

• anno 1765 •



COSELPALAIS

Grand Café & Restaurant



Geschichte des Coselpalais

Das Grundstück des Coselpalais liegt im zentralen Stadtkern Dresdens. Direkt neben der weltberühmten Frauenkirche tangiert das Grundstück die ehemaligen Zeughaus- und Festungsanlagen und integriert im Untergeschoss beeindruckende alte Reste des ehemaligen Pulverturmes. Unter Einbeziehung der Grundmauern baute Oberlandbaumeister Johann Christoff Knöffel auf dem Grundstück des jetzigen Coselpalais zwei repräsentative Wohngebäude, die bereits 1760 durch preußischen Artilleriebeschuss ausbrannten.

1763 erwarb der General der Infanterie und Befehlshaber der Garde de Corps Friedrich August, Reichsgraf von Cosel, der Sohn des Sächsischen Kurfürsten und polnischen Königs August des Starken und der Reichsgräfin von Cosel, die beiden Grundstücke des jetzigen Coselpalais und ließ sie durch Oberlandbaumeister Julius Heinrich Schwarze mit einem repräsentativen Palais neu bebauen.

Unter Verwendung der vorhandenen Bausubstanz wurde mit hoher architektonischer und bildhauerischer Qualität ein einmaliges barockes Gebäude geschaffen.

Das Coselpalais war Sitz verschiedener diplomatischer Missionen. So residierten der Königlich-Spanische Meister am Kursächsischen Hof „Chevalier de Quinones“ und der Kurbraunschweigerische Außerordentliche Gesandte Freiherr von Bremen in dem Gebäude.

1853 ging das Coselpalais in den Besitz des Sächsischen Staates über und wurde als königliches Polizeihaus ausgebaut. In der verheerenden Bombennacht im Februar 1945 wurde auch das Coselpalais, wie alle Gebäude um die Frauenkirche, zerstört. Die Torhäuser konnten jedoch gerettet werden. Nach 53 Jahren fand im Oktober 1998 die Grundsteinlegung für das heutige Coselpalais statt. Das Coselpalais ist der erste „Leitbau“, der direkt neben der Frauenkirche eine exponierte Sonderstellung aufweist und seit Februar 2000 im originalen Glanz erstrahlt.

Das Coselpalais zählt auf Grund seiner prägnanten architektonischen Gestaltung zu den wichtigsten und meistbeachteten Bauten des 18. Jahrhunderts in Dresden. Heute beherbergt das Gebäude im Erdgeschoss das Grand Café und Restaurant mit deutsch-französischer Küche sowie die dazugehörige Terrasse im barocken Ehrenhof. Fortan empfängt diese Oase der Gastlichkeit täglich ihre Besucher.

Unter anderem sehen Sie vom Ehrenhof die auf Sandsteinsäulen aufgestellte kostbarste Kindergruppe (Putte) des Dresdner Rokoko, aus Sandstein meisterhaft gefertigt von G. Knöffler, und genießen einen einzigartigen Blick auf die weltberühmte Dresdner Frauenkirche.

The history of the Coselpalais

The Coselpalais is located in the heart of central Dresden. Right next to the world-famous Frauenkirche, the property is also adjacent to the former armoury and fortress complexes, and its basement contains impressive old ruins of the former powder tower. Master builder Johann Christoff Knöffel incorporated the foundation walls to construct two prestigious residential buildings on the site of the present-day Coselpalais, but these buildings were gutted by Prussian artillery fire in 1760.

In 1763, the General of the Infantry and Commander of the Garde de Corps, Frederick Augustus, Count of Cosel, and son of Saxon prince and Polish king Augustus the Strong and the Countess of Cosel, purchased the two properties of the present-day Coselpalais and had master builder Julius Heinrich Schwarze erect a prestigious palace here.

The existing building fabric was used to create a unique baroque construction of high architectural and sculptural quality.

The Coselpalais was the headquarters of various diplomatic missions – the Royal Spanish Masters at the “Chevalier de Quinones” Electorate of Saxony and the Envoy Extraordinary from Braunschweig, the Baron of Bremen, resided in the building.

In 1853, the Coselpalais came under the ownership of the State of Saxony, and was reconstructed as the royal police headquarters. Like all the other buildings around the Frauenkirche, the Coselpalais too was destroyed during the devastating night of bombing in February 1945. Fortunately, the gate houses were able to be saved. And in October 1998, after 53 years, the foundation stone for the present-day Coselpalais was laid. Situated directly alongside the Frauenkirche, the Coselpalais is the first building to be reconstructed in a prominent location, and has been shining in its renewed splendour since February 2000.

Due to its concise architectural design, the Coselpalais is one of the most highly regarded and most important 18th-century buildings in Dresden. Today, the ground floor houses the Grand Café and Restaurant, serving German and French cuisine, and the terrace in the baroque cour d'honneur. This oasis of hospitality will be welcoming its visitors every day from now on.

The many things one can admire from the cour d'honneur include the extremely precious sandstone putti sculptures from the Dresden rococo, expertly created on sandstone columns by G. Knöffler, and the unique view of Dresden's world-famous Frauenkirche.

Vorspeisen | appetizer

- Ragoût fin – Kalbsragout** 7,90 €
... feines Kalbfleischragout mit Champignons und Sauce Hollandaise^{2,3,4} in der Königinpastete, garniert mit in Joghurdressing mariniertem Salatsträußchen
(Veal stew in the queen's pie with Hollandaise sauce)
- Gourmetlöffel „August der Starke“** 8,60 €
... Bukett von Rucola mit weißem Balsamico-Joghurdressing und Parmesanspänen, angerichtet an hausgemachter Geflügelleberpastete und einer Riesengarnele in Sherryrahm
(Small delicacy of the gourmet's spoon)
- Mediterraner Vorspeisenteller** 9,20 €
... mit getrockneter Tomate, marinierten Champignonköpfen, Sweet Peperoni, Oliven und hausgemachter Rucola-Frischkäsecreme
(Mediterranean antipasti with dried tomatoes, marinated mushrooms, sweet pepper, olives and home made rocket cream cheese)
- Tatar vom Räucherlachs²** 10,30 €
... verfeinert mit Weinbrand, Gurke und Zwiebel, an warmem Kartoffelpuffer mit Meerrettichcreme, frischer Zitrone und in Joghurdressing mariniertem Salatsträußchen
(Salmon tartar refined with brandy, cucumber and onions on warm potato cake)

Salate | salads

- Knackiger Beilagensalat mit Balsamicoessig und Olivenöl** 6,40 €
(Mixed salad of the season with balsamic vinegar and olive oil)
- Salat „Vilmona“** 9,90 €
... gegrillte Streifen vom Lachsfilet an feinem Salat aus Rucola und Kirschtomaten mit weißem Balsamico-Joghurdressing und Parmesanblatt
(Grilled salmon fillet strips on rocket salad with white balsamic vinegar yogurt dressing and Parmesan cheese)
- Feldsalat mit gebratener Geflügelleber** 10,80 €
... getrockneten Apfelringen, frischer Gartenkresse und hausgemachtem Kartoffel-Speckdressing^{2,3}
(Lamb's lettuce salad with roasted chicken liver, dried apple slices and potato bacon dressing)
- Salat „Poulet“** 11,30 €
... in Honig-Sesammarinade gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salat von Rucola, Radicchio und Eisberg mit Mangowürfeln, dunklen Trauben, Kirschtomaten, weißem Balsamico-Joghurdressing und frischer Gartenkresse
(Roasted chicken breast strips on salad with rocket, radicchio, mango and black grapes)
- Mediterraner Salat** 12,20 €
... saftig gebratene Streifen vom Roastbeef auf Salaten der Saison mit Paprika, Gurke, Tomate, Mais, Weintrauben und hausgemachter Paprika-Kräutervinaigrette
(Roasted roast beef strips on salads of the season with peppers herb vinaigrette)

Suppen | soups

- Möhrensüppchen aus Cosels Garten** 4,20 €
... mit getrüffeltem Geflügelklößchen und Mandarinenfilets, verfeinert mit Orangensaft und Koriander
(Carrot soup with truffled poultry dumplings and tangerine fillets)
- Feines Tomatencremesüppchen** 4,40 €
... mit frischem Estragon, Mozzarellakugeln und kleiner Parmesanhippe
(Tomato cream soup with fresh tarragon and Mozzarella cheese)
- Klare Wildkraftbrühe „Schloss Moritzburg“** 4,80 €
... mit feinem Wurzelgemüse und kleinen Stockschwämmchen^{3,16}, verfeinert mit Portwein und frischen Wildkräutern, serviert mit Blätterteig-Käsegebäck
(Game consommé with vegetable and mushrooms, served with puff pastry cheese cake)

Gratins | gratins

- Kartoffelgratin mit Geflügel** 9,90 €
... Kirschtomaten, Spargel und Morchel-Rahmsoße¹⁵, gratiniert mit jungem Gouda
(Chicken potato gratin with cherry tomatoes, asparagus, morel sauce and Gouda)
- Cosels Sonntagsgratin** 10,80 €
... feine Pasta mit Lachsstreifen, Weißwein-Sahnesoße, verfeinert mit Spargel, Zuckerschoten und allerlei Gemüse, gratiniert mit Käse
(Gratin from pasta with salmon strips, white wine cream sauce refined with asparagus)

Vegetarisches | vegetarian dishes

- Hausgemachte Möhrenpfannkuchen** 8,90 €
... gefüllt mit Rucola-Frischkäsecreme, angerichtet an Zitronen-Petersiliensoße
(Home made carrot pancake filled with rocket fresh cheese cream, arranged with lemon parsley sauce)
- Feines Pfannengemüse** 9,60 €
... mit gebratenen Champignons, krossen Rote Bete-Bratlingen und gehobeltem Mimolette-Käse
(Frying pan vegetables with mushrooms, crisp beetroot potato cake and Mimolette cheese)

Pastagerichte | pasta

- Tortellini Tricolore** 9,80 €
... mit Tomatensalsa, knusprigem Rauchspeck^{2,3} und würzigen Käseflocken
(Tortellini selection with crunchy smoked bacon and cheese)
- Gefüllte Hähnchenbrust** 11,70 €
... mit einer Farce aus Lachs und Spinat, serviert auf Bandnudeln mit sahniger Soße von rotem hausgemachtem Pesto, Zuckerschoten und gelben Karotten
(Chicken breast filled with salmon and spinach, served on Tagliatelle)
- Gebratene Rinderfiletstreifen in Balsamico** 14,90 €
... auf geschwenkten frischen Spaghettini mit Shiitakepilzen, getrockneter Tomate und frischen Kräutern
(Roasted beef fillet strips on tossed Spaghettini with shiitake mushrooms, dried tomato and fresh herbs in balsamic vinegar)

Fischgerichte | fish dishes

- Gebratenes Spreewald Zanderfilet** 12,90 €
... mit sorbischem Rahmsauerkohl, gedünstetem Tomaten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln
(Roasted Spreewald pike-perch fillet with Sorbian cream sauerkraut and parsley potatoes)
- Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet** 13,70 €
... mit Karotten-Cremesoße, Prinzessbohnen und Kartoffel-Kressepüree
(On the skin roasted sea bass fillet with carrot cream sauce, French beans and mashed potatoes with cress)
- Duett von gebratenen Edelfischfilets** 14,50 €
... Heilbutt- und Lachsfilet auf Frischkäse-Kressesoße und buntem Gemüse, serviert mit Wildreismischung
(Roasted halibut and salmon fillet with fresh cheese cress sauce, Ratatouille and rice)

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

Aus Topf und Pfanne | meat dishes

Dresdner Wiegebraten gefüllt mit Kräutern und Käse ... auf feiner Pilzsoße, serviert mit Karotten-Bohngemüse und Kartoffeltörtchen (Dresden meat loaf filled with cheese and herbs, served with carrots, beans and potato cake)	11,90 €
Schweinefiletspitzen in Kräuterrahm ... mit frischen Champignons, roter Zwiebel und einem Hauch Sherry, auf grünen Spaghettini mit gegrillter Artischocke und getrockneter Tomate (Roasted pork fillet strips in herbal cream sauce with fresh mushrooms and red onions, on green Spaghettini with grilled artichoke and dried tomato)	12,90 €
Mailänder Schnitzel ... saftig gebratenes Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Thymian-Spaghettini und Tomatensalsa (Escalope of pork baked with tomato and Mozzarella, on thyme pasta)	13,40 €
Sächsischer Sauerbraten ... auf Rosinensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (Saxon sour beef with apple red cabbage and potato dumplings)	13,50 €
Hirschgulasch verfeinert mit Rotwein ... dazu Schinken-Rosenkohl ^{2,3} und Mandelbällchen (Venison goulash with ham Brussels sprouts and almond potato balls)	13,60 €
Gebratenes Schweinelendchen ... umhüllt mit feiner Pilz-Putenfarce, auf gebratenen Champignons und hausgemachter Pestojus, serviert mit kleinen französischen Kräuter-Pellkartoffeln (Small roulades of pork fillet on roasted mushrooms and small French herbal jacket potatoes)	13,80 €
Spanferkelrücken auf Majoran-Senfsoße ... mit Weinsauerkraut und Kartoffelklößen (Roasted sucking pig back with wine sauerkraut and potato dumplings)	14,30 €
Barbarieentenbrust rosa gebraten ... mit Preiselbeer-Rahmsauce ^{15,16} , Champignon-Tomatengemüse und Kartoffeltörtchen (Roasted Muscovy duck breast with mushroom tomato vegetables and potato cake)	14,90 €
Medium gebratenes Kalbsfilet ... mit Rotweinsauce, Schwarzwurzeln und provenzalischen Kartoffeln (Medium roasted fillet of veal with red wine sauce, black salsify and potatoes provencale)	16,40 €
Rumpsteak „Strindberg“ (180 g) -medium- ... saftiges Rumpsteak in einer Hülle aus Ei, Senf und Schalotten, goldgelb in Butter gebraten, angerichtet mit buntem Gemüse und gebratenen Röstkartoffeln (Medium roasted rump steak „Strindberg“ 180 g with until crisp roasted fried potatoes)	17,20 €
Gebratenes Rinderfilet im Speckmantel^{2,3} (200 g) -medium- ... auf getrüffeltem Tamarillosauce verfeinert mit rotem Chili, angerichtet mit Prinzessbohnen, grünem Spargelbündchen und Dauphinkartoffeln ¹⁵ (Medium roasted fillet of beef with bacon (200 g) on truffled Tamarillo sauce with chilli)	19,40 €

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

Spezialitäten des Küchenchefs | Kitchen masters specialties

Fasanenbrust im Speckmantel^{2,3}

19,20 €

... auf Morchel-Rahmsoße¹⁵, angerichtet an feinem Gemüse aus Zuckerschoten und Mais, Gnocchi gefüllt mit Pecorino und Tomaten, garniert mit feinen Pfifferlingen
(Pheasant breast with bacon on morel cream sauce)

Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Gegrilltes Chateau vom Rinderfilet (400g)

49,90 €

... mit Rotweinsoße, gebuttertem Minigemüse, Kartoffel-Möhrengratin und kleinen gebackenen Kartoffeln

(Roasted beef fillet for two person with red wine sauce, buttered mini vegetables, potato carrot gratin and small baked potatoes)

Kalte Küche | cold dishes

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

11,50 €

... garniert mit Feldsalat, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicoessig
(Carpaccio with cherry tomatoes)

Käsevariation von französischen Edelkäsen^{1,2,3,4}

12,20 €

... serviert mit Kräuterbutter, Salzgebäck, Nüssen und dunklen Weintrauben, dazu reichen wir verschiedene Brotsorten und eine herzhafte Käsekonfitüre
(Variation of cheese with herb butter, nuts and black grapes)

Crêpes herzhaft | savory crêpe

Crêpe „Harmonie“

8,90 €

... gefüllt mit gebratenen Streifen vom Hähnchenfilet, frischen Champignons, getrockneter Tomate und Zwiebeln in Rotweinsoße
(Crêpe filled with chicken fillet strips, fresh mushrooms, dried tomato and onions in red wine sauce)

Crêpe „Constantia“

9,60 €

... gefüllt mit feinem Kalbfleischragout, Champignons und Sauce Hollandaise^{2,3,4}, angerichtet an kleinem Salatbukett mit Joghurtdressing
(Crêpe filled with veal stew, mushrooms and Hollandaise sauce)

Crêpes süß | sweet crêpes

Crêpe „Schwarzwälder Art“

8,20 €

... gefüllt mit Sauerkirschen und Stracciatellaeis, nappiert mit Kirschwasser, angerichtet mit Schokoladensoße und frischer Schlagsahne
(Crêpe with sour cherries and ice cream)

Crêpe „Rothschild“

8,20 €

... in Rotwein marinierte heiße Himbeeren mit Vanilleeis¹, Schokoladensoße und frischer Schlagsahne
(Crêpe with hot raspberries and vanilla ice cream)

Süßspeisen | desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel	3,50 €
... mit Vanillesoße ¹ und frischer Schlagsahne	4,50 €
... mit Vanillesoße ¹ , Vanilleeis ¹ und frischer Schlagsahne	5,40 €
Sächsische Buchteln	5,40 €
... mit warmer Vanillesoße ¹ , Sahnetupfen und Schokoladenraspel (Saxon milk roll with vanilla sauce and whipped cream)	
Ofenfrischer Mohnpudding nach alt-königlichem Rezept	5,50 €
... mit gemahlenden Mandeln, an marinierten Waldbeeren und frischer Minze (Baked poppy seed pudding with ground almonds, served with marinated wild berries and fresh mint)	
Hefeklöße „Dresdner Heide“	6,30 €
... mit Zimtbutter, Zucker und Heidelbeersoße (Dumplings with cinnamon butter, sugar and blueberry sauce)	
Cosels feine Süßspeisen-Trilogie auf der Etagere	9,40 €
... Espresso-Eissoufflé in der Moccataste, feinstes Nougatmousse im Schokoladenschälchen und gebrannte Crème Brûlée (Cosel's fine sweets variation)	

Kuchen und Torten | cakes and tartlets

- Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine -

Schmandkuchen ^{15,16} / Gefüllter Bienenstich ¹⁵	2,20 €
Mohnkuchen / Pflaumenkuchen mit Streusel ¹⁵	2,20 €
Apfelkuchen mit Streusel / Kirschkuchen mit Streusel	2,20 €
Aprikosenkuchen mit Streusel	2,20 €
Donauwelle ¹⁶	2,20 €
Original Dresdner Eierschecke ¹⁵	2,60 €
Apfelsandschnitte ¹⁵ / Quarktorte ¹⁵	2,30 €
Tiramisu-Schnitte / Holländer-Sahne-Schnitte ^{1,2,15,16}	2,60 €
Waldfrucht-Buttermilch-Schnitte ¹⁵	2,70 €
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte ¹	2,70 €
Himbeer-Sahne-Torte / Mango-Sahne-Torte	2,70 €
Mousse au Chocolate-Torte / Herren-Torte	2,70 €
Williamsbirnen-Sahne-Torte	2,70 €
Zweierlei Mousse-Torte	2,90 €
Heidelbeer-Sahne-Torte ^{15,16} / Lübecker Nuss-Sahne-Torte	3,00 €
Petit fours ^{15,16}	1,90 €
Portion frische Schlagsahne	1,70 €

Unsere Hausspezialitäten

... probieren Sie unsere Coselpalais-Haustorte

Baumkuchen-Vanille-Schokoladen-Torte	3,60 €
... garniert mit Rumkirschen und Marzipan	
Kirschtortenlikör Sachsen, Prinz zur Lippe	2 cl 2,80 €

Verführung in Eis | seductive of ice

Eiskaffee (auch koffeinfrei möglich) ... mit einer Kugel Vanilleeis ¹ und frischer Schlagsahne (Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream)	3,80 €
Eisschokolade ... mit einer Kugel Schokoladeneis und frischer Schlagsahne (Iced chocolate with a scoop of chocolate ice cream and whipped cream)	4,40 €
Milch-Eis-Shakes nach Angebot ... frische Milch, Früchte, Eis ¹ und Sahnetupfer (Milk ice cream shakes)	4,70 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis¹ ... und frischer Schlagsahne (Hot raspberries with vanilla ice cream)	5,80 €
Schwedeneisbecher ... Vanilleeis ¹ mit Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce und frischer Schlagsahne (Vanilla ice cream with apple puree, egg liqueur, chocolate sauce and whipped cream)	6,20 €
Tülleisteller ... Vanilleeis ¹ , Kirsch-Quark-Eis und Joghurteis mit Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeersauce, garniert mit frischer Schlagsahne (Ice cream with blueberries, raspberries, strawberry sauce and whipped cream)	6,50 €
Mohrenkopf ... hausgemachtes Nougateis, Vanille- ¹ und Haselnusseis mit heißer Schokoladensauce, frischer Schlagsahne und einer knusprigen Waffel (Vanilla-, nuts- and nougat ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)	6,50 €
Eisteller „Brühlscher Garten“ ... Erdbeer-, Vanille- ¹ und Kirsch-Quark-Eis auf einem Fruchtsalat von frischen Früchten der Saison, garniert mit frischer Schlagsahne und einer knusprigen Waffel (Ice cream with fresh fruits of the season and whipped cream)	6,50 €
Coseleisbecher ... Vanilleeis ¹ mit Püree von frischen Himbeeren, Eierlikör und frischer Schlagsahne (Ice cream with fresh raspberry purée and egg liqueur)	6,50 €
Schwarzwälder Eisbecher ... Joghurteis, Vanilleeis ¹ und Schokoladeneis mit Kirschlikör, Sauerkirschen und frischer Schlagsahne (Ice cream with cherry liqueur, sour cherries and whipped cream)	6,50 €
1 Kugel Eis ... wählen Sie aus unserem Angebot	1,70 €

1) mit Farbstoff
9) koffeinhaltig
13) Nitritpökelsalz

2) mit Konservierungsstoff
10) chininhaltig
15) Verdickungsmittel

3) mit Antioxidationsmittel
11) mit Süßungsmittel
16) Säuerungsmittel

4) mit Geschmacksverstärker
12) enthält Phenylalaninquelle

Kaffee, Tee und Schokolade | coffee, tea and hot chocolate

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,10 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee	4,00 €
Tasse Milchkaffee	2,40 €
Großer französischer Milchkaffee	3,50 €
Tasse Trinkschokolade mit frischer Schlagsahne	2,70 €
Tasse weiße Premium Trinkschokolade mit frischer Schlagsahne	2,70 €
Tasse Cappuccino	2,60 €
Doppelter Cappuccino	4,20 €
Tasse Café Creme Schümli	2,10 €
Kleiner Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Macchiato	2,60 €
Latte Macchiato	2,70 €
... mit Vanillearoma ¹ / Karamellaroma ¹	3,10 €
Grog vom Rum	3,70 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glas heiße Milch	2,30 €

Sortenreine Kaffeequalitäten

Brazil Sul de Minas	Tasse 2,20 €	Kännchen 4,10 €
... besonders „sauberes“ Geschmackserlebnis, gehaltvoll, und rassiger Arabica mit leicht süßlichen Aroma		
Ethiopia Sidamo	Tasse 2,20 €	Kännchen 4,10 €
... aromatisch, würziger Arabica mit angenehm ausgeglichener Säure und feiner Komplexität		
Colombia Supremo	Tasse 2,20 €	Kännchen 4,10 €
... naturmild, vollmundig mit angenehmem Körper, ein Kaffee mit individuellem Charakter		

Tee von

Glas Hagebutte, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Fenchel, Apfel-Früchte		2,10 €
Earl Grey	mit Bergamottaroma – pikant benotet	Kännchen 4,00 €
Darjeeling Royal	zart, blumiger Schwarztee	Kännchen 4,00 €
Assam Spezial Broken	kräftig, belebender Schwarztee, sehr gehaltvoll	Kännchen 4,00 €
Ceylon Orange Pekoe	herb, aromatisch, mit ausgeprägtem Charakter	Kännchen 4,00 €
Grüntee-Blatt	kräftvoll, naturrein	Kännchen 4,00 €
Grüntee mit Zitrusfrucht	naturrein mit exotischer Fruchtnote, die Sonne Asiens	Kännchen 4,00 €
Sommerbeere	lieblich, aromatischer Früchtetee	Kännchen 4,00 €
Kräutergarten	reine Kräuter, wohltuend erfrischend	Kännchen 4,00 €
Rooibos Vanilla	aromatischer, bekömmlicher Kräutertee	Kännchen 4,00 €

Gourmet Tea Selection – loser Tee im Goldfilter | Kännchen (ca. 2,5 Tassen)

Japan – Genmaicha	No. 47	🕒 1–3 Min	5,20 €
... edler Sencha Grüntee mit Röstreis, zartsüß und hocharomatisch			
„White fu – Weißes Glück“	No. 109	🕒 2–4 Min	5,20 €
... Mischung aus grünem und weißem Tee, wie Pai Mu Ton, Bolong, Sencha und Chnu Mu, arrangiert mit Ananas- und Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren			
Harmonizer Vutuley	No. 39 R	🕒 2–4 Min	5,20 €
... Kräutermischung aus Tulsikraut, Eisenkraut, Rooibos, Bohnenschalen, Brennesselblättern, Weißröschenkraut, Sanddorn, Hagebuttenschalen, Cistrosekraut, Sonnenblumenblättern mit Orange			

Kaffeespezialitäten | coffee specialties

Kaffee „Konsul“ ... Kaffee mit frischer Schlagsahne	3,00 €
Mexikanischer Kaffee ... Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne	4,20 €
Kaffee à la Pompadour ... Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, frische Schlagsahne, Kardamom und Zimt	4,20 €
Wiener Fiaker ... Kaffee, Kirschwasser, Zucker und frische Schlagsahne	4,40 €
Baileys Coffee - besondere Empfehlung unseres Hauses ... Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne	4,40 €
Baileys Latte Macchiato - besondere Empfehlung unseres Hauses ... frischer Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream verfeinert	4,40 €
Espresso „Grand Café“ ... Espresso, aufgeschäumte Milch, süße Sahne und Grand Marnier	4,40 €
Cappuccino „Speziale“ ... Cappuccino, Amaretto, frische Schlagsahne und Feingebäck	4,40 €
Elefantenkaffee ... Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör und frische Schlagsahne	4,40 €
Café de Paris ... Kaffee, Kahlúa-Kaffeelikör, Schokoladensoße, brauner Zucker und frische Schlagsahne	4,40 €
Rüdesheimer Kaffee ... Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker und frische Schlagsahne	4,40 €
Blaue Schwerter Meißen ... Kaffee, Weinbrand, frische Schlagsahne, garniert mit Blue Curaçao	4,40 €
Holländischer Kaffee ... Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör und frische Schlagsahne	4,40 €
Schokolade „Elbflorenz“ ... weiße Premium-Schokolade, Cointreau, Ingwer und frische Schlagsahne	4,40 €
Coselschokolade ... heiße Schokolade, frisches Bananenmus, Galliano und frische Schlagsahne	4,40 €
Florentiner Schokolade ... heiße Schokolade mit Amaretto und frischer Schlagsahne	4,40 €
Pommerscher Kaffee ... Kaffee, Kandiszucker, Portwein, Wodka, frische Schlagsahne	4,40 €
Russische Schokolade ... heiße Schokolade, Rum und frische Schlagsahne	4,40 €
Irish Coffee ... Kaffee, Whisky und frische Schlagsahne	6,20 €

Alle Kaffeespezialitäten können Sie auf Wunsch auch koffeinfrei erhalten!

Alkoholfreie Getränke | soft drinks

Lichtenauer Mineralwasser / Medium / Still	Flasche 0,25 l	2,10 €
Lichtenauer Mineralwasser Medium	Flasche 0,5 l	3,90 €
Lichtenauer Mineralwasser / Medium / Still	Flasche 0,75 l	6,10 €
Lichtenauer Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹	Flasche 0,25 l	2,40 €
Bionade Holunder	Flasche 0,33 l	2,60 €
Bionade Kräuter	Flasche 0,33 l	2,60 €
Pepsi Cola	Glas 0,2 l	2,10 €
Pepsi Cola light ^{1,2,3,9}	Glas 0,2 l	2,10 €
Mirinda ^{1,2,3,9} / Seven Up ^{1,2,3,9}	Glas 0,2 l	2,10 €
Spezi ^{1,2,3,9}	Glas 0,2 l	2,10 €
Apfelsaftschorle	Glas 0,2 l	2,10 €
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2 l	1,50 €

granini Säfte

Apfelsaft / Grapefruitsaft / Pfirsichsaft / Ananassaft	Glas 0,2 l	2,30 €
Multivitaminsaft / Orangensaft / Tomatensaft / Mangosaft		
schwarzer Johannisbeernektar / Bananennektar / Kirschnektar		
Maracujanektar		

Frisch gepresste Säfte | freshly squeezed juice

Karottensaft		3,90 €
Orangensaft / Grapefruitsaft / Ananassaft		4,50 €
Kiwisaft / Mangosaft		4,50 €

Bier vom Fass | beer

Radeberger Pilsner	0,3 l	0,5 l	2,60 €	3,90 €
Krušovice Schwarzbier Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.			2,60 €	3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen Hell			2,60 €	3,90 €
Radler / Alster ^{2,3}			2,60 €	3,90 €

Flaschenbier

Clausthaler alkoholfrei classic	0,33 l	2,70 €
Clausthaler alkoholfrei extra herb	0,33 l	2,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel	0,5 l	3,90 €
Malzbier Vitamalz ¹	0,33 l	2,70 €

Empfehlung zu Wein & Bier

Knabbergebäck	3,90 €
Käsewürfel mit Oliven	5,50 €

Aperitif | aperitifs

Campari Bitter auf Eis¹	5 cl	3,20 €
Martini Bianco^{1,2,4} / Rosso^{1,2,4} / Extra dry^{1,2,4} / D'Oro^{1,2,4}	5 cl	3,50 €
Sandeman Tawny Portwein	5 cl	4,20 €
Sandeman Sherry Don Fino / Medium Dry	5 cl	4,20 €
Pernod & Eiswasser	2 cl	2,90 €
Glas Gosset Champagner Brut Excellence	0,1l	8,00 €
Cosels Hauscocktail ... prickelnder Haussekt mit Gin, Apricot Brandy, Ananassaft und Grenadinesirup	0,1l	6,10 €
Prickelndes Duett ... hausgemachtes Fruchtsorbet und Gosset Champagne Brut Excellence, arrangiert im Doppelkelch		9,90 €

Drinks & Cocktails | Eiscremedrinks 0,2l

Caribbean Summer ... Walnusseis, Kokossirup, Bacardi und Ananassaft		5,50 €
Kiwi Dream ... frisches Kiwipüree, Zitroneneis, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft		5,50 €

Alkoholfreie Drinks 0,3l

Wellnesscocktail ... Naturjoghurt, Bananensaft, Mangosaft, granini Lime Juice, Maracujasirup, Grenadinesirup und Obst der Saison		5,50 €
Pineapple Punch ... frisches Ananasfruchtfleisch, Zitrone, Pfirsichsaft, Ananassaft, Maracujasirup		5,50 €
Fresh Maker ... frischer Limettensaft, Rohrzucker, granini Lime Juice, Ginger Ale		5,50 €
Cool Water ... Ananassaft, frischer Limettensaft, granini Lime Juice, Curaçao blue alkoholfrei, Bitter Lemon		5,50 €
Mangobinieri ... frisches Erdbeerpüree, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup, Milch, Mangosaft, frischer Ananassaft		5,50 €

Classic Cocktails

Martini Cocktail² ... Martini Extra Dry, Gordon's Dry Gin und Olive		5,20 €
Cosels Kräutergarten aus Villi's Hausapotheke ... Asbach Uralt, Crème de Menthe, Fernet Branca		5,20 €
Caipirinha ... Cachaça, Limone, Rohrzucker		6,70 €
Kir Royal ... Crème de Cassis, Gosset Champagner		8,10 €

Weißweine

0,2l 0,75l

Weißweinschorle

4,20 €

Sachsen

Weinhaus & Weingut Walter Schub – Weine aus besten Steilberglagen

„Coselschoppen“ – Sächsischer Landwein – Gutsabfüllung
fruchtig, harmonisch, apfelig, mit rassischer Säure; gut geeignet zu Fisch und Geflügel,
süffig

7,70 € 27,60 €

Meissner Rebengold Q.b.A. – hauseigenes Sondercuvée – Gutsabfüllung
ausgeprägte Aromenvielfalt von Quitte, Pfirsich, Mandarine und knackigem Apfel
mit einem Hauch Grapefruit und Limette

7,90 € 28,30 €

Weingut Steffen Schabehorn – Sörnewitz

Müller-Thurgau Q.b.A. – Meißner Kapitelberg
saftige Aromen von Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren, typische Muskatnote,
trocken

6,50 € 23,00 €

Bacchus Kabinett – Meißner Kapitelberg
fruchtiges Aroma, sommerlicher Duft nach saftigen Stachelbeeren, feiner Grapefruit
und einem Hauch Muskat

6,50 € 23,00 €

Prinz zur Lippe – Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz

Meissner Clemens
milder, sanfter Zechwein mit Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Gewürzen, sehr süffig

5,80 €

Goldriesling Q.b.A. – Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung
besondere Empfehlung unseres Hauses;
duftige Aromen nach Sommerfrüchten und Birnen, vollendet mit einem Hauch Walnuss,
diesen Wein empfehlen wir besonders zu Nudelgerichten,
trocken

8,30 € 29,70 €

Elbling Q.b.A. – Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung
feiner Duft nach Aprikose und Stachelbeere, einladende Aromen von Aprikosen,
Pflaumen und Zitrus,
trocken

8,30 € 29,70 €

Scheurebe Kabinett – Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung
zarter Duft nach Pfirsich und Cassis, saftige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten,
lang anhaltender Geschmack, trocken – ein Genuss!

8,90 € 31,80 €

Grauburgunder Q.b.A. – Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung
markanter kräftiger Wein mit einem ausgewogenen Bukett nach Honigmelone und
Maracuja, saftiger Birne, Hagebutten und Johannisbeeren, intensiver, langer Abgang,
trocken

8,90 € 31,80 €

Weingut Hanke-Jessen

Kerner Q.b.A. – Jessener Gorrenberg
Aromen von exotischen Früchten, Birnen, Aprikosen und schwarzer Johannisbeere,
volle Frucht und kräftig mineralische Note,
halbtrocken

5,90 € 21,00 €

Weißweine

<i>Rheinessen</i>	0,2l	0,75l
Riesling Q.b.A. – Weingut Schuckmann & Söhne frische und elegante Aromen von Pfirsich und Zitrus, feine mineralische Textur, fruchtige Note, trocken	5,60 €	19,90 €
Albiger Huxelrebe Spätlese – Weingut Schuckmann & Söhne goldgelber Glanz mit Aromen von exotischen Früchten, gelben Pflaumen, Grapefruit und Mango, gehaltvoll und rassig, süffig	5,60 €	19,90 €
Alzeyer Weißburgunder Q.b.A. – Weingut Schuckmann & Söhne hellgelb funkelnde Reflexe mit zartfruchtigem Duft, Aromen von Birne und grünem Apfel, lang anhaltender Geschmack mit feiner Mineralität, trocken	5,60 €	19,90 €
Chardonnay „Classic“ – Weingut Schuckmann & Söhne kräftiges Strohgelb mit Aromen von Zitrus, Bananen, Toffee und Walnüssen, angenehm würziger Wein mit lang anhaltendem Geschmack, trocken	5,60 €	19,90 €
<i>Saale-Unstrut</i>		
Silvaner Edition 1893 Q.b.A. – Weingut Uwe Lützkendorf saftiger und gehaltvoller Wein mit Aromen von reifen Äpfeln und Grapefruit, trocken	5,40 €	19,20 €
<i>Mosel</i>		
Einblick No.1 Riesling Q.b.A. – Weingut Nick Köwerich feinwürziger und süffiger Riesling, Bukett nach Blüten und frischer Kräuterwiese, Aromen von saftigem Pfirsich, Mango und Papaya, sehr erfrischend durch seine frechen Zitrustöne, halbtrocken	5,30 €	18,90 €
<i>Frankreich</i>		
Château Tour de Mirambeau Reserve Sauvignon Blanc – Bordeaux frischer Duft nach Wiesenblumen und Zitrusfrüchten, feinfruchtige Fülle und zarte Aprikose – besondere Empfehlung des Hauses –	5,90 €	21,00 €

Roséwein

<i>Sachsen</i>		
<i>Prinz zur Lippe – Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz</i>		
Rosé Q.b.A. – Schloss Proschwitz – Gutsabfüllung intensiver Duft nach reifen Beeren und dunklen Kirschen, saftige und vollmundige Frucht, kräftiger Sommerrosé mit einem lebendigen Finale	7,90 €	28,30 €
<i>Pfalz</i>		
<i>Weingut Hammel & Cie.</i>		
Rosé Cuvée Q.b.A. feinherb Vermählung von Dornfelder und Portugieser, herrlicher Duft nach roten Beeren, saftig, erfrischend und spritzig mit elegantem Aromenspiel	5,20 €	18,50 €
<i>Frankreich</i>		
Cabernet Sauvignon Rosé Vin de Pays d’Oc – Domaine Maurel verführerischer Duft nach Himbeeren, Kirschen und Erdbeere, prickelnd frischer halbtrockener Geschmack	5,40 €	19,20 €

Rotweine

0,2l

0,75l

Rotweinschorle

4,20 €

Sachsen

Weinhaus & Weingut Walter Schub – Weine aus besten Steilhanglagen

Coseltröpfchen Cuvée Rouge – Bereich Meissen

Aromen von reifen Brombeeren und Waldbeeren, tiefdunkelrot, vollmundig, reife Tannine, im Abgang zarte Vanille, Lakritz und Bitterschokolade, trocken

9,40 €

33,50 €

Winzergenossenschaft Meissen e. G.

Spätburgunder Q.b.A. – Bereich Meissen

angenehmer und frischer Wein; besondere Empfehlung unseres Hauses; Aromen von frischen Steinfrüchten und Bukett nach Brombeeren und Bittermandel, wunderbar zu Wild, mildem Käse und leichten Speisen, trocken

8,30 €

29,70 €

Weingut Steffen Schabehorn – Sörnewitz

Blauer Spätburgunder Q.b.A. – Meißner Kapitelberg

funkelndes Burgunderrot, Aromen von Cassis, Waldbeeren, Kirschen, Veilchen und Schokolade

8,30 €

29,70 €

Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz

Dornfelder Q.b.A. „Edition Meissen“

Paradewein vom Weinhaus Prinz zur Lippe mit Aromen von Holunderbeeren, frischen Sauerkirschen und genialer Balance von Holz und intensiver Frucht

8,90 €

31,80 €

„Moritz“ Q.b.A. trocken

Bukett nach wilden Brombeeren, vollreifen Sauerkirschen und Holunderbeeren mit einem Hauch Pfefferkuchen, intensive Aromen nach dunklen Früchten und feinherber dunkler Schokolade

44,90 €

Winzergenossenschaft Weingebiet – Pfalz

Portugieser Q.b.A. Mußbacher Eselshaut – Gutsabfüllung

Aromen von roter Johannisbeere und Sauerkirschen, immer ein würziges Bukett im Glas, fruchtige Restsüße und ausgesprochen süffig; passt hervorragend zu kräftigem Käse, lieblich

5,60 €

19,90 €

Weingut Hammel & Cie. – Pfalz

Dornfelder Q.b.A. halbtrocken

Aromen von Himbeere und schwarzem Pfeffer, fruchtiges Bukett mit lang anhaltendem Abgang, leichte Töne von Schokolade; passt sehr gut zu Wild und gebratenem dunklen Fleisch

5,60 €

19,90 €

Rotweine

<i>Italien</i>	0,2l	0,75l
Barbera d'Alba „Bussia“ – Piemont, Giacosa Fratelli intensives Granatrot, Aromen von Waldbeeren, Rosen und Gewürzen, elegant eingebundene Tannine	6,60 €	23,60 €
<i>Frankreich</i>		
Château Moulin de Mallet – Bordeaux Rouge AC feiner Duft nach reifen schwarzen Beeren, reifen Pflaumen, Holz, etwas Minze und getrockneten Kräutern, wohltuend süffig mit fruchtigen Beerenaromen	5,50 €	19,50 €
Merlot Rafale – Languedoc, Vignerons Catalans fruchtige Note nach schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Sauerkirsche, etwas Thymian und Pinie, angenehm weiche Tannine, passt hervorragend zu dunklem Fleisch, trocken	5,50 €	19,50 €
Rich Grenache Noir – Languedoc, Maison Galhaud saftiges Johannisbeeraroma, feine Waldkräuter und Gewürze, verführerischer lang anhaltender Geschmack von Waldbeeren und Vanille, trocken Unsere besondere Empfehlung für einen gediegenen Genuss. Passt hervorragend zu würzigem dunklen Fleisch und kräftigem Käse.	5,80 €	20,70 €
Château Grand Jour AC – Premières Côtes de Bordeaux Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Waldfrüchten und Kräutern, lang anhaltender Abgang, trocken	6,80 €	24,30 €
Château Leboscq Cru Bourgeois Medoc AC – Bordeaux Bukett von Vanille und Gewürzen, Aromen von süßen Waldbeeren, rund und finessenreich, hervorragend zu Steaks, Wildgerichten und kräftigen Braten		32,00 €
Châteauneuf du Pape Rouge A.C. „La Bernardine“ – Rhône, M. Chapoutier würziger Wein mit wilden Aromen und Fülle; genießen Sie ein Spitzengewächs aus biologischem Anbau alter Tradition. Eine besondere Empfehlung für einen genussvollen Abend.		56,00 €

Weinspezialitäten

<i>Sachsen</i>	0,1l	0,2l	0,75l
Traminer Spätlese – Jessener Gorrenberg Weingut Hanke Jessen Bukett von edlen Rosen, zartschmelzende Honignoten, Aromen von Südfrüchten, Litschi und Passionsfrucht	5,00 €	8,30 €	29,50 €
Kerner Auslese – Meißner Kapitelberg Weingut Schabehorn, Sörnewitz würziger Duft nach Limonen und grünen Äpfeln mit feinen Kräutern, kräftig mit harmonischen Zitrustönen	8,90 €		31,80 €


Prosecco und Sekt

	0,1l	0,75l
Prosecco Soligo DOC Treviso Vino Frizzante Italien	3,80 €	24,70 €
Graf von Wackerbarth halbtrocken Sachsen, Staatsweingut Schloss Wackerbarth fruchtig, ausgewogen, edle feinperlige Struktur	3,90 €	25,40 €
Graf von Wackerbarth Brut Sachsen, Staatsweingut Schloss Wackerbarth raffinierte edle Struktur mit feinperligen Fruchtcomplexen und angenehmen Zitrustönen.	3,90 €	25,40 €
Sibylle rosé Sekt b. A. Sachsen, Weingut Hoflößnitz seit 1401 – Radebeul üppige Fruchtaromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, gekeltert aus hochwertigen Grundweinen eines Jahrganges	4,50 €	29,00 €

Champagner

	0,1l	0,75l
Gosset Champagne Brut Excellence Frankreich, Weinhaus Pierre Gosset 1584 frische, fruchtige Ausgewogenheit, feine Aromen von Aprikose, Mango, frischen Feigen und leichter Zitrusfrucht Edle Komposition aus einem der ältesten Weinhäusern der Champagne.	8,00 €	54,00 €
Roederer Brut Premier Reims, Louis Roederer – seit 1776 zartwürziger Duft von Pfirsich, Apfel und Grapefruit, reife Fruchtfülle und schmeichelnde Struktur. Kraft, Finesse, Anmut, Ausgewogenheit und Komplexität eines Spitzenchampagners. Ausschließlich aus Premier- und Grand Cru-Lagen gelesenes Traubengut.		56,00 €
Gosset Champagne Grand Rosé Brut Aromen von Waldhimbeeren, Erdbeeren und Rosen, feine dezente Zimtnote, das Edelste zu Fisch, Schalentieren und feinem gereiftem Käse		64,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial Frankreich, A. Épernay volle Frucht, eleganter Körper und rassige Säure, traditionelle Champagnerkultur edelster Herkunft		85,00 €

Spirituosen | spirits

<i>Klare</i>	2 cl	<i>Weinbrand & Cognacs</i>	2 cl
Moskowskaja	2,20 €	Asbach „Privat“ 8 Jahre	2,70 €
Linie Aquavit	2,30 €	Meissener Winzerweinbrand W. Schuh	3,40 €
		Armagnac Cles des Ducs	3,40 €
		Hennessy Fine de Cognac	3,40 €
<i>Grappa & Calvados</i>	2 cl	Remy Martin V.S.O.P.	3,40 €
		Remy Martin X.O.	6,60 €
Nonino Grappa IL Merlot Monovitigno	2,90 €		
Château du Breuil Reserve 8 Jahre	3,20 €		
		<i>Whisky</i>	4 cl
<i>Sächsische Spezialitäten</i>	2 cl	Johnnie Walker Red Label	4,40 €
		Ballantines Finest	4,40 €
<i>Prinz zur Lippe</i>		Jack Daniels	5,50 €
Obstler aus dem Elbtal	2,70 €	Cragganmore 12 Jahre	5,50 €
Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand	2,90 €	Talisker Malt 10 Jahre	5,50 €
Meissener Himbeergeist	3,30 €	Glenkinchie 10 Jahre	6,50 €
Meissener Apfelbrand	3,30 €	Dalwhinnie 15 Jahre	7,00 €
Meissener Williamsbirnenbrand	3,30 €	Glennfiddich 18 Jahre	9,20 €
Meissener Sauerkirschbrand	3,30 €		
		<i>Liköre</i>	2 cl
<i>Dresdner Spezialitätenbrennerei</i>		Baileys Irish Cream on Ice	2,10 €
Schwarzer Johannisbeerlikör	2,90 €	Amaretto di Saronno	2,10 €
Heidelbeerlikör	2,90 €	Galliano Vanille Kräuterlikör	2,10 €
Pflaumenbrand	3,90 €	Amarula Elefantbaum-Likör	2,10 €
Bacchus Traubenbrand	3,90 €	Grand Marnier Cordon Rouge	2,30 €
Köstliche von Charneu – Birne –	5,70 €		
Konstantinopeler Apfelquitte*	7,60 €		
		<i>Bitters</i>	2 cl
<i>Elbtalkellerei Walter Schub</i>		Radeberger Bitter	2,20 €
Roter Weinbergpfirsich-Likör	3,50 €	Jägermeister eisgekühlt	2,20 €
		Underberg Originalflasche	2,20 €
<i>Winzergenossenschaft Meissen</i>		Fernet Branca	2,20 €
Traminer Weinlikör	2,40 €	Becherovka	2,20 €
		Ramazotti	2,20 €
<i>Jahrgangsbrände</i>			
<i>Unsere Hausspezialitäten von</i>	2 cl		
			
Williams Birnenlikör	2,90 €		
Williams Fine Eau-de-vie	3,20 €		
Jubiläums-Fruchtbaum	3,20 €		
Sie & Er eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Williamslikör	3,80 €		

Die Geschenkidee für jeden Anlass:

Unser Restaurant-Gutschein für Kulinarisches nach Lust und Laune.
Einen Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag können Sie direkt hier im Restaurant erwerben – einlösbar in den 9 schönsten Restaurants und Cafés Dresdens:

Café zur Frauenkirche
Traditionelles Restaurant & Brasserie
An der Frauenkirche 7 • 01067 Dresden
Telefon 0351/4 98 98 36

Grand Café & Restaurant Coselpalais
Kaffeehaus und Restaurant
An der Frauenkirche 12 • 01067 Dresden
Telefon 0351/4 96 24 44

Café Schinkelwache
Ganztägig regionale warme Küche
Theaterplatz 2 • 01067 Dresden
Telefon 0351/4 90 39 09

Brauhaus am Waldschlösschen
Dresdens schönstes Brauhaus
Am Brauhaus 8b • 01099 Dresden
Telefon 0351/6 52 39 00

Kutscherschänke
Wirtschaus mit rustikaler Küche
Münzgasse 10 • 01067 Dresden
Tel. 0351/4 96 51 23

Ayers Rock
Der Treff mit australischem Flair
Münzgasse 8 • 01067 Dresden
Telefon 0351/4 90 11 88

Kurfürstenschänke
Historisches Restaurant & Kaffeehaus
An der Frauenkirche 13 • 01067 Dresden
Telefon 0351/42 44 82 80

Ontario – Canadian Steakhouse
Ein Stück Kanada mitten in Dresden
An der Frauenkirche 2 • 01067 Dresden
Telefon 0351/40 28 86 60

Borowski
Der Treffpunkt in der Einkaufsmeile
Prager Straße 8a • 01069 Dresden
Telefon 0351/4 90 64 11



Informationen zu allen Restaurants unter www.restaurants-dresden.de



Besondere Andenken in großartiger Auswahl an Ihren Dresden Besuch finden Sie hier!



Präsent „Cosels Kaffeekränzchen“
... für ein gemütliches Kaffeegedeck! Elegante Kaffeedose gefüllt mit 500 g Kaffee, hochwertig gestalteter Kaffeebecher „Cosel“, erlesene Pralinenmischung „Coseldiamanten“ und Fruchtaufstrich „Beschwipste Beeren“ für frische Waffeln, Bäckerbrötchen, ...

Stück 21,90 Euro



Sandsteinleuchter „Frauenkirche“

Kerzenleuchter aus sächsischem Elbsandstein, in Handarbeit gefertigt. Aus dem Wehlener Steinbruch, in dem auch der Stein für die Dresdner Frauenkirche gehauen wurde.

Stück 9,50 Euro



Exklusives Souvenir nur hier erhältlich!

Meissener Porzellan® Kaffee-tasse „Dresden“

Ein kostbares Geschenk aus Dresden! Limitierte Auflage, aus reinweißem Meissener Porzellan® in klassischer, gerader Form und mit blauer Aufschrift.

Stück 99,00 Euro zzgl. Verpackung

Genießen Sie barockes Ambiente auch zu Hause und bestellen Sie bequem per Internet:

www.shop-dresden.de



anno 1765
Einmalig in Dresden



COSELPALAIS

Grand Café & Restaurant

An der Frauenkirche 12 • 01067 Dresden
Telefon 0351/4 96 24 44 • Fax 0351/4 96 24 45

E-Mail info@rank-buettig.de
www.coselpalais-dresden.de



Tenemos menús en su idioma.
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!
Пожалуйста, спросите у персонала!



日本語のメニューもあります。
従業員にお尋ねください。

In eigener Sache

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 Verrechnungsschecks bis 400,- € sowie Visa, Access/Mastercard,
American Express, JBC und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden finden Sie unter:
www.shop-dresden.de