



Canadian Steakhouse



Lounge & Cocktail-Bar
1.Etage

Ein Geheimtipp in Dresden: Ontarios „Gletscherbar“



Würzig,
it's a man's drink

Rauchig,
fruchtig, vollmundig



Kräftig,
würzig, zarte
Mandelsüße

SAZERAC

Knob Creek Rye Whiskey,
Cognac,
Zuckersirup, Pernod,
Cocktailbitters

SMOKY PEAR

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

MAI TAI 1944

Tiki Lovers Dark Rum,
Tiki Lovers Pineapple,
Falernum, Limettensaft,
Mandelsirup

Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de



Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Erleben Sie ein Stück Kanada mitten in Dresden

Der Bundesstaat Kanada ist das zweitgrößte Land der Erde und fast so groß wie Europa. Es ist ein überaus seenreiches Land. Zu den größten Gewässern gehören „Großer 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.



„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**

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 „Canadian style“ **12,50**
Geröstetes Walnuss-Wurzelbrot
mit hausgereiftem Bisonschinken, Ziegenfrischkäse,
Lavendel, Gojibeeren und Wildkräutersalat
*Roasted walnut baguette, home-smoked ham of bison,
goat fresh cheese, goji berries, lavender and mini leaf lettuces*

Waffel á la Caprese **14,50**
Basilikumwaffel mit Burrata, Tomatenmarmelade
und Balsamicoschaum
Basil waffles with burrata, tomato jam and balsamic foam

**Frische Felsenauster mit Ahornsirup
und Zitrone mariniert** 1 Stück **4,90**
3 Stück **13,50**
Fresh oyster marinated with maple syrup and lemon

Mosaik vom Heidelbeer-Lachs **14,50**
Gebeizter Lachs mit fermentierten Heidelbeeren
und Wildkräutersalat
*Pickled salmon with fermented blueberries
and wild herb salad*

Getrüffeltes Beef Tatar 80g **14,50**
mit Dijon-Senf, Wachteleigelb und Rauchsaltbrot
*Marinated beef tartar with Dijon mustard cream,
quail egg yolk and smoked salt bread*

Carpaccio vom Kalb **17,50**
mit Himbeer-Perlzwiebeln, Grana Padano, Pinienkernen,
Wildkräutersalat und Rauchsaltbrot
*Carpaccio of veal with pickled raspberries onions,
Grano Padano, pine nuts, mini leaf lettuces
and smoked salt bread*

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



Waffel á la Caprese



Mosaik vom Heidelbeer-Lachs

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*

Eintopf „Québec“ **8,90**
mit Wildfleisch, Wurzelgemüse, Pilzen,
Kartoffeln und frischen Kräutern
*Venison stew with root vegetables, mushrooms,
potatoes and fresh herbs*

Schaumsuppe vom Hummer **12,90**
mit gebratener Riesengarnele
Lobster foam soup with grilled king prawn



Serviervorschlag

Salate salads

Frischer Gartensalat **13,50**
Mini-Blattsalate, Gurken,
Kirschtomaten, Radieschen,
und French-Dressing mit Ahornsirup
*Mini leaf lettuces, cucumbers, radishes,
cherry tomatoes, roasted pine nuts
and French dressing with maple syrup*

Caesar Salat **13,50**
Römersalatherzen, Kirschtomaten,
Grana Padano, Caesar-Dressing
und Rauchsaltbrotchip
*Romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing,
Grana Padano, smoked salt bread chip*

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

Gebratene Black Tiger Garnelen 5 Stk **11,90**
Grilled black tiger prawns

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

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

Gebratene Lachswürfel ca. 140g **13,90**
Grilled salmon dices

Brotkorb **4,50**
Bread basket

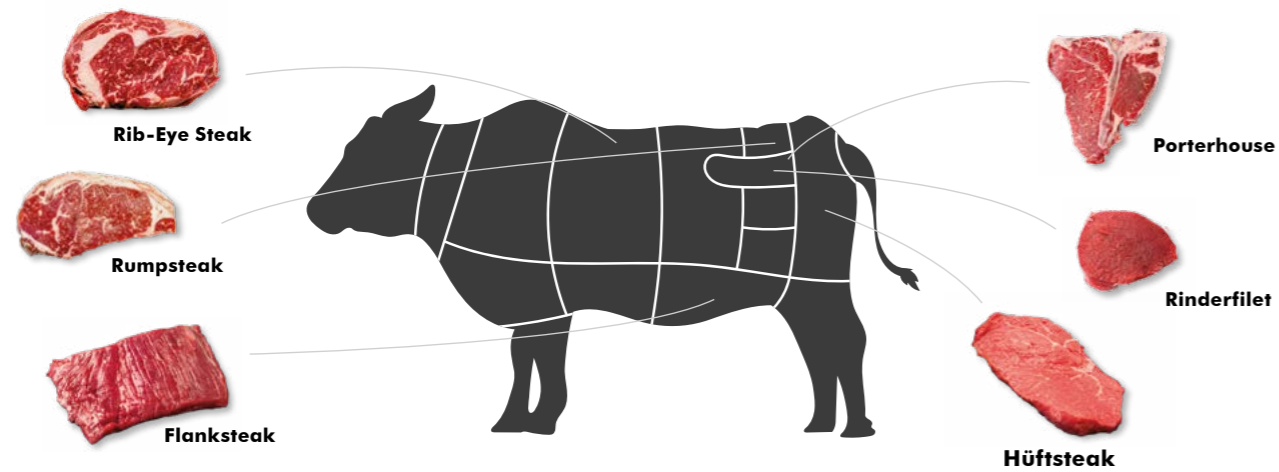


Gartensalat



Gegrillte Rindersteakstreifen

Vom Grill und aus dem Ofen grilled and from the oven



Short Ribs Weiderind ca. 350g **25,90**
Die Quer- oder Zwerchrippe,
24 Stunden Sous Vide gegart.

Hüftsteak
argentinisches Weiderind ca. 200g **21,50**
Rump steak ca. 300g **27,50**
Die Steakhüfte oder auch Blume genannt.

Rumpsteak
argentinisches Weiderind ca. 200g **24,90**
Sirloin steak ca. 300g **35,50**
Strip Loin vom Angus, amerikanisches
Rumpsteak mit feinem Fettrand.

Rinderfilet Black Angus ca. 200g **37,50**
Beef fillet ca. 300g **53,50**
Das beste Stück Rind von ausgewählten
Züchtern aus Argentinien.

Rib-Eye Steak Black Angus ca. 300g **32,80**
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 **27,50**
Water buffalo rump steak

Bisonhüftsteak ca. 200g **30,90**
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

Zanderfilet ca. 150g **18,50**
Pikeperch fillet

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

Königskrabbenbeine

King crab legs
ca. 400g **95,00**

Die Königskrabbe stammt aus den kalten Gewässern der
Beringsee und der Nordpazifikküste. Sie ist bekannt für ihre
Größe und ihren delikaten Geschmack.



Serviovorschlag

Dry Aged Porterhouse

Ideal für 2 Personen!

ca. 900g – 1200g **8,90 / 100g**

- Deutsche Färs -

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



Serviovorschlag

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**



Serviovorschlag

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 Green beans and bacon

Mini-Blattspinat mit Kirschtomaten

Mini spinach with cherry tomatoes

Brokkoli mit Haselnüssen

Broccoli with hazelnuts

BBQ Corn Ribs Corn ribs

gegrillte und geviertelte Maiskolben

Coleslaw mit Mango Coleslaw with mango **5,50**

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

Jalapeños Cheddar Mayonnaise

Jalapeños cheddar mayonnaise

Rote Bete Aioli Beetroot aioli

Parmesan Aioli Parmesan aioli

Soßen sauces
Portion **3,90**

Sauce Béarnaise Béarnaise sauce

Sauerkirsch-Portweinsauce

Sour Cherry port wine sauce

Pfefferrahmsauce 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

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

Ofenkartoffel **6,90**

mit Kräutersauerrahm

Baked potato with herbal sour cream

Kanadisches Rauchsaltbrot **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



Serviovorschlag



Loaded Fries



Serviovorschlag

BBQ Corn Ribs

Spezialitäten des Hauses Home specialties

Pasta Burrata Frische Pasta mit Tomatenpesto, Burrata, Basilikum und getrockneten Tomaten <i>Fresh pasta with tomato pesto, burrata, basil and sun dried tomatoes</i>	18,50
Süßkartoffeln-Gnocchi mit Bärlauchbutter, Gemüse, Spinat, Haselnüssen und Grana Padano <i>Sweet potato gnocchi with wild garlic butter, vegetables, spinach, hazelnuts and Grana Padano</i>	18,50
Trüffel Pasta Frische Pasta mit Trüffel-Rahmsoße (schwarzer Trüffel) und Grana Padano <i>Fresh pasta with truffle cream sauce (black truffle) and Grana Padano</i>	18,60
Pasta „Bolognese“ Frische Pasta mit Bolognese vom Weiderind, Wurzelgemüse, Zwiebeln, Kirschtomaten und Grana Padano <i>Fresh pasta, Bolognese sauce, vegetables, onions, cherry tomatoes and Grana Padano</i>	18,90
 Serviovorschlag	 Serviovorschlag
Gebratenes Filet vom Zander mit Safran-Butter-Soße, Brokkoli mit Haselnüssen und Möhrenpüree <i>Fillet of pikeperch with saffron butter sauce, broccoli with hazelnuts and mashed carrots</i>	23,50
Auf Zedernholz gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter, Spargelrisotto und Bärlauchöl <i>Roasted salmon fillet on cedar wood with lemon butter, asparagus risotto and wild garlic oil</i>	24,90
Filetspitzen gebraten mit Pilzen der Saison, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch, Grana Padano und frischer Pasta <i>Beef fillet tips, mushrooms, garlic, sun-dried tomatoes, leek, Grana Padano and fresh pasta</i>	26,90
Kurzgebratenes Ragout vom Wasserbüffel mit Sauerkirsch-Portweinsoße, Speckbohnen und Kartoffelpüree <i>Short roast ragout of water buffalo, sour cherry port wine sauce, green beans with bacon and mashed potatoes</i>	32,90
Spezialitäten vom Bison geschmortes Bisonragout und rosa gebratenes Bison Hüftsteak mit Pilzen der Saison und Süßkartoffel-Gnocchi <i>Braised bison stew and pink roasted bison rump steak, mushrooms and sweet potato gnocchi</i>	32,90
Argentinisches Rumpsteak „Soubise“ vom Weiderind mit Zwiebel-Bergkäse-Kruste, Portweinsoße, gebratenen Champignons und Kartoffelstampf <i>Grilled sirloin steak with onion-mountain cheese crust, port wine sauce, roasted mushrooms and mashed potatoes</i>	34,50
„Surf & Turf“ von Bison und Auster Gegrilltes Steak von der Bisonhüfte und gratinierte Felsenauster mit Spargel-Brotsalat <i>Grilled bison rump steak and gratinated oyster with asparagus bread salad</i>	36,80

Alle Spezialitäten werden nach Verfügbarkeit angeboten!

Spezial Burger special burger

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

Haus-Burger vom Weiderind Hausgemachtes Patty, Kartoffelbrioche Jalapeños Cheddar Mayonnaise, Käse, Tomate, Salat <i>Homemade beef patty, potato brioche, Jalapeños cheddar mayonnaise, cheese tomato, lettuce</i>	21,50
Portobello-Burger Gebratener Portobellopilz, Käse, Kartoffelbrioche, Vadouvan-Gewürz-Dip, Tomate und Blattsalat <i>Roasted portobello mushroom, cheese, potato brioche, vadouvan spice dip, tomato and lettuce</i>	21,50
Wasserbüffel-Burger Patty vom südamerikanischen Wasserbüffel, Focaccia, Salat, Tomate, Salatgurke, Parmesan Aioli <i>Water buffalo patty, focaccia, salad, tomato, cucumber, parmesan aioli</i>	23,90



Serviovorschlag



Serviovorschlag

Desserts desserts

Haselnuss Crème brûlée mit Schokoladen-Cantuccini und Himbeer-Kombucha-Gel <i>Hazelnut crème brûlée with chocolate cantuccini and raspberry kombucha gel</i>	9,50	Hausgebackener Churronut Frittierter Spritzkuchen mit Macadamia Eiscreme und Passionsfrucht <i>Fried dough spritz cake with macadamia ice cream and passion fruit</i>	8,90
Warmer Schokoladenkuchen* mit flüßigem Kern, Aprikosensorbet und Ahornsirup-Milch <i>Warm chocolate cake with melting centre, apricot sorbet and maple syrup milk</i>	11,50	Canadian Finish Nanaimo Bar, Zitronensorbet und Espresso Martini Shot <i>Nanaimo bar, lemon sorbet and Espresso Martini shot</i>	8,90

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



Serviovorschlag

Haselnuss Crème brûlée



Serviovorschlag

Warmer Schokoladenkuchen

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

Eisvariationen selection of ice creams

Eiskaffee „Alaska“ 7,90

Vanille-Eiscreme, geeister Kaffee, Karamellsoße, Schlagsahne
Salted caramel 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 8,90

Schokoladen-Eiscreme, Schokoladencreme, Schokoladensoße, Keksstücke, Schlagsahne, Haselnusswaffel
Chocolate ice cream, chocolate cream, chocolate sauce, biscuit pieces, whipped cream, hazelnut wafer

Raspberry Rapsody 8,90

Himbeersorbet, Vanille-Eiscreme, Himbeersoße, Schlagsahne
Raspberry sorbet, vanilla ice cream, raspberry sauce, whipped cream

Peachadamia Pleasure 8,90

Macadamia-Eiscreme, Aprikosensorbet, Passionfruchtsoße, Schlagsahne
Macadamia ice cream, apricot sorbet, passion fruit sauce, whipped cream

Amber Apple 8,90

Vanille-Eiscreme, Apfelsorbet, Vanillesoße, Ahorn-Eierlikör, Schlagsahne
Vanilla ice cream, apple sorbet, vanilla sauce, maple syrup egg liqueur, whipped cream



Raspberry Rapsody



„Iced Chocolate“

Triple Choc

Hausgemachte Eiscreme & Sorbet

homemade ice cream & sorbet

Eiscreme Kugel 2,50

Macadamia, Schokolade, Vanille

Sorbet Kugel 2,50

Aprikose, Himbeere, Zitrone, Apfel

Portion Schlagsahne 2,20



Kuchen, Torten & Spezialitäten cake, tart & specialties

„Bärentatze“ 4,50

dunkler Schokoladenkuchen mit Schattenmorellen
Dark chocolate cake with morello cherries

„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



Canadian Cheesecake 4,20

nach Spezialrezept

Original Dresdner Eierschecke 4,50

Schokoladen-Nuss-Kuchen 5,40
Chocolate nut cake

Ofenfrische Apple Pie 6,00

mit Vanillesoße und Schlagsahne
with vanilla sauce and whipped cream

mit Vanillesoße und Eis 7,60

mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne 8,50

mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

Heiße Köstlichkeiten hot specialties

Weißer Chococino 5,90

Weißer 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

Apple Pie Latte 6,50

Latte Macchiato, Apple Pie Sirup, Zimt, Krokant
Latte Macchiato, apple pie syrup, cinnamon, brittle

Canadian Coffee 6,90

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

Geeiste Spezialitäten iced specialties

Eiskaffee 5,90

Geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne
Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

Geeister Blaubeer Latte 5,90

Geeister Latte Macchiato, Heidelbeerpüree
Iced Latte Macchiato, blueberry puree

Coco Coffee 5,90

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



Serviervorschlag



Blueberry Chocolate

Heiße weiße Schokolade, Blaubeerpüree, Schlagsahne

5,90



Serviervorschlag

Alkoholfreies soft drinks

Mineralwasser Spritzig · Medium · Still	Flasche 0,25l 3,00 / Flasche 0,75l 6,90
Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	Flasche 0,25l 3,40
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l 5,00
Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l 5,00
Saftschorlen	Glas 0,2l 3,30 / Glas 0,4l 5,00
Eistee Pfirsich süß	Glas 0,4l 3,50
Thomas Henry Spicy Ginger	Flasche 0,2l 3,60
The Balis Basilikum-Ingwer-Limonade	Flasche 0,25l 4,00
Red Bull Energizer	Dose 0,25l 4,90

BAD
LIEBENWERDA

granini Säfte granini juices

Saft Apfel · Orange · Ananas	Glas 0,2l 3,60 / Glas 0,4l 5,50
Nektar Maracuja · Banane · Kirsche · Rhabarber Cranberry · Schwarze Johannisbeere	Glas 0,2l 3,60 / Glas 0,4l 5,50
Fruchtsaftgetränk Erdbeere · Mango	Glas 0,2l 3,60 / Glas 0,4l 5,50

Frisch gepresste Säfte freshly squeezed juices

Karotte	0,2l 4,90
Orange	0,2l 5,90
Vital-Wellness-Drink Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer	0,2l 6,90

Hausgemachte Limonaden homemade lemonades

Himbeer-Basilikum – Erdbeer-Rhabarber – Mango-Maracuja – Blaubeere-Ingwer	0,3l 5,90
--	------------------

Gilles Loser Premium-Tee Loose premium tea

	Glas ca. 0,3l 3,70
Bio Darjeeling Imperial Second Flush Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	🕒 3-4 Min
Earl Grey mit pikantem Aromaöl der Bergamottfrucht	🕒 3-4 Min
Grüntee China weiches Aroma, zartsüß, angenehm	🕒 2-4 Min
Früchtgarten 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
Kamillenblüten mild, beruhigend, feine Süße	🕒 5-8 Min



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

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

Flaschenbier bottled beer

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	4,30
Erdinger Brauhaus Natur Radler	0,33l	4,30
Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	5,50
Erdinger Weizen Hefe-Alkoholfrei	0,5l	5,50

Zu Wein & Bier

enjoyable with wine & beer

„Ontario Nussmischung“	100g	5,00
-------------------------------	------	-------------

Feinste Nüsse aus aller Welt



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**

Aperitifs aperitifs

Martini bianco · rosso

Sherry Emilio Lustau Medium Dry Amontillado Los Arcos

Aperol Spritz

Campari Spritz

Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe

Limoncello Spritz

Limoncello, Frizzante, Sodawasser, Zitronenscheibe

Crodino Spritz

Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe

„Orange Falls“

Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss

Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut

Champagne Chouilly



Bier vom Fass draught beer

	0,3l	0,5l
Feldschlösschen Pilsner	4,10	5,50
Feldschlösschen Kellerbier naturtrüb	4,10	5,50
Schwarzer Steiger	4,10	5,50
Erdinger Urweisse Hefeweizen	4,10	5,50
Radler · Alster	4,10	5,50

Costal IPA

Rye River Brewing Co. Irland

0,25l **4,10**
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

Vidal Late Harvest VQA

Pfirsiche · Aprikosen · süffig

Gewürztraminer VQA

Weißer Pfirsich · Zitrusfrüchte · Litschis · süffig

Riesling VQA

Pfirsiche · Birnen · Zitronen · Äpfel · trocken

Sauvignon Blanc VQA

Weißer Grapefruits · Passionsfrüchte · Stachelbeeren · Kräuter · trocken

Chardonnay VQA

Äpfel · Birnen · exotische Zitrusfrüchte · trocken

Kerner VQA „The Hanging Man“

Pfirsiche · Mangos · Frühlingsblumen · trocken

Pinot Grigio VQA

Grüne Äpfel · Limetten · Melonen · trocken

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

Elements white VQA Riesling · Sauvignon blanc
Ananas · Lychees · Pfirsiche · kandierte Zitronen · trocken

Ontario / Niagara Falls, Monastery Cellars Winery

Chardonnay-Pinot Grigio VQA

Birnen · Äpfel · feine Mineralität · trocken

Ontario / St. Catharines, Henry of Pelham Family Estate

Riesling VQA

Zitrusfrüchte · Rosenblüten · trocken

Australien, Merindah

Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrus · trocken

Roséwein rose wine

Kanada

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

Fortune Rosé VQA

Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · trocken

Sachsen / Radebeul, Hoflößnitz

Schieler Rosé VQA Radebeuler Lößnitz

Rote Johannisbeeren · Waldbeeren · trocken



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

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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

Rotwein red wine

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

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

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

Süßweinspezialität sweet wine specialty

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

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

Sekt & Champagner sparkling wine & champagne

Italien	0,1l / 0,75l
Prosecco Spumante Brut DOC ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch	4,50 / 29,00
Deutschland	
<i>Sachsen / Weinhaus Hoflöbnitz</i>	
Kurfürst Sekt Rosé Himbeeren · Erdbeeren · Johannisbeeren · trocken	4,90 / 31,90
Kanada	
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i>	
Sparkling Chardonnay Sekt Äpfel · Birnen · Grapefruits · trocken	5,90 / 38,90
Frankreich	
<i>Champagne / Chouilly</i>	
Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut Vermählung der drei klassischen Champagner Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, lebendige Noten von reifen Mirabellen, Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln, Mandeln und kandierten Zitronenschalen <i>Champagne / Épernay Moët & Chandon</i>	11,50 / 72,00
Moët & Chandon Rosé Impérial Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Walderdbeeren	95,00



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



2cl
7,50

„Alte Zeit“ Blackcurrant Rum

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



„Alte Zeit“ Lava-Mandarine

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



2cl
12,00

Klare Brände & Rum

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

Spezialitäten- brennereien

Sachsen – Prinz zur Lippe	2 cl	
Obstler aus der Region		3,80
Sauerkirschbrand „Schattenmorelle“		3,80
Himbeergeist		4,20
Sachsen – Schuh	2 cl	
Roter Weinbergpfirsichlikör		3,80
Schwarzwald – Scheibel	2 cl	
Moor-Birne Premium		3,80

Liköre

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

Grappa

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

Cognac / Likör

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

Bitters

Jägermeister	2 cl	3,50
Becherovka		3,50
Ramazotti		3,50
Underberg Originalflasche		3,60

Whiskys

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



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

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

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



Canadian Steakhouse

Restaurant · Cocktailbar · Kaminlounge

An der Frauenkirche 3 · 01067 Dresden

Telefon +49 (0)351 4028 86 60

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

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

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

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

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



Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. 04/2025

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

www.shop-dresden.de