

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 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

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Vorspeisen

appetizer

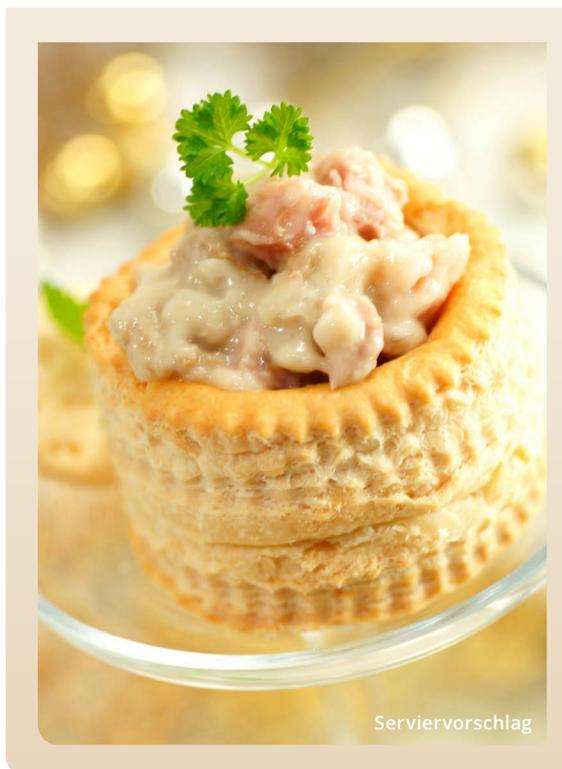
Ragoût fin in der Königinpastete 12,50
Kalbfleisch, Champignons, Salatbukett
Ragout of veal, mushrooms, salad bouquet

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!



Serviervorschlag

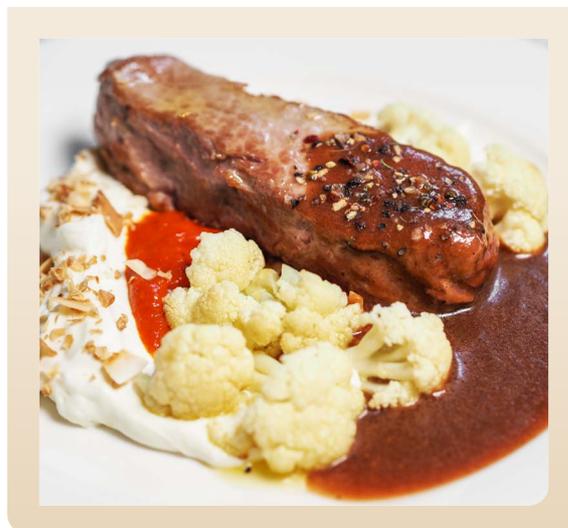
Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

Schweinefilet „sous vide“ gegart 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
Kalbsleber „Berliner Art“ Portweinsoße, geschmorte Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver, port wine sauce, braised apples and onions, mashed potatoes</i>	22,50
Geschmorte Rinderroulade 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
Geschmorte Ochsenbacke mit glasierten Karotten und Schupfnudeln <i>Braised ox cheek with glazed carrots and potato noodles</i>	24,50
Sächsischer Sauerbraten Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	24,90
Hirschragout „Försterin Art“ mit Preiselbeer Birne, Steinpilzen und Schupfnudeln <i>Venison ragout "Forester's style" with cranberry pear, porcini mushrooms and potato noodles</i>	25,90
Rosa gebratener Lammrücken 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
Rosa gebratener Kalbsrücken 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
Knusprige Ente aus dem Ofen 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, Kokossplintern, 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

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

Fairtrade-Bio-Kaffee

Tasse 3,30

Kännchen 5,70

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

Tee von Cilles

tea

 Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

	<i>Glas ca. 0,3 l</i>	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

	<i>Kännchen ca. 2,5 Tassen</i>	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
kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum | 4,90 |
| Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch
kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren,
Himbeersirup, Schokoladensoße | 5,40 |
| „Heidelbeer-Wölkchen“
kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet,
Heidelbeerpüree | 5,80 |



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 <i>Edle Komposition aus einem der bekanntesten Weinhäusern der Champagne.</i>	0,1l / 0,375l / 0,75l 12,90 / 45,00 / 89,00
Moët & Chandon Brut Imperial Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure	Piccolo 0,2l / 0,75l 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

Klare	2 cl	Grappa & Calvados	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
Sächsische Spezialitäten	2 cl		
<i>Prinz zur Lippe</i>		Destillat-Spezialitäten	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	Whisky	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
Liköre	2 cl	Bitters	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
Weinbrand & Cognac	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

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Einfach online bestellen: 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

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email 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 Servieranschläge.

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



· AUGUST DER STARKE ·