
<b>Cabernet Merlot VQA</b> Himbeeren · Pflaumen · Maulbeeren · Brombeeren · Cassis · trocken	<b>4,80 / 8,90 / 30,90</b>
<b>Merlot VQA</b> Johannisbeeren · Pflaumen · seidige Tannine · trocken	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<b>Cabernet Sauvignon VQA</b> Sauerkirschen · Himbeeren · Cassis · Gewürze · weiche Tannine · trocken	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<b>Shiraz VQA</b> Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · Gewürze · seidige Tannine trocken	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<b>Cabernet Franc Reserve VQA</b> <i>Hausempfehlung</i> Himbeeren · Kirschen · Pflaumen · Johannisbeeren · Lakritze · Zeder dunkle Schokolade · trocken	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<b>The Magician VQA</b> Shiraz · Pinot Noir Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · seidige Tannine · trocken	<b>41,00</b>
<i>Ontario / Beamsville, Hidden Bench Winery</i>	
<b>Pinot Noir VQA</b> reife Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Ferox Estate Winery</i>	
<b>Vantage Red VQA</b> Zweigelt · Merlot · Shiraz · Malbec · Cabernet Franc Blaubeeren · Cranberries · Pflaumen · weiche Tannine · trocken 24 Monate in französischen Barriques gereift	<b>5,20 / 9,90 / 33,90</b>
<i>Ontario / Niagara Falls, Monastery Cellars Winery</i>	
<b>Prior's Cask VQA</b> Merlot · Cabernet Johannisbeeren · Kirschen · weiche Tannine · trocken	<b>4,80 / 8,90 / 30,90</b>
<i>Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate</i>	
<b>Baco Noir Old Vines VQA</b> 14 Monate in amerikanischer Eiche gereift Sauerkirschen · Minze · frische Kräuter · trocken	<b>5,90 / 10,50 / 35,90</b>

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

<b>2020 Meritage Reif Estate Winery VQA</b> Schwarze Johannisbeeren · Brombeeren · Pflaume · Zedernholz · Schokolade · trocken 60% Cabernet Sauvignon · 30% Merlot · 10% Cabernet Franc 24 Monate in französischen, ungarischen und amerikanischen Eichenholzfässern gereift	<b>67,00</b>
<b>2021 Malbec Ferox Estate Winery VQA</b> Himbeeren · Granatapfel · schwarzer Pfeffer · süßer Tabak · trocken 24 Monate in französischen Eichenholzfässern gereift	<b>75,00</b>



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

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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

## Süßweinspezialität sweet wine specialty

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

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

## Sekt & Champagner sparkling wine & champagne

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

<b>Deutschland</b>	
<i>Sachsen / Weinhaus HoflöBnitz</i>	
<b>Kurfürst Sekt Rosé</b> Himbeeren · Erdbeeren · Johannisbeeren · trocken	<b>4,90 / 31,90</b>

<i>Sachsen, Schloss Wackerbarth</i>	
<b>Hommage 1836</b> feinfruchtiges Aroma · zarter Schmelz · feine Perlage	<b>5,90 / 38,90</b>

<b>Frankreich</b>	
<i>Champagne / Chouilly</i>	
	0,1l / 0,375l / 0,75l

<b>Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut</b> Vermählung der drei klassischen Champagner Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, lebendige Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen	<b>11,50 / 42,50 / 72,00</b>
--	------------------------------

<i>Champagne / Épernay Moët &amp; Chandon</i>	
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b> Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Walderdbeeren	<b>99,00</b>



### Zusatzstoffe & Allergene

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

## 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>Himbeergeist</b>		<b>4,20</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., 100% Nebbiolo-Traube Fassgereift		<b>6,50</b>

## 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>Ramazotti</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 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>Old Particular Mortlach</b>		
<b>12 Jahre</b>	Speyside	<b>19,90</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 4028 86 60

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

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

Alle in der Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge. Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten. Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen. Wir akzeptieren gern Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5 €.

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

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



Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. 10/2025

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

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