

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

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

## Vorspeisen appetizer

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Ragoût fin in der Königinpastete</b><br>Kalbfleisch, Champignons, Salatbukett<br><i>Ragout of veal, mushrooms, salad bouquet</i>  | 12,50 |
| <b>Rote Bete Tatar</b><br>Limonen-Cremé und Salatbukett<br><i>Beetroot tatar with lime cream and salad bouquet</i>   | 11,90 |
| <b>Geräuchertes Forellenfilet</b><br>Holunder-Dill-Sud, Meerrettichmousse<br>und Rote Bete<br><i>Smoked trout fillet with elderberry and dill broth,<br/>horseradish mousse and beetroot</i> | 15,50 |
| <b>Carpaccio vom Weiderind</b><br>lauwarme Kartoffelkrapfen und Parmesan<br><i>Beef carpaccio with lukewarm dauphine potatoes<br/>and parmesan</i>   | 18,50 |
| <b>Erliesene Käseauswahl</b><br>hausgemachtes Birnen-Chutney,<br>ofenfrisches Brioche<br><i>Selection of cheese, homemade pear chutney,<br/>oven-fresh brioche</i>                           | 15,60 |



Serviervorschlag  
*Ragoût fin in der Königinpastete*

## Salate salads



Serviervorschlag  
*Gartenkräuter-Salat*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Bunter Gartenkräuter-Salat</b><br>Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten,<br>Radieschen und Hausdressing<br><i>Mini leaf salads, cucumbers, tomatoes,<br/>radishes and house dressing</i>  | 12,50 |
| <b>Brotsalat</b><br>Baguette, Burrata, Rucola, Tomaten,<br>Oliven und Tomatendressing<br><i>Bread salad with baguette, burrata, rocket salad,<br/>tomatoes, olives and tomato dressing</i>   | 16,50 |
| <b>Winter-Gemüsesalat lauwarm serviert</b><br>Rote Bete, Süßkartoffel, Wurzelpetersilie,<br>Bergkäse und Orangen-Schalotten-Vinaigrette<br><i>Lukewarm vegetable salad with beetroot,<br/>sweet potato, root parsley, mountain cheese<br/>and orange shallot vinaigrette</i> | 10,50 |

**Brotkorb**  
*bread basket*

4,90

**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*

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)

## Suppen soups

<b>Empfehlung unseres Chefkoches</b> <i>Soup of the day</i>	7,90
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Sellerieblättchen <i>Beef consommé with bone marrow dumplings and celery</i>	8,50
<b>Leichte Karotten-Curry-Suppe</b> mit gebratener Garnele <i>Carrot and curry soup with fried prawn</i>	8,50
<b>Borschtsch</b> mit Roter Bete, Weißkraut, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Rindfleisch <i>Borscht terrine with beetroot, white cabbage, carrots, onions, potatoes and beef</i>	Terrine 9,50

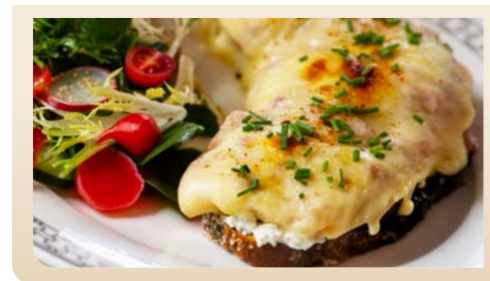
## Leichte Küche light cuisine



Sächsisches Wildbrot

**Sächsisches Wildbrot** 17,80  
Gewürzbrot mit Wildschweinschinken, gerösteten Kürbiskernen und Quittencreme  
*Spiced bread with wild boar ham, roasted pumpkin seeds and quince cream*

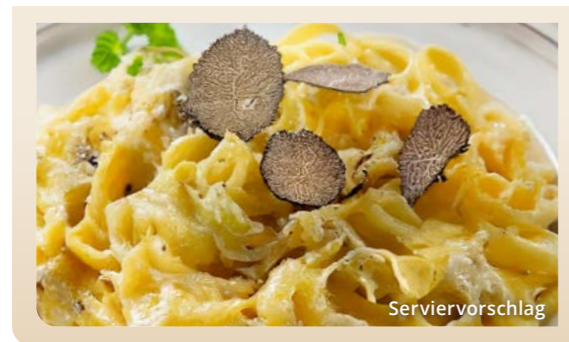
**Gratiniertes Winzerbrot** 18,50  
frisch geröstetes Sauerteigbrot mit Sauerrahm, Speck, Tomaten, Zwiebelconfit und mit Käse überbacken, dazu marinierte Mini-Blattsalate  
*Freshly baked sourdough bread with sour cream, bacon, tomatoes, onions confit and gratinated with cheese served with marinated mini leaf salads*



Gratiniertes Winzerbrot

**Lachs-Sandwich** 19,50  
geröstetes Brioche, Lachsfilet, Mini-Blattsalate und Sauerrahm  
*Roasted brioche, salmon fillet, mini leaf salads and sour cream*

## Vegetarisch vegetarian



Serviervorschlag

**Pasta Constantia** 19,90  
Tagliarini, schwarzer Trüffel, Grana Padano und Parmesanrahm  
*Tagliarini, black truffle, Grana Padano and Parmesan cheese cream sauce*



Serviervorschlag

**Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel** 15,80  
mit Schnittlauchbutter, Bergkäse und kleinem Beilagensalat  
*Pan-fried porcini dumplings, chives butter, mountain cheese and small side salad*

## Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne main dishes – from pot and pan

<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>	1/4 Ente 22,90 1/2 Ente 27,60
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Portweinsauce, karamellierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver, port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes</i>	23,50
<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>	24,80
<b>Sächsischer Sauerbraten</b> Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	25,50
<b>Rosa gebratenes Kalbssteak</b> mit Pfefferrahmsauce, glasierten Karotten und Macaire-Kartoffeln <i>Pink roasted veal steak with pepper cream sauce, glazed carrots and macaire potatoes</i>	26,50
<b>Bœuf Bourignon</b> mit Perlzwiebeln, Champignons und Kartoffelpüree <i>Bœuf Bourignon with pearl onions, creamed mushrooms and mashed potatoes</i>	27,40
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, Bratkartoffeln und Tomatensalat mit weißem Balsamicoessig, auf Wunsch mit Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with lemon bag, fried potatoes, tomato salad with white balsamic vinegar and on request with cranberries</i>	28,50
<b>Gebratenes Rinderfilet im Speckmantel</b> Sauce Béarnaise, glasierte Petersilienwurzel und Röstzwiebelpüree <i>Roasted fillet of beef wrapped in bacon, béarnaise sauce, glazed parsley root and fried onion mashed potatoes</i>	38,90

## Hausspezialitäten House specialities



**Rumpsteak „Strindberg“** medium gebraten 29,40  
in Senf-Zwiebel-Eihülle, gebackene Kartoffel-Drillinge und Tomatensalat  
*Medium roasted sirloin steak in mustard onion egg coating, small baked potatoes and tomato salad*

### Am Tisch tranchiert!

**„Chateaubriand“**  
rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Portweinsauce, mediterranes Gemüse und Macaire-Kartoffeln  
*Medium roasted beef tenderloin, béarnaise sauce, port wine sauce, Mediterranean vegetables and macaire potatoes*

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

ca. 400 g 91,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Serviervorschlag

## Wildspezialitäten

venison specialities

- Hirsch „Cordon bleu“** 26,40  
paniert und gefülltes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse, Rahmwirsing und Röstzwiebelpüree  
*Venison „Cordon bleu“, breaded and filled schnitzel of venison with ham and mountain cheese, served with creamy savoy cabbage and fried onion mashed potatoes*
- Hirschragout „Försterin Art“** 27,40  
mit Preiselbeer-Birne, glasierter Petersilienwurzel und Steinpilzknödel  
*Venison ragout „Forester's style“ with cranberry pear, glazed parsley root and porcini dumpling*
- Rehshäufele** mit Honig-Rosmaringlasur 57,80 *für 2 Personen*  
Wildjus, sautierten Champignons und Kroketten  
*Venison shank with honey-rosemary glaze, venison jus, sautéed mushrooms and croquettes*

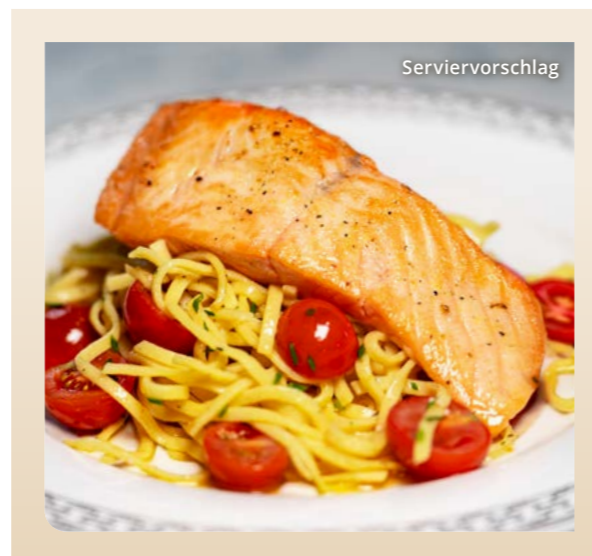
## Fischgerichte

fish dishes

- Gebratenes Filet vom Loup de mer** 24,90  
Wolfsbarsch mit Wermutsoße, mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree  
*Roasted fillet of loup de mer, vermouth sauce, Mediterranean vegetables and mashed potatoes*
- Gebratenes Zanderfilet** 25,50  
mit glasierter Petersilienwurzel und Rote Bete-Risotto  
*Roasted pike-perch fillet with glazed parsley root and beetroot risotto*
- Gebratenes Lachsfilet** 25,80  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Tagliarini  
*Roasted salmon fillet with braised tomatoes and tagliarini*



Gebratenes Zanderfilet



Gebratenes Lachsfilet

## Süßspeisen

desserts

- Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel** · oven-warm apple nut strudel 6,90  
mit Vanillesoße und Schlagsahne · with vanilla sauce and whipped cream 8,90  
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream 9,60
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 9,90  
Apfelkompott, Rotweineis und Walnuss-Schnee  
*Lukewarm chocolate cake with a molten centre, apple compote, red wine ice cream and walnut snow*
- Eierlikör Creme Brûlée** 9,50  
Kirschsorbet und Karamell-Crumble  
*Egg liqueur creme brûlée with cherry sorbet and caramel crumble*



- Süßspeisen-Trilogie** 12,90  
„Coselpalais“ auf der Etagere  
Schokoladenkuchen, Eierlikör Creme Brûlée, Kirschsorbet, Karamell-Crumble, Apfelkompott, Walnuss-Schnee  
*Chocolate cake, egg liqueur crème brûlée, cherry sorbet, caramel crumble, apple compote, walnut snow*

- Hausebackener Windbeutel** 9,80  
gefüllt mit Vanilleeis  
Kirschragout, Schlagsahne und Eierlikör  
*Cream puff filled with vanilla ice cream, cherry compote, whipped cream and egg liqueur*



## Süßweinspezialität

wine specialty

- Kanada, Ontario – Reif Estate Winery 5 cl / 0,11  
**Vidal Select Late Harvest VQA** 5,90 / 9,90  
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß

Aus der Zweitpressung der Eisweinproduktion gewonnener Traubensaft wird für diese Süßweinspezialität verwendet. Angenehme süße mit fruchtig, frischen Noten.



## 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>		7,50
<b>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</b> , Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>		9,20
<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>		9,50
<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, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball</i>		9,50
<b>Milcheis mit Geschmack</b> Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Salz-Karamell · Rotwein · Erdbeere · Tagesangebot	<i>Kugel</i>	2,20
<b>Sorbet</b> Mango · Kirsche	<i>Kugel</i>	2,50



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

9,20



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

9,50

## Hausspezialitäten

house specialties

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

## Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

<b>Schmandkuchen</b> · <i>Sour cream cake</i>	5,50
<b>Mohnkuchen</b> · <i>Poppy seed cake</i>	5,50
<b>Obstkuchen mit Streusel</b> nach Angebot · <i>Fruit cake with streusel</i>	5,50
<b>Eierlikör-Mohn-Schnitte</b> · <i>Eggnog poppy seed slice</i>	6,20
<b>Holländer Sahne-Schnitte</b> · <i>Puff pastry cherry cream slice</i>	6,20
<b>Schwarzwälder Kirsch-Schnitte</b> · <i>Black forest cherry slice</i>	6,20
<b>Quarktorte</b> · <i>Cheesecake</i>	5,90
<b>Pistazien-Rahm-Torte</b> · <i>Pistachio cream cake</i>	6,30
<b>Nougatcreme-Torte</b> · <i>Nougat cream cake</i>	6,30
<b>Mango-Sahne-Torte</b> · <i>Mango cream cake</i>	6,30
<b>Lübecker Nuss-Sahne-Torte</b> · <i>Lübecker nut cream cake</i>	6,30
<b>Preiselbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Cranberry cream cake</i>	6,30
<b>Heidelbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Blueberry cream cake</i>	6,30
<b>Himbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Raspberry cream cake</i>	6,30
<b>Waldfrucht-Buttermilch-Torte</b> · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>	6,30
<b>Petit fours</b> · <i>Petit fours</i>	3,80
<b>Schlagsahne</b> · <i>Whipped cream</i>	Portion 2,00
<b>Apfel-Nusskuchen</b> · <i>Apple nut cake</i>	4,90
<b>Mandeltorte</b> · <i>Almond tart</i>	4,90
<b>Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte</b> <i>laktosefrei</i> · <i>Blueberry cheese cream slices</i>	5,50



Mango-Sahne-Torte



Heidelbeer-Sahne-Torte



„Coselpalais-Haustorte“

## Kaffee und Schokolade

*coffee and chocolate*

 Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

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

### Sortenreiner Kaffeegenuss!

#### INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

#### PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

**Fairtrade-Bio-Kaffee**

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

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

## Tee von Cilles

*tea*

 Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

	Glas ca. 0,3l	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

## Loser 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	4,50
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	5,90
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	5,90
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,30
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,30
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,30
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,30
Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,50
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,50
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90



Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	6,30
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	6,30
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,30
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,30
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,30
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,30
Schokolade „Winterzauber“ heiße Schokolade, Backpflaumenlikör, Pistaziensirup, Zimt, Schlagsahne	6,30
„Heidelbeer-Wölkchen“ weiße Schokolade, Heidelbeerpüree, Mangosirup, Schlagsahne	6,30

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

## Unsere heißen Winterspezialitäten

our hot winter specialties

 Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Rose Winzerglühwein	5,00
Eierlikör-Punsch <i>nach altem Hausrezept</i> mit Schlagsahne	6,50
Pflümli Schokolade <i>auch alkoholfrei</i> dunkle Schokolade, Pflaumenmus, Zimtlikör, Schlagsahne, Zimt	6,50
Kaminfeger Gin, Campari, Martini bianco, Beerentee	6,20



auch  
alkoholfrei

Pflümli Schokolade



Kaminfeger



Rote Traube-Glühwein 5,00

Serviervorschlag



Eierlikör-Punsch

## 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
Kräuter-Gewürz-Limonade Relax Ayurvital Tee, Apfelsaft, Zimtsirup, Karamellsirup, Sodawasser	0,3l	4,90
Birnen-Beeren-Limonade Früchtetee, Birnensaft, Himbeersirup, Soda	0,3l	4,90



Himbeer-Ginger-Limonade



Kräuter-Gewürz-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 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Schwipp Schwapp Orange · Seven Up · Spezi	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Apfelsaftschorle naturtrüb	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,70
<b>granini Säfte · granini juices</b>		
Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Rhabarberschorle	Flasche 0,33l	4,50
<b>Frisch gepresste Säfte · freshly squeezed juices</b>		
Orange · Grapefruit	Glas 0,2l	6,50

## Unsere Biere

our beers

**Bier vom Fass · draught beer**

Radeberger Pilsner	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50
Staropramen Dark	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50
Böhmisches Schwarzbier					
Tucher Hefeweizen hell	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50

**Bier Mixgetränke · beer mixed drinks**

Radler · Alster	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50
„Kirsch“ Kirschschaft, Staropramen Schwarzbier	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50
„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar	0,3l	4,10	/	0,5l	5,50

**Flaschenbier · bottled beer**

Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33l	4,20
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50

 Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

## Aperitif

aperitif

- Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante alkoholfrei
- Weißer Portwein Ramos Pinto
- Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry
- „Sachsen Trio“  
Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco
- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Portwein & Tonic weißer Portwein, Tonic Water
- „Prickelndes Duett“ *arrangiert im Doppelkelch*  
hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt



- 5 cl 4,90
- 5 cl 4,90
- 5 cl 5,20
- 5 cl 6,50
- 8,20
- 8,20
- 8,20
- 8,20

## Eiskalte Spritzkreationen

ice cold splash creations

- Brombeer-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Sekt, Brombeerlikör
- Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit
- Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt



auch alkoholfrei

- 8,20
- 8,20
- 8,20

## Cocktails

cocktails

- Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale 0,3 l 6,90
- Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker 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

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l  
4,70

### Weißweinschorle

#### Sachsen

Weinhaus Hoflößnitz - Radebeul

#### Pfeiffers Schoppen

Pfirsiche · Bananen · süffig

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

Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

Weingut Hoflößnitz - Radebeul

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

Stachelbeere · Minze · feine Mineralität · trocken

Gut Schloss Proschwitz

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

Reife Pampelmusen · trocken

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

Grapefruit · Cassis · Pfirsich · Holunderblüte · trocken

#### Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

Winzergenossenschaft Meissen

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

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

#### Rheinhessen

Weingut Schuckmann & Söhne

#### Chardonnay „Classic“

Zitrusfrüchte · Bananen · Toffee · Walnüsse · trocken

#### Mosel

Weingut Winnebeck

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

Äpfeln · Birnen · feine Mineralität · trocken

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

Pfirsiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · lieblich

#### Australien

Birchmore

#### Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

4,60 / 8,80 / 31,50

5,20 / 9,80 / 34,90

4,20 / 7,90 / 28,90

3,90 / 7,20 / 25,50

4,20 / 7,90 / 28,50

4,20 / 7,90 / 28,50

3,90 / 7,20 / 25,50

## Roséweine

rose wine

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

### Sachsen

Weingut Hoflößnitz

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

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

### Pfalz

Weingut Borell-Diehl

#### Spätburgunder Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · süffig

4,60 / 8,80 / 31,50

4,60 / 8,80 / 31,50



## Rotweine

red wine

	0,1l / 0,2l / 0,75l
<b>Rotweinschorle</b>	4,70
<b>Sachsen</b>	
<i>Weinhaus Prinz zur Lippe</i>	
„Moritz“ Cuvée Q.b.A. Dornfelder · Spätburgunder Dunkle Beeren · Sauerkirsche · geröstete Mandeln · trocken	4,60 / 8,80 / 31,50
<i>Weingut Schuh</i>	
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
<b>Pfalz</b>	
<i>Weingut Hammel &amp; Cie.</i>	
Lokalmatador Cuvée Rot Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken	3,90 / 7,20 / 25,50
<b>Mosel</b>	
<i>Weingut Winnebeck</i>	
Spätburgunder Q.b.A. Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken	3,90 / 7,20 / 25,50
<b>Frankreich</b>	
<i>Gérard Bertrand, Languedoc</i>	
Merlot Heritage 1130 Cité de Carcassonne IGP Blaubeeren · Pfeffer · feine Röstaromen · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
<i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	
Merlot Syrah „La Soure“ Pays d’Oc IGP Reife Pflaumen · Vanille · trocken	4,60 / 8,80 / 31,50
<b>Italien</b>	
<i>Cantine San Marzano, Apulien</i>	
Negroamaro Puglia IGP I Tratturi Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
<i>Cantina di Montalcino, Toskana</i>	
Chianti Riserva DOCG „Terre de Priori“ Saftige Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
<b>Australien</b>	
<i>Birchmore</i>	
Shiraz-Cabernet Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken	3,90 / 7,20 / 25,50



**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!

## Weinspezialität

wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery	5 cl / 0,1l
Vidal Select Late Harvest VQA Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß	5,90 / 9,90

## Prosecco & Sekt

sparkling wine

<b>Italien</b>	0,1l / 0,75l
Prosecco Spumante Treviso Brut DOC Soligo ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch	4,20 / 27,30
<b>Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz</b>	
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
<b>Frankreich, Chouilly Champagne</b>	
	0,1l / 0,375l / 0,75l
Nicolas Feuillate Réserve Exklusive Brut Pflirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten <i>Edle Komposition aus einem der bekanntesten Weinhäusern der Champagne.</i>	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

Knabbergebäck	4,20
Käsewürfel mit Oliven	6,50
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	<b>Aprikosenbrand</b>	3,30
Meissener Williamsbirnenbrand	4,00	klare, zart süße Frucht	
Cosels Backpflaumenlikör*	4,40		
Meissener Sauerkirschbrand	5,20	<b>Whisky</b>	4 cl
Sie & Er eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Birnenlikör	4,00	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	Ramazzotti	3,30
Birnenlikör	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hausspezialität</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		

## 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.



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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

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

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email [karriere@rank-buettig.de](mailto:karriere@rank-buettig.de)

*Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.*

*Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!*



# 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 ·