

anno  1765

COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g

Limitierter
Meissen®
Trinkschlüssel



Aufschrift:
"Dresden anno 1206"

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

Carpaccio vom Weiderind 18,50
lauwarme Kartoffelkrapfen und Parmesan
Beef carpaccio with lukewarm dauphine potato and parmesan

Geräuchertes Forellenfilet 15,50
Holunder-Dill-Sud, Meerrettichmousse und Rote Bete
Smoked trout fillet with elderberry and dil broth, horseradish mousse and beetroot

Rote Bete Tatar 11,90
Limonen-Cremé und Feldsalat
Beetroot tartare with lime cream and lamb's lettuce

Erlasene Käseauswahl 15,60
hausgemachtes Birnen-Chutney, ofenfrisches Brioche
Selection of cheese, homemade pear chutney, oven-fresh brioche



Serviervorschlag

Ragoût fin in der Königinpastete

Salate

salads



Serviervorschlag

Gartenkräuter-Salat

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

Brotsalat 16,50
Burrata, Rucola, Tomaten, Baguette, Oliven und Tomatendressing
Bread salad with baguette, burrata, rocket salad, tomatoes, olives and tomato dressing

Winter-Gemüsesalat lauwarm serviert 10,50
Kürbis, Rote Bete, Süßkartoffel, Orangen-Schalotten-Vinaigrette und Bergkäse
Lukewarm vegetable salad with pumpkin, beetroot, sweet potato, orange shallot vinaigrette and mountain cheese

Brotkorb 4,50
bread basket

Cosel's Vesper 6,50
Hausgemachter Dip & Brot
Homemade dip & bread

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 <i>Soup of the day</i>	7,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Sellerieblättchen <i>Beef consommé with, bone marrow dumplings and celery</i>	7,90
Entenconsommé mit Glasnudeln, Zuckerschoten, Entenklein und Lauch <i>Duck consommé with glass noodles, snow peas, duck meat and leek</i>	7,90
Sellerie-Apfel-Cremesuppe mit Kräutercroûtons <i>Celery apple cream soup with herb croutons</i>	7,90

Leichte Küche

light cuisine



Sächsisches Wildbrot

Elsässer Winzerbrot frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Speck, Kürbis, Sauerrahm und Käse <i>Freshly baked sourdough bread with bacon, pumpkin, sour cream and cheese</i>	16,90
Sächsisches Wildbrot Gewürzbrot mit Wildschweinschinken, gerösteten Kürbiskernen und Quittencreme <i>Spiced bread with wild boar ham, roasted pumpkin seeds and quince cream</i>	17,80
Lachs-Sandwich geröstetes Brioche-Brot, Lachsfilet, Mini-Blattsalate und würziger Mojo Rojo Paprika-Soße <i>Roasted brioche bread, salmon fillet, mini leaf salads and spicy mojo rojo pepper sauce</i>	19,50

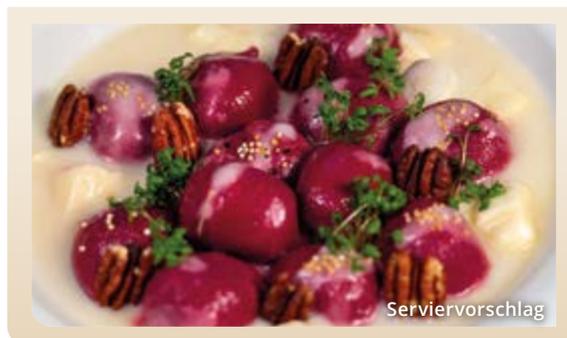
Vegetarisch

vegetarian

Steak vom gerösteten Rotkohl Kartoffelpüree und Trauben mit gestoßenen Haselnüssen <i>Roasted red cabbage steak, mashed potatoes and grapes with crushed hazelnuts</i>	15,50
Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel Schnittlauchbutter und Bergkäse <i>Pan-fried porcini dumplings, chive butter and mountain cheese</i>	15,80



Pasta Constantia Tagliarini, schwarzer Trüffel Grana Padano und Sahnesoße <i>Tagliarini, black truffle, Grana Padano and cream sauce</i>	18,90
--	-------



Gnocchi mit Roter Bete Vacherin mont d`or und schwarzen Walnüssen <i>Gnocchi with beetroot, Vacherin mont d`or and black walnuts</i>	18,50
--	-------

Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

Schweinefilet „sous vide“ gegart mit Calvados-Soße, sautiertem Wirsing und Zwiebelpüree <i>Pork fillet “sous vide” cooked with Calvados sauce, sautéed savoy cabbage and onion puree</i>	22,50
Kalbsleber „Berliner Art“ Portweinsauce, 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>	24,80
Sächsischer Sauerbraten Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	25,50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Pfefferrahmsoße, mediterranem Gemüse und Kroketten <i>Pink roasted veal steak with pepper cream sauce, Mediterranean vegetables and croquettes</i>	26,50
Original „Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäckchen, 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
Gebratenes Rinderfilet Sauce bordelaise, geschmorte Karotten und Röstzwiebelpüree <i>Grilled beef tenderloin, sauce bordelaise, braised carrots 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 Hollandaise,
Sauce bordelaise, Marktgemüse und Röstzwiebelpüree
*Medium roasted beef tenderloin, hollandaise sauce,
bordelaise sauce, mixed vegetables
and fried onion mashed potatoes*

Für 2 Personen

Vorfreude ca. 25min

ca. 400 g **86,00**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Serviervorschlag

Wildspezialitäten

venison specialities

- Hirschragout „Försterin Art“** 26,90
 mit Preiselbeer Birne, Rosenkohl und Kroketten
Venison ragout "Forester's style" with cranberry pear, Brussels sprouts and croquettes
- Hirsch „Cordon bleu“** 26,40
 paniert und gefülltes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse,
 glasierten Karotten und Röstzwiebelpüree
*Venison 'Cordon bleu', breaded and stuffed schnitzel of venison with ham and mountain cheese,
 served with glazed carrots and fried onion mashed potatoes*
- Rosa gebratener Rehrücken** 35,80
 mit Sanddorn-Beeren, Rosenkohl und Selleriepüree
*Pink roasted saddle of venison with sea buckthorn, Brussels sprouts
 and mashed celery*
- Rehshäufele mit Honig-Rosmaringlasur** für 2 Personen 57,80
 Schwarzwurzeln und Steinpilzknödel
Venison shank with honey-rosemary glaze, black salsify and porcini dumplings

Fischgerichte

fish dishes

- Gebratenes Zanderfilet** 23,40
 mit sautiertem Fenchel und Roter Bete Gnocchi
Roasted pike-perch with sautéed fennel and gnocchi with beetroot
- Gebratenes Filet vom Loup de mer** 23,40
 Wolfsbarsch mit Wermutsauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree
Roasted fillet of loup de mer, vermouth sauce, Mediterranean vegetables and mashed potatoes
- Gebratenes Lachsfilet** 24,80
 mit geschmorten Karotten und Meerrettichrisotto
Roasted salmon fillet with braised carrots and risotto with horse radish



Gebratenes Zanderfilet



Gebratenes Lachsfilet

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
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 9,50
 Apfelkompott, Rotweineis und Walnusschnee
Lukewarm chocolate cake with a molten centre, apple compote, red wine ice cream and walnut snow
- Eingelegte Pflaume & Apfelmousse** 9,50
 Spekulatius-Crumble und Salz-Karamelleis
Pickled plum & apple mousse, speculoos crumbles and salted caramel ice cream
- Mohnpudding mit Vanillesoße und Pflaumenkompott** 8,50
Poppy seed pudding with vanilla sauce and stewed plums



- Süßspeisen-Trilogie** 11,50
„Coselpalais“ auf der Etagere
 Schokoladenkuchen, Salz-Karamelleis,
 eingelegte Pflaume, Spekulatius-Crumble,
 Apfelkompott, Crème brûlée
*Chocolate cake, salted caramel ice cream,
 pickled plum, speculoos crumbles,
 apple compote, 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*



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 gewonne Traubensaft
 wird für diese Süßweinspezialität verwendet.
 Angenehme süße mit fruchtig, frischen Noten.



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 , Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>	8,80
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, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball</i>	9,50
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Salz-Karamell · Rotwein · Erdbeere · Tagesangebot	<i>Kugel</i> 2,20
Sorbet Mango	<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 case, fruit jam, biscuit</i>	5,90
 „Coselpalais-Haustorte“ Baumkuchen, Vanille- und Schokoladencreme, Rumkirschen und Marzipan <i>Baumkuchen vanilla chocolate cake with rum cherries and marzipan</i>	6,20
 „Königstorte“ Baumkuchenboden, Orangencreme, Kakaobiskuit, Kirschfüllung und Marzipan <i>Spit cake, orange cream, cacao biscuit, 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>Sour cream cake</i>	5,50
Mohnkuchen · <i>Poppy seed cake</i>	5,50
Obstkuchen mit Streusel nach Angebot · <i>Fruit cake with streusel</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 slices</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	4,90
		Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Pistazie · Zimt	0,50

Sortenreiner Kaffee Genuss!

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



Holländischer Kaffee



Rüdesheimer Kaffee



Schokolade „Winterzauber“

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
Schokolade „Winterzauber“ heiße Schokolade, Backpflaumenlikör, Pistaziensirup, Zimt, Schlagsahne	6,20
„Schoko-Banana“ dunkle Schokolade, Bananenlikör, Vanillesirup, Schlagsahne	6,20
„Heidelbeer-Wölkchen“ weiße Schokolade, Heidelbeerpüree, Mangosirup, Schlagsahne	6,20

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 6,20
nach altem Hausrezept mit Schlagsahne
- Pflümli Schokolade 6,20
auch alkoholfrei
dunkle Schokolade, Pflaumenmus, Zimtlükör, Schlagsahne, Zimt
- Kaminfeger 6,20
Gin, Campari, Martini bianco, Beerentee



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	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Schwipp Schwapp 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	3,30	/	Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja	Glas 0,2l	3,30	/	Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l	3,30	/	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	5,50
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“ Kirschsafft, 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 <i>alkoholfrei</i>		5 cl	4,90
Weißer Portwein Ramos Pinto		5 cl	4,90
Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry		5 cl	5,20
„Sachsen Trio“ Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco		5 cl	6,50
Aperol Spritz			7,90
Campari Spritz			7,90
Portwein & Tonic weißer Portwein, Tonic Water			7,90
„Prickelndes Duett“ <i>arrangiert im Doppelkelch</i> hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt			8,20

Eiskalte Spritzkreationen

ice cold splash creations

Brombeer-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Sekt, Brombeerlikör			7,90
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit			7,90
Granatapfel-Spritz Apfelsaft, Granatapfellikör, Sekt	<i>auch alkoholfrei</i>		7,90
Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt	<i>auch alkoholfrei</i>		7,90

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

0,1l / 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



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 / 0,1 l

Vidal Select Late Harvest VQA

5,90 / 9,90

Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß

Prosecco & Sekt

sparkling wine

Italien

0,1 l / 0,75 l

Prosecco Spumante Treviso Brut *DOC Soligo*

4,20 / 27,30

ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz

Kurfürst Sekt *Flaschengärung / BIO*

4,40 / 28,90

feinfruchtig · frisch · elegant · trocken

Kurfürst Sekt *Flaschengärung / BIO*

4,40 / 28,90

feinfruchtig · frisch · elegant · halbtrocken

Kurfürst Sekt Rosé *Flaschengärung / BIO*

4,40 / 28,90

zart · frisch · harmonisch · trocken

Champagner

champagne

0,1 l

Champagnercocktail „Kir Royal“

12,90

Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör

Frankreich, Chouilly Champagne

0,1 l / 0,375 l / 0,75 l

Nicolas Feuillatte Réserve Exklusive Brut

12,90 / 45,00 / 89,00

Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten

Edle Komposition aus einem der bekanntesten

Weinhäusern der Champagne.



Piccolo 0,2 l / 0,75 l

Moët & Chandon Brut Imperial

38,00 / 95,00

Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure



Serviervorschlag



Serviervorschlag

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
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
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
Birnenlikör	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hausspezialität</i>	3,30
Weinbrand & Cognac	2 cl		
Meissner Winzerweinbrand	4,00		
<i>Weingut Schuh</i>			
Remy Martin V.S.O.P.	4,50		

Scheibel



2cl
7,50

„Alte Zeit“

Blackcurrant Rum

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



„Alte Zeit“

Lava-Mandarine

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



2cl
12,00

Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

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 •