

anno  1765

# COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •





Schokoladentaler  
„Grüße aus Dresden“



Limitierter  
Meissen®  
Trinkschlüssel  
Aufschrift:  
"Dresden anno 1206"



Meissner Weingummi  
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Limitierter  
Keramikbecher  
"Edition Coselpalais"

Hier im Cosel-Shop oder online unter [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de) erhältlich.

## Ein perfektes Geschenk

Hier im  
Restaurant  
erhältlich.



### Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

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)

## Vorspeisen

appetizer

**Ragoût fin in der Königinpastete** 12,50  
Kalbfleisch, Champignons, Salatbukett  
*Ragout of veal, mushrooms, salad bouquet*

**Geflämmte Ziegenkäse-Crème** 13,90  
Tomaten-Focaccia mit Schalottenmarmelade  
und Kräuteröl  
*Goat cheese crème brûlée, tomato focaccia  
with shallot jam and herbal oil*

**Erlesene Käseauswahl** 15,60  
hausgemachtes Früchte-Chutney,  
ofenfrisches Brioche  
*Selection of cheese, homemade fruit chutney,  
oven-fresh brioche*

**Tatar vom Thunfisch** ca. 90g 17,50  
Limetten-Mango-Salsa, Krabbenchip,  
Avocado und Shiso  
*Tuna tartar, mango and lime salsa,  
crab chip, avocado and shiso*

**Carpaccio vom Weiderind** 18,60  
mit eingelegtem Gartengemüse  
und Bergkäsespänen  
*Beef carpaccio with pickled garden vegetables and  
mountain cheese shavings*



Serviervorschlag

Ragoût fin in der Königinpastete

## Salate

salads



Gartenkräuter-Salat

**Bunter Gartenkräuter-Salat** 12,50  
Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten,  
Radieschen und Hausdressing  
*Mini green salads, cucumbers, tomatoes,  
radishes and house dressing*

**Brotsalat** 16,50  
Burrata, Rucola, Tomaten, Focaccia, Avocado,  
Oliven und Tomatendressing  
*Bread salad with focaccia, burrata, rocket salad,  
tomatoes, olives, avocado and tomato dressing*

**Tagliata di Manzo** 21,80  
gebratene Streifen vom Rindersteak (160g),  
Rucola, Kirschtomaten und Bergkäsespäne  
*Roasted slices of beef steak, rocket salad,  
cherry tomatoes and shredded mountain cheese*

**Brotkorb**  
*bread basket*

4,50

**Cosel's Vesper**  
Hausgemachter Dip & Brot  
*Homemade dip & bread*


6,50

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

*Letzte Speisenbestellung: 1 Stunde vor Schließung · Last meal order: 1 hour before closing*

# Suppen

*soups*

- Empfehlung unseres Chefkoches** 7,50  
*Soup of the day*
- Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen und Sellerieblättchen 7,50  
*Beef consommé with, bone marrow dumplings and celery*
- Entenconsommé** mit Glasnudeln, Zuckerschoten, Entenklein und Lauch 7,90  
*Duck consommé with glass noodles, snow peas, duck meat and leek*
-  **Kohlrabi-Cremesuppe** 7,90  
 mit Liebstocköl und Croûtons  
*Cream of kohlrabi soup with lovage oil and croutons*

# Leichte Küche

*light cuisine*

- Kürbis-Quiche** 15,50  
 feiner Mürbteig mit Kürbis, Schmand, Ei, Käse, Kräutern und Kürbiskernen gebacken  
*Fine shortcrust pastry baked with pumpkin, sour cream, egg, cheese, herbs and pumpkin seeds*
- Elsässer Winzerbrot** 16,90  
 frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Speck, Lauch, Sauerrahm und Käse  
*Freshly baked sourdough bread with bacon, leek, sour cream and cheese*

- Lachs-Sandwich** 17,50  
 geröstetes Brioche-Brot, Lachsfilet,  
 Mini-Blattsalate und würziger Mojo Rojo Soße  
*Roasted brioche bread, salmon fillet,  
 mini green salads and spicy mojo rojo sauce*

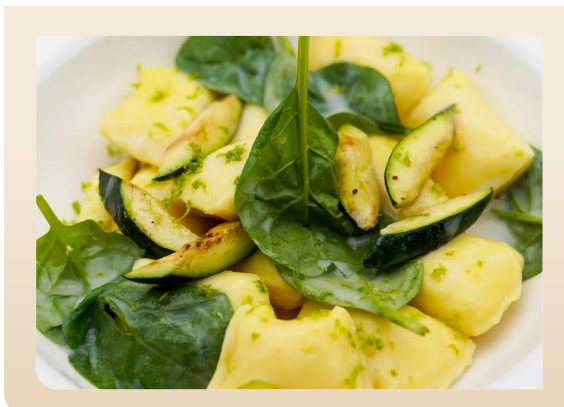
- Kalbsfrikadelle mit Pilzrahm** 18,90  
 gebratenen Pilzen und Kartoffelpüree  
*Veal meatball with cream sauce,  
 fried mushrooms and mashed potatoes*



*Lachs-Sandwich*

# Vegetarisch

*vegetarian*



*Pfannengeschwenkte Zitronengnocchi*

- Picatta Milanese** vom Gartengemüse 17,50  
 Fregola Sarda Pasta, Tomatensoße  
 und Basilikum  
*Picatta Milanese of garden vegetables,  
 fregola sarda pasta, tomato sauce and basil*
- Pfannengeschwenkte Zitronengnocchi** 18,90  
 mit Limonensoße, Zucchini  
 und Blattspinat  
*Pan-fried lemon gnocchi  
 with lime sauce, courgettes and spinach*



## Fischgerichte

*fish dishes*



*Gebratenes Filet vom Zander*

**Gebratenes Doradenfilet** 22,00  
mit Weißweinsauce, confiertem Fenchel,  
Meeresspargel und schwarzem Reis  
*Roasted sea bream fillet with white wine sauce,  
confit fennel, sea asparagus and black rice*

**Gebratenes Filet vom Zander** 22,00  
mit Weißweinsauce, sautierten Champignons,  
Zucchini und Kartoffel-Drillingen  
*Roasted fillet of pike-perch with white wine sauce,  
sautéed mushrooms, courgettes and small potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet** 24,80  
mit Limonensauce, Blattspinat, Zucchini  
und Zitronengnocchi  
*Roasted salmon fillet with lime sauce, spinach,  
courgettes and lemon gnocchi*

## Hausspezialitäten

*House specialties*

**Rumpsteak „Strindberg“ medium gebraten**  
in Senf-Zwiebel-Eihülle,  
gebackene Kartoffel-Drillinge und Tomatensalat  
*Medium roasted sirloin steak  
in mustard onion egg coating,  
baked small potatoes, tomato salad*



29,40

**Rehshäufele mit Honig-Rosmaringlasur**  
gebratenen Pilzen und Semmelknödel  
*Venison shank with honey-rosemary glaze, roasted mushrooms and bread dumpling*

*für 2 Personen* 57,80

### Am Tisch tranchiert!

**„Chateaubriand“**  
rosa gebratenes Rinderfilet, Senf Hollandaise,  
Sauce bordelaise, Speckbohnen, gebratene Pilze  
und Röstzwiebelpüree  
*Medium roasted beef tenderloin, mustard hollandaise  
sauce, bordelaise sauce, beans with bacon,  
roasted mushrooms and fried onion mashed potatoes*

**Für 2 Personen**  
Vorfreude ca. 25min

ca. 400 g **86,00**

*Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!*



Servievorschlag

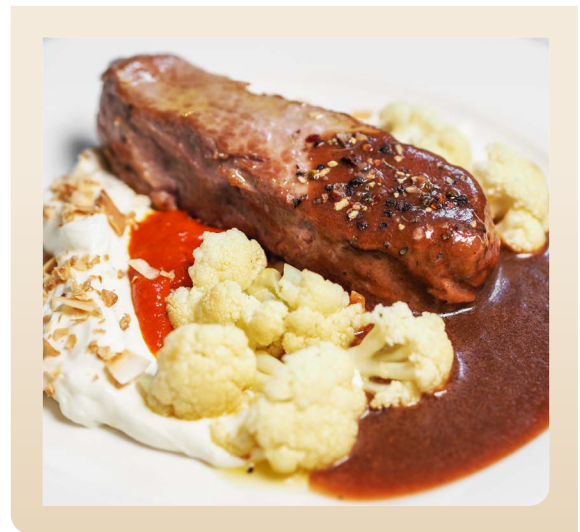
# Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

*main dishes – from pot and pan*

<b>Schweinefilet „sous vide“ gegart</b> mit Calvados-Soße, sautiertem Wirsing, Apfelspalten und Zwiebelpüree <i>Pork fillet "sous vide" cooked with Calvados sauce, sautéed savoy cabbage, apple slices and onion puree</i>	21,50
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Portweinsoße, geschmorte Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver, port wine sauce, braised apples and onions, mashed potatoes</i>	22,50
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> pikant gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <i>Braised beef roulade filled with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and potato dumplings</i>	23,90
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> mit glasierten Karotten und Schupfnudeln <i>Braised ox cheek with glazed carrots and potato noodles</i>	24,50
<b>Sächsischer Sauerbraten</b> Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	24,90
<b>Hirschragout „Försterin Art“</b> mit Preiselbeer Birne, Steinpilzen und Schupfnudeln <i>Venison ragout "Forester's style" with cranberry pear, porcini mushrooms and potato noodles</i>	25,90
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> mit Salbeijus, Paprika Coulis und Kartoffel-Bohnencassoulet <i>Pink roasted saddle of lamb with sage jus, paprika coulis and potato-bean cassoulet</i>	26,00
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken</b> mit Püree und Röschen vom Blumenkohl, gerösteten Haselnüssen und Paprika Coulis <i>Pink roasted saddle of veal with cauliflower puree and florets, roasted hazelnuts and paprika coulis</i>	26,50
<b>Knusprige Ente aus dem Ofen</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <i>Crispy duck from the oven with apple red cabbage and potato dumplings</i>	1/2 Ente 24,90 1/4 Ente 20,50



*Rosa gebratener Lammrücken*



*Rosa gebratener Kalbsrücken*





*Gebratenes Rinderfilet*

**Original „Wiener Schnitzel“** 27,90  
 paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäckchen,  
 Bratkartoffeln und Tomatensalat  
 mit weißem Balsamicoessig,  
 auf Wunsch mit Preiselbeeren  
*Breaded escalope of veal with lemon bag,  
 fried potatoes, tomato salad with white balsamic  
 vinegar and on request with cranberries*

**Gebratenes Rinderfilet** 38,90  
 Sauce bordelaise, Speckbohnen  
 und Röstzwiebelpüree  
*Grilled beef tenderloin, sauce bordelaise, beans with  
 bacon and fried onion mashed potatoes*

## Süßspeisen desserts

**Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel** · *oven-warm apple nut strudel* 6,00  
 mit Vanillesoße und Schlagsahne · *with vanilla sauce and whipped cream* 8,50  
 mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · *with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream* 8,90

 **Holunderbeeren-Risotto** 8,50  
 mit Kokosblütenzucker, Kokossplittern, Pekannüssen und veganer Crème fraîche  
*Elderberry risotto with coconut blossom sugar, coconut flakes, pecan nuts and vegan crème fraîche*

 **Eierlikör Crème brûlée mit Himbeersorbet** 8,90  
*Egg liqueur crème brûlée and raspberry sorbet*

**Mohnpudding mit Vanillesoße und Pflaumenkompott** 8,50  
*Poppy seed pudding with vanilla sauce and stewed plums*



**Süßspeisen-Trilogie** 11,50  
 „Coselpalais“ auf der Etagere  
 Kaffeemousse, Himbeersorbet,  
 Schokoladentörtchen, Eierlikör Crème brûlée  
*Coffee mousse, raspberry sorbet, chocolate tartlet,  
 egg liqueur crème brûlée*

**Hausgebackener Windbeutel** 9,50  
 gefüllt mit Vanilleeis  
 Kirschragout, Schlagsahne und Eierlikör  
*Cream puff filled with vanilla ice cream,  
 cherry compote, whipped cream and egg liqueur*



# Verführung in Eis

*ice cream temptations*

<b>Eiskaffee</b> geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	<i>auch koffeinfrei möglich</i> 5,20
<b>Milch-Eis-Shakes</b> nach Angebot <i>Milk ice cream shakes of today's special</i>	5,90
<b>Eisschokolade</b> geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>	6,90
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>	8,40
<b>Mohrenkopf</b> hausgemachtes Nougateis, Vanille- und Haselnusseis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne, knusprige Waffel <i>Homemade nougat ice cream, vanilla- and hazelnut ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, crispy wafer</i>	8,80
<b>Schweden-Eisbecher</b> Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream</i>	9,50
<b>Eisbecher „Mozart“</b> Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel <i>Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, mirabelle plum compote, whipped cream, Mozart ball</i>	9,50
<b>Milcheis</b> mit Geschmack Vanille · Schokolade · Erdbeer · Nougat · Pistazie · Haselnuss Tagesangebot	<i>Kugel</i> 2,20
<b>Sorbet</b> Mango · Himbeer	<i>Kugel</i> 2,50



**Schwarzwälder Eisbecher**  
Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschlikör, Sauerkirschen, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, chocolate ice cream, cherry liqueur, sour cherries, whipped cream*

8,80



**Eisbecher „Coselpalais“**  
Vanilleeis, Himbeerpüree, Eierlikör, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, raspberry puree, egg liqueur, whipped cream*

9,50



# Hausspezialitäten

house specialties

Original Dresdner Eierschecke · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	5,20
Sächsische „Porzellantorte“ Mandelbaiser-Böden, Vanille-Buttercreme, Haselnuss-Pistazien-Creme, Mehrfruchtkonfitüre und Biskuit <i>Vanilla butter cream, hazelnut pistachio cream, almond meringue base, fruit jam, biscuit</i>	5,90
% „Coselpalais-Haustorte“ Baumkuchen, Vanille- und Schokoladencreme, Rumkirschen und Marzipan <i>Baumkuchen, vanilla and chocolate cream with rum soaked cherries and marzipan</i>	6,20
% „Königstorte“ Baumkuchenboden, Orangencreme, Kakaobiskuit, Kirschfüllung und Marzipan <i>Baumkuchen, orange cream, chocolate sponge, cherry, marzipan cover</i>	6,20
Kirschtortenlikör <i>Sachsen, Prinz zur Lippe</i>	2 cl 3,50

## Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

Schmandkuchen · <i>Crème fraîche cake</i>	5,50
Mohnkuchen · <i>Poppy seed cake</i>	5,50
Obstkuchen mit Streusel nach Angebot · <i>Fruit cake with crumble</i>	5,50
% Eierlikör-Mohn-Schnitte · <i>Eggnog poppy seed slice</i>	5,90
% Holländer Sahne-Schnitte · <i>Puff pastry cherry cream slice</i>	5,90
% Schwarzwälder Kirsch-Schnitte · <i>Black forest cherry slice</i>	5,90
Quarktorte · <i>Cheesecake</i>	5,90
Pistazien-Rahm-Torte · <i>Pistachio cream cake</i>	5,90
% Nougatcreme-Torte · <i>Nougat cream cake</i>	5,90
Mango-Sahne-Torte · <i>Mango cream cake</i>	5,90
% Lübecker Nuss-Sahne-Torte · <i>Lübecker nut cream cake</i>	5,90
% Preiselbeer-Sahne-Torte · <i>Cranberry cream cake</i>	5,90
Heidelbeer-Sahne-Torte · <i>Blueberry cream cake</i>	5,90
Himbeer-Sahne-Torte · <i>Raspberry cream cake</i>	5,90
Waldfrucht-Buttermilch-Torte · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>	5,90
Petit fours · <i>Petit fours</i>	3,80
Schlagsahne · <i>Whipped cream</i>	Portion 2,00
% Apfel-Nusskuchen · <i>Apple nut cake</i>	4,50
% Mandeltorte · <i>Almond tart</i>	4,80
% Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte <i>laktosefrei</i> · <i>Blueberry cheese cream slice dairy free</i>	5,50



# Kaffee und Schokolade

coffee and chocolate

 Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee	3,20	Tasse Cappuccino	3,90
Kännchen Kaffee	5,60	Doppelter Cappuccino	5,60
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,20	Espresso Macchiato	3,90
Kännchen koffeinfreier Kaffee	5,60	Espresso mit Milchschaum	
Tasse Milchkaffee	3,90	Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Großer Milchkaffee	5,60	Espresso mit Milchschaum	
Vollmilch Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Tasse Café Crème Schümli	3,20
Dunkle Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Espresso	3,30
Weißer Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Doppelter Espresso	5,70
		Latte Macchiato	4,80
		Aroma nach Wahl Vanille · Karamell	0,50

## Sortenreiner Kaffeegenuss!

### INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

Tasse 3,30

Kännchen 5,70

### PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

Tasse 3,30

Kännchen 5,70

**Fairtrade-Bio-Kaffee**

Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch oder Hafer-Drink erhältlich!

# Tee von Cilles

tea

 Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

	Glas ca. 0,3 l	3,90
Earl Grey Premium mit Bergamottaroma – pikant benotet	🕒	3 - 4 Min
Bio Darjeeling Imperial zart, blumiger Schwarztee	🕒	3 - 4 Min
Assam Spezial Broken kräftig, belebender Schwarztee	🕒	3 - 4 Min
Sonne Asiens Grüntee mit Lemongras und Zitrus	🕒	2 - 3 Min
Asia Superior Grüntee, zartsüß	🕒	2 - 3 Min
Sommerbeere aromatischer Früchtetee	🕒	5 - 8 Min
Kräutergarten reine Kräutermischung	🕒	5 - 8 Min
Bio Kamillenblüten Kräutertee	🕒	5 - 8 Min
Pfefferminze aromatisch, erfrischend	🕒	5 - 8 Min
Bio Rooibos Pur südafrikanischer Rotbusch	🕒	5 - 8 Min
Bio Relax Ayurvital pikante Wellnessmischung mit Ingwer	🕒	5 - 8 Min

# Losser Tee im Goldfilter

gourmet tea selection

Kännchen ca. 2,5 Tassen 5,50

China Jasmin Tai Mu Long Zhu No.24 handgerollte Jasminperlen	🕒	2 - 4 Min
„White fu - Weißes Glück“ No.109 grüner und weißer Tee, Oolong, Sencha, Chun Mee, Ananas, Papaya, Malven- und Rosenblüten, Erdbeeren, Himbeeren	🕒	2 - 4 Min



# Heiße Köstlichkeiten

*hot specialties*

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	4,20
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	5,70
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	5,70
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,00
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,00
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,00
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,00
Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,20
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,20
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90



Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	5,90
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	5,90
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,20
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,20
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,20
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,20
Kaffee „Tiramisu“ Cappuccino, dunkle Schokolade, Amaretto	6,20

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

# Kalte Milchschaumkreationen

*cold frothy milk creations*

 Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

- Geeister Latte Macchiato** 4,90  
kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum
- Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch** 5,40  
kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren, Himbeersirup, Schokoladensoße
- „Heidelbeer-Wölkchen“** 5,80  
kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet, Heidelbeerpüree



*Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch*

# Fruchtig, frische Hausbowle

*Fruity refreshing punch*



**Hausbowle**  
Waldmeister, Birne, Ananas, Pfirsiche, Mandarinen, Hauswein, Rum, Haussekt

0,3l 6,90

*auch alkoholfrei*

# Hausgemachte Limonaden

*homemade lemonades*

 Alle hausgemachten Limonaden auch zum Mitnehmen.

- Himbeer-Ginger-Limonade** Ginger Ale, Lime Juice, Himbeersirup, frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange 0,3l 4,90
- „Palais-Limonade“** Grüntee Sonne Asiens, Grapefruitsaft, Pink Grapefruitsirup, Seven Up, frische Grapefruit 0,3l 4,90
- Birnen-Beeren-Limonade** Früchtetee, Birnensaft, Himbeersirup, Soda 0,3l 4,90



*Himbeer-Ginger-Limonade*



*„Palais-Limonade“*



*Birnen-Beeren-Limonade*



# Alkoholfreie Getränke

*soft drinks*

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig · Medium · Still	Flasche 0,25l	3,00
Lichtenauer Mineralwasser Spritzig · Medium · Still	Flasche 0,75l	6,90
Lichtenauer Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	Flasche 0,25l	3,00

Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Apfelsaftschorle naturtrüb	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,70

## granini Säfte · granini juices

Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Rhabarberschorle	Flasche 0,33l	4,20			

## Frisch gepresste Säfte · freshly squeezed juices

Orange · Grapefruit	Glas 0,2l	5,50
---------------------	-----------	------

# Unsere Biere

*our beers*

## Bier vom Fass · draught beer

Radeberger Pilsner	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
Staropramen Dark	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
Böhmisches Schwarzbier					
Tucher Hefeweizen hell	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20

## Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

Radler · Alster	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
„Kirsch“ Kirschsafft, Staropramen Schwarzbier	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20

## Flaschenbier · bottled beer

Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33l	4,20
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,20



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

## Aperitif

*aperitif*

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante <i>alkoholfrei</i>	5 cl	4,90
Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry	5 cl	5,20
Aperol-Maracuja-Spritz		7,50
Campari Spritz		7,50
„Prickelndes Duett“ <i>arrangiert im Doppelkelch</i> hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt		8,20

## Eiskalte Spritzkreationen

*ice cold splash creations*

Sommerspritz „Spezial“ Grapefruitlikör, Mangosirup, Grapefruitsaft, Roséwein, Frizzante		7,50
Sarti-Lemon-Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitscheibe		7,50
Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water		7,50
Martini-Spritz Martini Fiero, Maracuja-Nektar, Frizzante	<i>auch alkoholfrei</i>	7,50

## Alkoholfreie Drinks

*non-alcoholic drinks*

Virgin Erdbeer Caipi Rohrzucker, Limette, Erdbeersirup, alkoholfreier Sekt	0,2 l	6,90
Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	0,3 l	6,90

## Cocktails

*cocktails*

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker		8,50
Erdbeer Caipirinha Erdbeerpüree Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup		8,50
Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne		8,50
Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze		8,50

## Cider Spezialität

*cider speciality*

Süffiger Apfelschaumwein

### Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

0,5 l 6,90

*fruchtig - erfrischend  
einfach süffig*





# Weißweine

white wine

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

## Weißweinschorle

4,70

### Sachsen

*Weinhaus Hoflößnitz – Radebeul*

#### Pfeiffers Schoppen

Pfirsiche · Bananen · süffig

3,90 / 7,60 / 27,00

#### Weißburgunder Berg&Lust Q.b.A. Cossebauder Bauernberge

Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

*Weingut Hoflößnitz – Radebeul*

#### Cabernet blanc Q.b.A. Radebeuler Johannisberg

Stachelbeere · Minze · feine Mineralität · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

*Gut Schloss Proschwitz*

#### Elbling Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Reife Pampelmusen · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

#### Scheurebe Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Grapefruit · Cassis · Pfirsich · Holunderblüte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

#### Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

5,20 / 9,80 / 34,90

*Winzergenossenschaft Meissen*

#### Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

### Rheinhessen

*Weingut Schuckmann & Söhne*

#### Chardonnay „Classic“

Zitrusfrüchte · Bananen · Toffee · Walnüsse · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

### Mosel

*Weingut Winnebeck*

#### Riesling Q.b.A. Detzemer-Maximiner-Klosterlay

Äpfeln · Birnen · feine Mineralität · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

#### Riesling Q.b.A. Detzemer-Maximiner-Klosterlay

Pfirsiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · lieblich

3,60 / 6,80 / 24,40

### Australien

*Birchmore*

#### Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

# Roséweine

rose wine

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

### Sachsen

*Weingut Hoflößnitz*

#### Rosé Schieler Q.b.A. Radebeuler Lößnitz

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

### Pfalz

*Weingut Borell-Diehl*

#### Spätburgunder Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · süffig

4,60 / 8,80 / 31,50

# Rotweine

red wine

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

## Rotweinschorle

4,70

### Sachsen

*Weinhaus Prinz zur Lippe*

„Moritz“ Cuvée Q.b.A. Dornfelder · Spätburgunder  
Dunkle Beeren · Sauerkirsche · geröstete Mandeln · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

*Weingut Schuh*

Der Rote Schuh Q.b.A. Bereich Meissen  
Süßkirschen · Brombeeren · Vanille · vollmundig

5,70 / 10,90 / 39,00

Dunkelfelder Q.b.A. Bereich Meissen · Klausenberg  
Kirschen · Hollunder · Schokolade · trocken

48,00

### Pfalz

*Weingut Hammel & Cie.*

Lokalmatador Cuvée Rot  
Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken

3,60 / 6,80 / 24,40

### Mosel

*Weingut Winnebeck*

Spätburgunder Q.b.A.  
Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

### Frankreich

*Gérard Bertrand, Languedoc*

Merlot Heritage 1130 Cité de Carcassonne IGP  
Blaubeeren · Pfeffer · feine Röstaromen · trocken

3,90 / 7,60 / 27,00

*Domaine Les Yeuses, Languedoc*

Merlot Syrah „La Soure“ Pays d’Oc IGP  
Reife Pflaumen · Vanille · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

### Italien

*Cantine San Marzano, Apulien*

Negroamaro Puglia IGP I Tratturi  
Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken

3,90 / 7,60 / 27,00

*Cantina di Montalcino, Toskana*

Chianti Riserva DOCG „Terre de Priori“  
Saftige Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken

3,90 / 7,60 / 27,00

### Australien

*Birchmore*

Shiraz-Cabernet  
Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

## Prosecco & Sekt

sparkling wine

### Italien

0,1l / 0,75l

**Prosecco Spumante Treviso Brut DOC Soligo**  
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

4,20 / 27,30

### Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz

**Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO**  
feinfruchtig · frisch · elegant · trocken

4,40 / 28,90

**Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO**  
feinfruchtig · frisch · elegant · halbtrocken

4,40 / 28,90

**Kurfürst Sekt Rosé Flaschengärung / BIO**  
zart · frisch · harmonisch · trocken

4,40 / 28,90

## Champagner

champagne

0,1l

**Champagnercocktail „Kir Royal“**  
Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör

12,90

### Frankreich, Chouilly Champagne

**Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut**  
Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten  
*Edle Komposition aus einem der bekanntesten  
Weinhäusern der Champagne.*

0,1l / 0,375l / 0,75l  
12,90 / 45,00 / 89,00



Piccolo 0,2l / 0,75l

**Moët & Chandon Brut Imperial**  
Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure

38,00 / 95,00



## Zu Wein und Bier

recommendations for wine & beer

Knabbergeback

4,20

Käsewürfel mit Oliven

5,90

Cosel's Vesper Hausgemachter Dip & Brot

6,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



# Spirituosen

*spirits*

<b>Klare</b>	2 cl	<b>Grappa &amp; Calvados</b>	2 cl
Moskovskaya	3,20	Grappa Poli Aromatica Traminer	3,90
Linie Aquavit	3,20	Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique	4,20
		Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	3,50
<b>Sächsische Spezialitäten</b>	2 cl		
<i>Prinz zur Lippe</i>		<b>Destillat-Spezialitäten</b>	2 cl
Kirschtorten-Likör* <i>Hausempfehlung</i>	3,50	<i>Weingut Diehl</i>	
Weinbergpfirsich-Likör	3,50	Kastanienlikör	3,30
Obstler aus der Region	3,50	Aromen von Marzipan und Espresso	
Meissener Himbeergeist	3,50	Aprikosenbrand	3,30
Meissener Williamsbirnenbrand	4,00	klare, zart süße Frucht	
Cosels Backpflaumenlikör*	4,40		
Meissener Sauerkirschbrand	5,20	<b>Whisky</b>	4 cl
		Jack Daniels	4,80
<i>Weingut Schuh</i>		Glenkinchie	12 Jahre 7,90
Tresterbrand vom Dunkelfelder	4,20	Dalwhinnie	15 Jahre 8,90
<b>Liköre</b>	2 cl	<b>Bitters</b>	2 cl
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	Radeberger Original	3,30
Amaretto Disaronno	3,50	Jägermeister "Manifest"	3,30
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50	Becherovka	3,30
Zimtlikör	3,50	Ramazotti	3,30
		Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hauspezialität</i>	3,30
<b>Weinbrand &amp; Cognac</b>	2 cl		
Meissner Winzerweinbrand	4,00		
<i>Weingut Schuh</i>			
Remy Martin V.S.O.P.	4,50		

\* Diese Spezialitäten erhalten Sie auch in unserem Cosel-Shop!



#### 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!

Nur echt mit dem Siegel  
**Original Dresdner Christstollen®**

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier in unserem Restaurant den berühmten Original Dresdner Christstollen®.  
Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online:  
[www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Einfach online bestellen: [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)

## Tolle Gastrojobs Dresden City

**Köche & Kellner** (m/w/d)  
für unsere Restaurants

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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

[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)

anno  1765

# COSELPALAIS

**Restaurant & Grand Café**

An der Frauenkirche 12 · 01067 Dresden · Telefon 0351/4 96 24 44  
info@rank-buettig.de · www.coselpalais-dresden.de

*Täglich geöffnet.*

📶 Free-WLAN · Netzwerk: Coselpalais

### In eigener Sache

Alle in der Karte abgebildeten Fotos sind Servievorschläge.

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden finden Sie unter: [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)



· AUGUST DER STARKE ·