



Canadian Steakhouse



Lounge & Cocktail-Bar
1.Etage

stay cool

Ein Geheimtipp in Dresden: Ontarios „Gletscherbar“

Frisch,
rauchig, bitter

SMOKED BLOSSOM NEGRONI

würzig,
Kaffee-Aroma,
Erfrischend

CONTINENTAL SOUR

würzig,
Kaffee-Aroma,
Erfrischend

ESPRESSO HIGHBALL

vielseitig,
herb, kraftvoll

Cremig
süß, vollmundig

FLAMBÉE

Rauchig,
fruchtig, vollmundig

SMOKY PEAR

Fruchtig,
fein herb

SUNNY PASSION FIRE

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 verkostet werden.

Schauen und probieren Sie selbst.

Herzlich willkommen im ONTARIO.



„Welcome“ Drinks welcome drinks



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



Sarti Lemon Spritz
mit Alkohol
Sarti Rosa,
Bitter Lemon,
Grapefruit
0,2l **8,50**



Gin Tonic
mit Alkohol
Hendricks Gin,
Tonic Water,
frische Gurke,
Rosmarin
0,2l **12,00**



Limoncello Spritz
mit Alkohol
Limoncello,
Frizzante, Sodawasser,
Zitrone
0,2l **8,50**

„Yellow River“
alkoholfrei
Mangopüree, Aceto
Maracuja, Limette,
Sodawasser
0,3l **5,90**



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

**Sucht-
gefahr!**

Vorspeisen starters

Bruschetta „Ontario“ **13,50**
Geröstetes Brot mit Coppa-Schinken,
Tomaten-Pfirsich-Relish, Feta-Käse und Wildkräutersalat
*Roasted bread, Coppa ham, tomatoe peach relish,
feta cheese and mini leaf lettuces*

Gebeiztes Lachstatar **15,90**
mit Gurkensalat an Sesam-Soja-Marinade und Nori-Algen-Chip
*Marinated salmon tartare with sesame soy marniated
cucumber salad and nori algae chip*

Beef Tatar **80g 18,50**
mit Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum,
Oregano, Knoblauch und Rauchsaltz Brot
*Marinated beef tartar with tomatoes, capers, olives,
basil, oregano, garlic and smoked salt bread*

Wasserbüffel-Carpaccio **18,90**
Feine Scheiben vom Wasserbüffel, gehobelter Grana Padano,
Senfkaviar, Wildkräutersalat und geräuchertes Ahornigel
*Carpaccio of water buffalo, Grana Padano cheese,
mustard kaviar, mini leaf lettuces
and smoked maple syrup chelly*

Erlasene Schinkenspezialitäten **18,60**
Schinken vom Bison, Wagyu-Rind und italienischen Coppa,
Knochenmark-Kräuterbutter und Rauchsaltz Brot
*Bison ham, Wagyu beef ham and Italian Coppa ham,
served with bone marrow herb butter and smoked salt bread*

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



Bruschetta „Ontario“



Erlasene Schinkenspezialitäten

Suppen soups

Tagessuppe **7,90**
Soup of the day

Milde Kokos-Currysuppe **8,50**
mit Hähnchen, Gemüse und Korianderöl
*Coconut curry soup with chicken, vegetables
and coriander oil*

Kanadischer Holzfäller-Eintopf **8,90**
mit Hackfleisch, Bohnen, Mais, Tomaten
und Sauerrahm
*Lumberjack stew with minced meat, beans,
sweetcorns, tomatoes and sour cream*



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

Salate salads

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

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

Sommer Salat **15,90**
Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Feta-Käse, Wassermelone, geröstete Pinienkerne,
Minze, Basilikum und Tomatendressing
*Mini leaf lettuces, cucumbers, cherry tomatoes, feta cheese, water melon, roasted pin nuts,
mint, basil and tomato dressing*

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

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

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

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

Brotkorb **4,90**
Bread basket

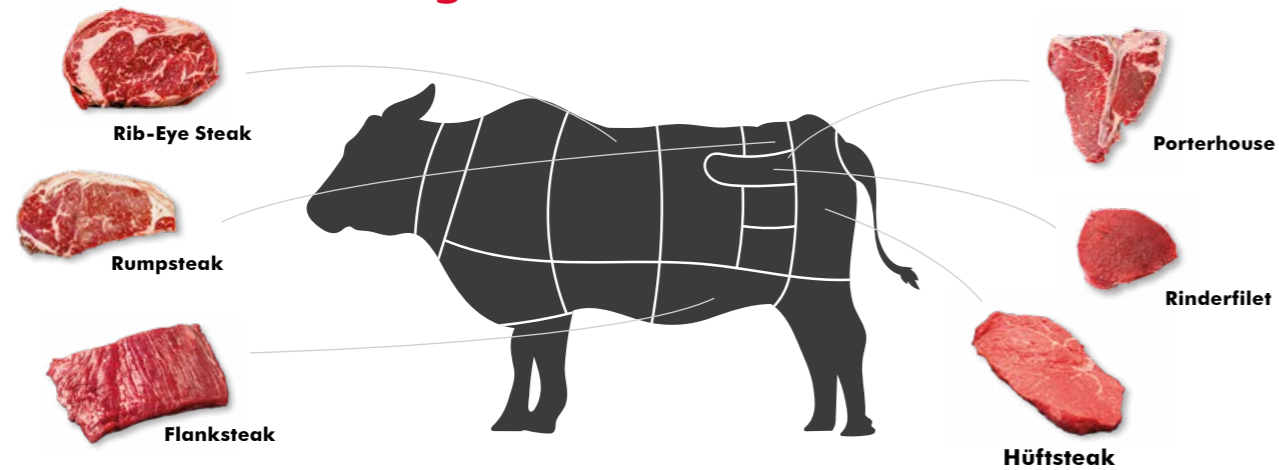


Gartensalat



Gegrillte Rindersteakstreifen

Vom Grill und aus dem Ofen grilled and from the oven



Short Ribs Weiderind Die Quer- oder Zwerchrippe, 24 Stunden Sous Vide gegart.	ca. 350g	27,90
Hüftsteak argentinisches Weiderind Rump steak Die Steakhüfte oder auch Blume genannt.	ca. 200g ca. 300g	23,50 29,80
Rumpsteak argentinisches Weiderind Sirloin steak Rumpsteak mit feinem Fettrand.	ca. 200g ca. 300g	27,50 38,90
Rinderfilet Black Angus Beef fillet Das beste Stück Rind von ausgewählten Züchtern aus Argentinien.	ca. 200g ca. 300g	39,80 58,50
Rib-Eye Steak Black Angus Ein außergewöhnliches schmackhaftes Stück mit schöner Marmorierung.	ca. 300g	35,80
Flanksteak irisches Weiderind Ein beliebtes Stück aus der Flanke. Saftiger Steakgenuss mit starken Aromen.	ca. 200g ca. 300g	23,50 31,50

Wasserbüffel Hüftsteak Water buffalo rump steak	ca. 200g	30,90
Bisonhüftsteak Bison rump steak	ca. 200g	32,90
Iberico Secreto Iberico Secreto	ca. 200g	25,40
Hähnchenbrust Chicken breast	ca. 200g	15,50
Black Tiger Garnelen Black tiger prawns	5 Stk	11,90
Lachsfilet Aquakultur Salmon fillet	ca. 150g	18,50
Störfilet Sturgeon fillet	ca. 150g	18,50

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

Premium Steaks

Wagyu-Rind vom Rost grilled Wagyu beef

- Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse -

Filetsteak Tenderloin	ca. 200g	89,00
Hüftsteak Rump steak	ca. 200g	38,00



Dry Aged Porterhouse

Ideal für 2 Personen!

ca. 900g – 1200g **98,00**

- Deutsche Färse -

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

Beilagen side dishes

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

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

Gemüse & Co. vegetables & 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 leek gratin	
Orangen-Safran-Risotto mit Peperoncini Orange saffron risotto with chilli peppers	
Süßkartoffel-Pommes	6,90
Sweet potato fries	
Ofenkartoffel	6,90
mit Kräutersauerrahm Baked potato with herbal sour cream	
Kanadisches Rauchsaltzbrot	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	

Soßen sauces
Portion **3,90**

Sauce Béarnaise Béarnaise sauce
Madeirasoße Madeira wine sauce
Pfefferrahmsoße mit Canadian Whiskey Creamy pepper sauce with Canadian whiskey

Buntes Marktgemüse Mixed vegetables	
Gebratene Champignons Roasted mushrooms	
Speckbohnen Beans and bacon	
Mini-Blattspinat mit Kirschtomaten Mini spinach with cherry tomatoes	
Gebutterter Brokkoli Buttered broccoli	
BBQ Karotten Carrots	
BBQ Corn Ribs Corn ribs gegrillte und geviertelte Maiskolben	
Coleslaw Coleslaw	7,50
Beilagensalat Small salad	7,50
Kleiner Caesar Salat Small Caesar salad	7,90

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

Kräuterbutter Herb butter
BBQ-Soße, Ketchup, Mayonnaise BBQ sauce, ketchup, mayonnaise
Cheddar Jalapeños Dip Cheddar jalapeño dip
Trüffelmayonnaise Truffles mayonnaise
Basilikum Aioli Basil aioli
Parmesan Aioli Parmesan aioli
Aioli vom schwarzen Knoblauch Aioli of black garlic
Rote Bete Aioli Beetroot aioli



Loaded Fries



BBQ Corn Ribs

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

Spezialitäten des Hauses home specialties

Gegrilltes Rinderfilet-Sandwich 23,90
geröstetes Rauchsaltbrot, gegrilltes Rinderfilet, 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

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



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Sous-Vide gegarte Kalbszunge 24,90
mit Madeirasauce, sautiertem Wildbrokkoli, Berberitzen und Kartoffelespuma
Veal tongue cooked sous-vide with Madeira sauce, sautéed wild broccoli, berberis and potato espuma

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

Saftige Iberico Schweinebäckchen in Rotweinsauce 31,40
mit Speckbohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin
Iberico pork cheeks with red wine sauce, beans with bacon and potato leek gratin

Spezialitäten vom Wild 36,50
geschmortes Elchragout und rosa gebratenes Bisonsteak mit geschmorten Karotten und Kartoffel-Lauch-Gratin
Braised elk stew and pink roasted bison steak, braised carrots and potato leek gratin

„Surf & Turf“ vom Wasserbüffel und Butterkrabbe 37,40
Gegrilltes Steak von der Wasserbüffel-Hüfte und gebackene Butterkrabbe, Pfefferrahmsauce, sautierter Wildbrokkoli, Berberitzen und Maiscreme
Grilled water buffalo rump steak and deep fried soft shell crab, pepper cream sauce, sautéed wild broccoli, berberis and sweetcorn cream

Getrüffelte Rinderfilet-Medaillons 37,50
mit Madeirasauce, Parmesanchip, gebratenen Babymais und Maiscreme
Truffled beef fillet medallions, Madeira wine sauce, Parmesan chip, baby sweetcorn and sweetcorn cream



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-Rahmsauce 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

Zitronen Linguine mit Garnelen 21,90
Linguine mit 5 gebratenen Garnelen, Chili, frischen Kräutern, Kirschtomaten und Grana Padano
Linguine with 5 pan-fried prawns, chilli, fresh herbs, cherry tomatoes and Grana Padano

Orangen-Safran-Risotto mit Peperoncini 18,90
Orange saffron risotto with peperoncini

Fischgerichte fish dishes

Auf Zedernholz gebratenes Lachsfilet 26,40
mit Oliven-Pekan-Crumble, Gurkensalat an Sesam-Soja-Marinade und Dauphine Kartoffeln
Roasted salmon fillet on cedar wood, olive and pecan crumble, sesame soy marinated cucumber salad and Dauphine potatoes

Crab Cake „Toronto“ 26,40
Hausgemachtes Krabbenhack-Medaillon, gebackene Butterkrabbe, Krustentiersauce, Kartoffelespuma und marinierte Miniblatt-Salate
Homemade crab cake, baked soft-shell crab with crustacean sauce, potato espuma and mini leaf lettuces

Gebratenes Störfilet 28,90
mit Orangen-Safran-Risotto und Peperoncini
Roasted sturgeon fillet with orange saffron risotto and peperoncini

alle Burger
servieren wir
mit Pommes

Spezial Burger special burger



22,50

Haus-Burger vom Weiderind

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



24,50

BBQ-Cheese 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



22,50

Bison-Burger

Hausgemachtes Bisonpatty, Focaccia, Salat, Coleslaw, Tomate, rote Zwiebel, Basilikum Aioli
Homemade bison patty, focaccia, lettuce, coleslaw, tomato, red onions, basil aioli



Desserts & Eisvariationen Desserts & ice cream variations

Orangenblüten-Crème brûlée 9,50
Erdbeer-Verjus-Granite mit Basilikum und Pistazien-Meringue
Orange blossoms crème brûlée, strawberry verjus gel with basil and pistachio meringue

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



Orangenblüten-Crème brûlée

„Campfire“ 9,80
hausgemachte Ganache, Marshmallow-Creme, Himbeersorbet und Schokoladenerde
Homemade ganache, marshmallow cream, raspberry sorbet and chocolate

Warmer Schokoladenkuchen 11,50
mit flüßigem Kern, Olivenöleiscreme mit Fleur de Sel und Sesamkrokant
Warm chocolate cake with melting centre, olive oil ice cream with fleur de sel and sesame brittle



Serviervorschlag

Warmer Schokoladenkuchen

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

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

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

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

Sorbet Kugel 2,50
Himbeere, Kirsche

Portion Schlagsahne 2,20

Berry Blossom 10,50
Himbeersorbet, Vanille-Eiscreme, Hibiskusgel, geflammte Marshmallow-Creme
Raspberry sorbet, vanilla ice cream, hibiscus chelly, flambéed marshmallow cream

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

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

Granita del Fragola 8,50
Erdbeer-Verjus-Granité mit Basilikumsirup und Schlagsahne
Granite of strawberries and verjus, basil syrup and whipped cream



Pistazien Eisbecher

„Iced Chocolate“

Berry Blossom

Pina Colada Eisbecher

Kuchen, Torten & Spezialitäten cake, tart & specialties

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

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

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



Bärentatze

Canadian Cheesecake 4,20
nach Spezialrezept

Original Dresdner Eierschecke 4,50
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte 5,40
Black Forest cherry cake

Ofenfrischer Apfelstrudel 6,90
mit Vanillesoße und Schlagsahne
with vanilla sauce and whipped cream

mit Vanillesoße und Eis 8,90
with vanilla sauce and ice cream

mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne 10,50
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream



Dresdner Eierschecke

Heiße Köstlichkeiten hot specialties

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

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

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

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

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

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

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

Geeiste Spezialitäten iced specialties

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

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

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



Geeister Blaubeer Latte

Macchiato „Crème Brûlée“

Kaffee & Schokolade coffee & chocolate

 Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

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



Serviervorschlag










Blueberry Chocolate

Heiße weiße Schokolade, Blaubeerpüree, Schlagsahne
5,90



Serviervorschlag

Cilles Loser Premium-Tee Loose premium tea

Bio Darjeeling Imperial Second Flush Sommerpflückung, zart-nussiger Geschmack	Glas ca. 0,3l 3,70	 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

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
Coca Cola · Coca Cola Zero Zucker		Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l 5,00
Fanta · Sprite · Cola-Orange Mix		Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l 5,00
Saftschorlen		Glas 0,2l 3,30 / Glas 0,4l 5,00
Eistee Pfirsich süß		Glas 0,4l 3,50
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

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
--	------------------



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

Zu Wein & Bier

enjoyable with wine & beer

Ontario Nussmischung Feinste Nüsse aus aller Welt	100g	5,00
Tortilla-Chips mit Käsedip		5,00

Bier vom Fass draught beer

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

Urban IPA Maisel & Friends Deutschland

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



Cider Spezialitäten cider specialties

Süffige Apfelschaumweine

Brothers Toffee Apple Cider Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend <i>Aromas of caramelized apples and creamy toffee, deliciously refreshing</i>	0,5l	6,90
Thistly Cross Whisky Cask Cider 6 Monate in alten Glen Moray-Whisky-Fässern gereift <i>Matured for 6 months in old Glen Moray whisky casks</i>	0,5l	6,90

Weißwein white wine

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

Roséwein rose wine

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



Aperitifs aperitifs

Martini bianco · rosso	5cl	5,50
Sherry Emilio Lustau Medium Dry Amontillado Los Arcos	5cl	5,20
Aperol Spritz	0,2l	9,00
Campari Spritz	0,2l	8,50
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe	0,2l	8,50
Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Sodawasser, Zitronenscheibe	0,2l	8,50
Crodino Spritz -alkoholfrei- Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2l	7,50
„Orange Falls“ Aperol, Orangensaft, Lime Juice, Puderzucker, geschlagenes Eiweiss	0,2l	8,90
Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut Champagne Chouilly	0,1l	11,50



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
River Road Cabernet VQA Waldbeeren · Cassis · Kirschen · Gewürze · süffig	4,80 / 8,90 / 30,90
Merlot VQA Johannisbeeren · Pflaumen · seidige Tannine · trocken	5,20 / 9,90 / 33,90
Pinot Noir VQA dunkle Beeren · Rosmarin · weiche 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	5,90 / 10,50 / 35,90
The Magician VQA Shiraz · Pinot Noir Schwarzkirschen · Brombeeren · Schokolade · seidige Tannine · trocken	44,00
<i>Ontario / Beamsville, Hidden Bench Winery</i>	
Pinot Noir VQA reife Kirschen · rosa Pfeffer · abgerundete Tannine · trocken	5,20 / 9,90 / 33,90
<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
Fabian Reis Rouge VQA Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Malbec Kirschen · Brombeeren · Himbeeren · weiche Tannine · trocken 5 Jahre in französischen Eichenfässern 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>	
Baco Noir VQA 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 Eichenholzfassern gereift	67,00
2022 Zweigelt Ferox Winery VQA Brombeeren · Sauerkirschen · schwarzer Pfeffer · Zimt · trocken 24 Monate Eichenholzfassern gereift	84,00
2020 Cabernet Sauvignon Ferox Winery VQA Johannisbeeren · Schokolade · Brombeeren · Vanille · trocken 24 Monate Eichenholzfassern gereift	89,00

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

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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

Süßweinspezialität sweet wine specialty

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

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

Sekt & Champagner sparkling wine & champagne

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

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

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

Kanada	
<i>Ontario / Niagara-on-the-Lake, Reif Estate Winery</i>	
Sparkling Chardonnay Sekt Äpfel · Birnen · Grapefruits · trocken	5,90 / 38,90

„The Empress“ Gewürztraminer · Riesling Sekt Lychees · Rosen · Zitrus · trocken	5,90 / 38,90
---	---------------------

Frankreich	0,1l / 0,375l / 0,75l
<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	11,50 / 42,50 / 72,00

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



Zusatzstoffe & Allergene

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

Scheibel



„Alte Zeit“
Blackcurrant Rum

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



„Alte Zeit“
Lava-Mandarine

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



Klare Brände & Rum

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
Gin Sul	Deutschland	4,40
Tequila	2 cl	
Sierra Plata 100% Agave		3,90
Sierra 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		5,50
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
Frangelico Haselnuss		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
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
Highland Park		
18 Jahre	Orkney Islands	25,50



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**

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

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

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 40288660

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

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

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

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

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



Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. 06/2026

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

www.shop-dresden.de