



# COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •





Limitierter  
Meissen®  
Trinkschlüssel



Aufschrift:  
"Dresden anno 1206"



Meissner Weingummi  
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Tintenroller aus  
der Meissner  
Porzellanmanufaktur  
in edlem Weiß oder  
"Aqua Tinto"



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

*Ein perfektes  
Geschenk*

**Hier im  
Restaurant  
erhältlich.**



## Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

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



Informationen zu allen Restaurants [www.restaurants-dresden.de](http://www.restaurants-dresden.de)

## Vorspeisen

### appetizer

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

**Tomaten-Oliven-Tatar** 12,90  
mit weißem Tomatenmousse und Focacciachip  
*Tatar of tomatoes and olives  
with white tomato mousse and focaccia chip*

**Hausgebeizter Lachs** 17,50  
mit Blinis, Sauerrahm und Kaviar vom Wildlachs  
*Home-pickled salmon with blinis,  
sour cream and salmon caviar*

**Carpaccio vom Weiderind** 19,50  
lauwarmer Kartoffelkrapfen und Parmesan  
*Beef carpaccio with lukewarm dauphine potato  
and parmesan*

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



Serviovorschlag

Ragoût fin in der Königinpastete

## Salate

### salads



Serviovorschlag

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

**Eingelegter Ziegenkäse** 11,90  
mit bunten Blattsalaten  
und lauwarmem Tomatenkompott  
*Pickled goat's cheese with colourful leaf salads  
and lukewarm tomato compote*

**Brotkorb** 4,90  
*bread basket*

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

## Suppen

### soups

**Empfehlung unseres Chefkoch** 7,90  
*Soup of the day*

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen und Sellerieblättchen 8,50  
*Beef consommé with bone marrow dumplings and celery*

**Spargel-Minestrone** mit Orangen-Pesto und Chip 8,50  
*Asparagus-Minestrone with orange pesto and chip*

**Schaumsuppe von Kräuterseitlingen** mit BBQ-Praline 8,50  
*Cream of king oyster mushrooms with pork belly ends*



# Leichte Küche

*light cuisine*



Toast Belle Époque

**Toast Belle Époque** 17,50

gebackenes Brioche mit  
Schinken vom Havelland Apfelschwein,  
Morchel, Mini-Blattsalate und Sauerrahm  
*Roasted brioche with pork ham from Havelland,  
morels, mini leaf salads and sour cream*

**Hausgemachtes Focaccia mit gegrilltem Gemüse** 18,40

und gebackene Kräuterseitlinge mit Datteldip  
*Ciabatta with grilled vegetables,  
roasted king oyster mushrooms and date dip*



Focaccia mit gegrilltem Gemüse

**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*

**Lachs-Sandwich** 19,50

geröstetes Brioche mit gebratenem Lachsfilet,  
Mini-Blattsalaten und Sauerrahm  
*Roasted brioche with salmon fillet, mini leaf salads  
and sour cream*

**Feine Scheiben**  
vom hausgemachten Sauerfleisch  
mit Remouladensoße und Senfrösti  
*Fine slices of homemade sour meat,  
remoulade sauce and mustard potato rösti*

14,90

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

15,80



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

**Bärlauch-Gnocchi**  
mit Spargelspitzen und leichter Käsecreme  
*Wild garlic gnocchi with asparagus tips  
and cheese cream*

18,70

**Pasta Carbonara**  
Tagliarini mit Speckwürfeln, Ei  
und Grana Padano-Sahnesoße  
*Tagliarini, diced bacon, egg  
and Grana Padano cheese cream sauce*

19,90



Pasta Carbonara

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

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

# Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b><br>Portweinsoße, karamellierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree<br><i>Roasted calf's liver, port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes</i>                                                                                            | 23,50 |
| <b>Geschmorte Rinderroulade</b><br>pikant gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße<br><i>Braised beef roulade filled with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and potato dumplings</i>                                                                                 | 25,50 |
| <b>Rinderfiletspitzen Stroganoff</b><br>Grand Jus mit Sauerrahm, Champignons, Zwiebeln, Roter Beete, Gewürzgurke und Reis<br><i>Beef fillet tips Stroganoff, grand jus with sour cream, mushrooms, onions, beetroot, gherkins and rice</i>                                                                          | 25,90 |
| <b>Sächsischer Sauerbraten</b><br>Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße<br><i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>                                                                                                                                                      | 27,90 |
| <b>Rosa gebratenes Kalbssteak</b><br>mit Morchelrahmsoße, glasierten Karotten und Senf-Kartoffelrösti<br><i>Pink roasted veal steak with morels cream sauce, glazed carrots and mustard potato rösti</i>                                                                                                            | 27,80 |
| <b>Original „Wiener Schnitzel“</b><br>paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, Bratkartoffeln und Tomatensalat mit weißem Balsamicoessig, auf Wunsch mit Preiselbeeren<br><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>Rosa gebratenes Rinderfilet</b><br>Sauce Bordelaise, geschmorte Karotten und Kartoffelstrudel<br><i>Roasted fillet of beef, bordelaise sauce, braised carrots and potato strudel</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,  
Sauce Bordelaise, zweierlei Spargel,  
Kräuterseitlinge und Kartoffel-Drillinge  
*Medium roasted beef tenderloin, béarnaise sauce,  
bordelaise sauce, two types of asparagus,  
king oyster mushrooms and small baked potatoes*

**Für 2 Personen**

Vorfriede ca. 25min

ca. 400 g **91,50**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

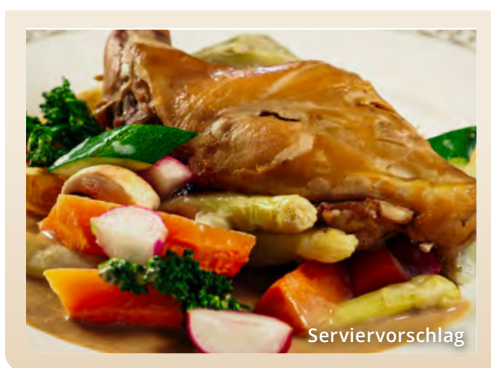


Serviovorschlag



## Wildspezialitäten

*venison specialities*



**Geschmorte Kaninchenkeule** 22,40  
mit Madeirajus, buntem Gemüse  
und Kartoffelstrudel  
*Braised leg of rabbit with Madeira jus,  
colourful vegetables and potato strudel*

**Geschmorte Rehkeule** 26,40  
mit sautierten Rübchen  
und Zucchini, dazu Steinpilzknödel  
*Braised leg of venison with sautéed turnips  
and courgettes served with  
porcini mushroom dumpling*



**Hirsch „Cordon bleu“** 27,90  
gefülltes und paniertes Schnitzel vom Hirsch  
mit Schinken und Bergkäse,  
Holunderjus, Karottengemüse  
und Kartoffelpüree  
*Venison „Cordon bleu“, filled and breaded  
schnitzel of venison with ham and mountain cheese,  
served with elderberry sauce, glazed carrots  
and mashed potatoes*

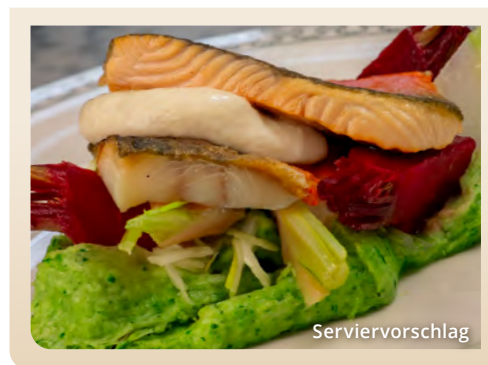
## Fischgerichte

*fish dishes*

**Heimisches Fischduett** 24,90  
Saiblingsfilet und Hechtklößchen  
mit glasierten Rüben und Petersilienpüree  
*Char fillet and pike meatballs with glazed turnips  
and with parsley mashed potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet** 27,90  
mit Spargelragout und Bärlauch-Gnocchi  
*Fried salmon fillet with asparagus ragout  
and wild garlic gnocchi*

**Gebratene Tranche vom Seeteufel** 29,40  
mit Senf-Kaviar-Soße, grünem Spargel  
und Kartoffelpüree  
*Roasted tranche of monkfish  
with mustard-caviar sauce, green asparagus  
and mashed potatoes*



## 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  
 Himbeerkompott und Kalamansi-Sorbet  
*Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and calamansi sorbet*
- Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Erdbeereis** 9,80  
*Panna Cotta with rhubarb compote and strawberry ice cream*
- Holunderblüten-Mousse** 9,80  
 mit Himbeeren, Vanille und Sauerklee  
*Elderflower mousse with raspberries, vanilla and sour clover*



Serviertorschlag

- Süßspeisen-Trilogie** 12,90  
 „Coselpalais“ auf der Etagere  
 Schokoladenkuchen, Panna Cotta, Crème Brûlée,  
 Kalamansisorbet (Mandarine-Kumquat),  
 Rhabarberkompott,  
*Chocolate cake, Panna Cotta, creme brûlée,  
 calamansi sorbet (mandarine-kumquat),  
 rhubarb compote,*

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



Serviertorschlag

## Süßweinspezialität

wine specialty



Kanada, Ontario – Reif Estate Winery

5 cl / 0,1 l

Vidal Icewine VQA

5,90 / 9,90

Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß

Kanadischer Eiswein entsteht aus bei -10°C gefrorenen Trauben,  
 die von Hand im Januar geerntet werden. Sehr limitiert!



# Verführung in Eis

## ice cream temptations

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|
| <b>Eiskaffee</b> geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne<br><i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>                                                                                                                                 | <i>auch koffeinfrei möglich</i> | <b>6,80</b> |
| <b>Milch-Eis-Shakes</b> nach Angebot<br><i>Milk ice cream shakes of today's special</i>                                                                                                                                                           |                                 | <b>7,20</b> |
| <b>Eisschokolade</b> geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne<br><i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>                                                                                                            |                                 | <b>7,90</b> |
| <b>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</b> , Schlagsahne<br><i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>                                                                                                                                   |                                 | <b>9,20</b> |
| <b>Mohrenkopf</b> hausgemachtes Nougateis, Vanille- und Haselnusseis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne, knusprige Waffel<br><i>Homemade nougat ice cream, vanilla- and hazelnut ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, crispy wafer</i> |                                 | <b>9,50</b> |
| <b>Schweden-Eisbecher</b><br>Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne<br><i>Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream</i>                                                                                                    |                                 | <b>9,50</b> |
| <b>Eisbecher „Mozart“</b><br>Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel<br><i>Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball</i>                         |                                 | <b>9,90</b> |
| <b>Milcheis mit Geschmack</b><br>Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss<br>Erdbeere · Tagesangebot                                                                                                                                  | <i>Kugel</i>                    | <b>2,50</b> |
| <b>Sorbet</b><br>Mango · Kalamansi                                                                                                                                                                                                                | <i>Kugel</i>                    | <b>2,70</b> |
| <b>Portion Schlagsahne</b>                                                                                                                                                                                                                        |                                 | <b>2,20</b> |



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

**9,90**



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

**9,90**



# Hausspezialitäten

house specialties

|                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Original Dresdner Eierschecke · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>                                                                                                                                                              | 5,90      |
| Sächsische „Porzellantorte“ Mandelbaiser-Böden,<br>Vanille-Buttercreme, Haselnuss-Pistazien-Creme, Mehrfruchtkonfitüre und Biskuit<br><i>Vanilla butter cream, hazelnut pistachio cream, almond meringue case, fruit jam, biscuit</i> | 6,20      |
| 🕯 „Coselpalais-Haustorte“ Baumkuchen, Vanille- und Schokoladencreme, Rumkirschen und Marzipan<br><i>Baumkuchen vanilla chocolate cake with rum cherries and marzipan</i>                                                              | 6,50      |
| 🕯 „Königstorte“ Baumkuchenboden, Orangencreme, Kakaobiskuit, Kirschfüllung und Marzipan<br><i>Spit cake, orange cream, cacao biscuit, cherry, marzipan cover</i>                                                                      | 6,50      |
| Kirschtortenlikör Sachsen, Prinz zur Lippe                                                                                                                                                                                            | 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         |
| Obstkuchen mit Streusel nach Angebot · <i>Fruit cake with streusel</i>                     | 5,50         |
| 🕯 Eierlikör-Mohn-Schmitte · <i>Eggnog poppy seed slice</i>                                 | 6,20         |
| 🕯 Holländer Sahne-Schmitte · <i>Puff pastry cherry cream slice</i>                         | 6,20         |
| 🕯 Schwarzwälder Kirsch-Schmitte · <i>Black forest cherry slice</i>                         | 6,20         |
| Quarktorte · <i>Cheesecake</i>                                                             | 5,90         |
| Pistazien-Rahm-Torte · <i>Pistachio cream cake</i>                                         | 6,30         |
| 🕯 Zweierlei Mousse-Torte · <i>Two kinds of mousse Cake</i>                                 | 6,30         |
| Mango-Sahne-Torte · <i>Mango cream cake</i>                                                | 6,30         |
| 🕯 Lübecker Nuss-Sahne-Torte · <i>Lübecker nut cream cake</i>                               | 6,30         |
| 🕯 Preiselbeer-Sahne-Torte · <i>Cranberry cream cake</i>                                    | 6,30         |
| Heidelbeer-Sahne-Torte · <i>Blueberry cream cake</i>                                       | 6,30         |
| Himbeer-Sahne-Torte · <i>Raspberry cream cake</i>                                          | 6,30         |
| Waldfrucht-Buttermilch-Torte · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>                         | 6,30         |
| Petit fours · <i>Petit fours</i>                                                           | 3,80         |
| Schlagsahne · <i>Whipped cream</i>                                                         | Portion 2,20 |
| 🌿 Apfel-Nusskuchen · <i>Apple nut cake</i>                                                 | 4,90         |
| 🌿 Mandeltorte · <i>Almond tart</i>                                                         | 4,90         |
| 🌿 Heidelbeer-Käse-Sahne-Schmitte <i>laktosefrei</i> · <i>Bluebeery cheese cream slices</i> | 5,50         |



enthält Alkohol



vegan



glutenfrei

# 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                      | 5,70 |
| Großer Milchkaffee                        | 5,90 | Espresso mit Milchschaum                          |      |
| Vollmilch Trinkschokolade mit Schlagsahne | 5,90 | Tasse Café Crème Schümli                          | 3,30 |
| Dunkle Trinkschokolade mit Schlagsahne    | 5,90 | Espresso                                          | 3,30 |
| Weißer Trinkschokolade mit Schlagsahne    | 5,90 | Doppelter Espresso                                | 5,90 |
|                                           |      | Latte Macchiato                                   | 5,90 |
|                                           |      | Aroma nach Wahl<br>Vanille · Karamell · Haselnuss | 0,50 |

## Sortenreiner Kaffee Genuss!

### 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. 0,3 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 |

## 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*

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



|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weißer Chococcino</b> weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum                               | 6,50 |
| <b>Brasilianische Schokolade</b> dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne | 6,50 |
| <b>Florentiner Schokolade</b> heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne                          | 6,50 |
| <b>Russische Schokolade</b> heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne                                 | 6,50 |
| <b>Baileys Schokolade</b> heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne                               | 6,50 |
| <b>Schokolade „Coselpalais“</b> heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne    | 6,50 |

## Kalte Milchschaumkreationen

*cold frothy milk creations*



Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

**Geeister Latte Macchiato**  
kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum

5,90

**Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch**  
kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren,  
Himbeersirup, Schokoladensoße

6,40

**„Heidelbeer-Wölkchen“**  
kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet,  
Heidelbeerpüree

6,80



*Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch*

## Fruchtig, frische Hausbowle

*Fruity refreshing punch*



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

0,3l 6,90

*auch alkoholfrei*

## Hausgemachte Limonaden

*homemade lemonades*



Alle hausgemachten Limonaden auch zum Mitnehmen.

**Himbeer-Ginger-Limonade** Ginger Ale, Lime Juice, Himbeersirup,  
frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange

0,3l 4,90

**„Palais-Limonade“** Grüntee Sonne Asiens, Grapefruitsaft, Pink Grapefruitsirup,  
Seven Up, frische Grapefruit

0,3l 4,90

**Birnen-Beeren-Limonade** Früchtetee, Birnensaft, Himbeersirup, Soda

0,3l 4,90



*Himbeer-Ginger-Limonade*



*Palais-Limonade*



*Birnen-Beeren-Limonade*



# Alkoholfreie Getränke

*soft drinks*

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

|                                         |            |      |   |            |      |
|-----------------------------------------|------------|------|---|------------|------|
| Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker          | Glas 0,2 l | 3,20 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi | Glas 0,2 l | 3,20 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Apfelsaftschorle naturtrüb              | Glas 0,2 l | 3,20 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Hausgemachter Eistee                    | Glas 0,2 l | 3,20 | / | Glas 0,4 l | 4,70 |

## granini Säfte · *granini juices*

|                                                             |                |      |   |            |      |
|-------------------------------------------------------------|----------------|------|---|------------|------|
| Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas         | Glas 0,2 l     | 3,50 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja | Glas 0,2 l     | 3,50 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Fruchtsaftgetränk Mango                                     | Glas 0,2 l     | 3,50 | / | Glas 0,4 l | 4,90 |
| Rhabarberschorle                                            | Flasche 0,33 l | 4,50 |   |            |      |

## Frisch gepresste Säfte · *freshly squeezed juices*

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Orange · Grapefruit | Glas 0,2 l | 6,50 |
|---------------------|------------|------|

# Unsere Biere

*our beers*

## Bier vom Fass · *draught beer*

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

## Bier Mixgetränke · *beer mixed drinks*

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

## Flaschenbier · *bottled beer*

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



## Aperitif *aperitif*

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante *alkoholfrei*

Weißer Portwein Ramos Pinto

Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry

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

8,50

8,50

8,50

8,50

## Eiskalte Spritzkreationen *ice cold splash creations*

Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water

Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit

Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt *auch alkoholfrei*

Maracuja-Pfirsich-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Sekt

Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe *alkoholfrei*



8,50

8,50

8,50

8,50

7,50

## Cocktails *cocktails*

Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

Erdbeer Caipirinha Erdbeerpüree Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup

Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze

0,3 l 6,90

8,50

8,50

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

4,20 / 7,90 / 28,50

Pfirsiche · Bananen · süffig

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

*Weingut Hoflößnitz – Radebeul*

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Stachelbeere · Minze · feine Mineralität · trocken

*Gut Schloss Proschwitz*

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Reife Pampelmusen · trocken

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Grapefruit · Cassis · Pfirsich · Holunderblüte · trocken

#### Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

5,20 / 9,80 / 34,90

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

*Winzergenossenschaft Meissen*

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

4,20 / 7,90 / 28,90

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

### Pfalz

*Weingut Schneider / Pfaffmann*

#### Chardonnay

4,20 / 7,90 / 28,90

Zitrusfrüchte · Äpfel · Melonen · Walnüsse · trocken

### Mosel

*Weingut Winnebeck*

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

4,20 / 7,90 / 28,50

Äpfeln · Birnen · feine Mineralität · trocken

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

4,20 / 7,90 / 28,50

Pfirsiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · lieblich

### Italien

*Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana*

#### I Frati Lugana DOC

43,50

Aprikosen · Mandeln · frische Wiesenkräuter · trocken

### Australien

*Merindah*

#### Chardonnay

3,90 / 7,20 / 25,50

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

# Roséweine

rose wine

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

### Sachsen

*Weingut Hoflößnitz*

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

### Pfalz

*Weingut Borell-Diehl*

#### Spätburgunder Rosé

4,60 / 8,80 / 31,50

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · süffig

# 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

4,20 / 7,90 / 28,90

### Mosel

*Weingut Winnebeck*

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

4,20 / 7,90 / 28,90

### Frankreich

*Gérard Bertrand, Languedoc*

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

4,20 / 7,90 / 28,50

*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

4,20 / 7,90 / 28,50

*Cantina di Montalcino, Toskana*

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

4,20 / 7,90 / 28,50

### Australien

*Merindah*

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 / 0,1 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 Hoflöbnitz

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 Exclusive 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 Rosé

39,00 / 99,00

Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure



Serviertorschlag



Serviertorschlag

## 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*

## Klare

|               |      |
|---------------|------|
|               | 2 cl |
| Moskovskaya   | 3,20 |
| Linie Aquavit | 3,20 |

## Sächsische Spezialitäten

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
|                                                                  | 2 cl |
| <i>Prinz zur Lippe</i>                                           |      |
| Kirschtorten-Likör* <i>Hausempfehlung</i>                        | 3,50 |
| Weinbergpfirsich-Likör                                           | 3,50 |
| Obstler aus der Region                                           | 3,50 |
| Meissener Himbeergeist                                           | 3,50 |
| Meissener Williamsbirnenbrand                                    | 4,00 |
| Meissener Sauerkirschbrand                                       | 5,20 |
| Sie & Er eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Birnenlikör | 4,00 |

## *Weingut Schuh*

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Tresterbrand vom Dunkelfelder | 4,20 |
|-------------------------------|------|

## Liköre

|                            |      |
|----------------------------|------|
|                            | 2 cl |
| Baileys Irish Cream on Ice | 3,50 |
| Amaretto Disaronno         | 3,50 |
| Grand Marnier Cordon Rouge | 3,50 |
| Zimtlikör                  | 3,50 |
| Birnenlikör                | 3,50 |

## Weinbrand & Cognac

|                          |      |
|--------------------------|------|
|                          | 2 cl |
| Meissner Winzerweinbrand | 4,00 |
| <i>Weingut Schuh</i>     |      |
| Remy Martin V.S.O.P.     | 4,50 |

## Grappa & Calvados

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
|                                        | 2 cl |
| Grappa Poli Aromatica Traminer         | 3,90 |
| Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique | 4,20 |
| Calvados Pâpidoux V.S.O.P.             | 3,50 |

## Destillat-Spezialitäten

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
|                                  | 2 cl |
| <i>Weingut Diehl</i>             |      |
| Kastanienlikör                   | 3,30 |
| Aromen von Marzipan und Espresso |      |
| Aprikosenbrand                   | 3,30 |
| klare, zart süße Frucht          |      |

## Whisky

|              |               |
|--------------|---------------|
|              | 4 cl          |
| Jack Daniels | 4,80          |
| Glenkinchie  | 12 Jahre 7,90 |
| Dalwhinnie   | 15 Jahre 8,90 |

## Bitters

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
|                                                   | 2 cl |
| Radeberger Original                               | 3,30 |
| Jägermeister "Manifest"                           | 3,30 |
| Becherovka                                        | 3,30 |
| Ramazzotti                                        | 3,30 |
| Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hausspezialität</i> | 3,30 |

# 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](http://www.shop-dresden.de)

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



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

## Tolle Gastrojobs Dresden City

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

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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

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



anno  1765

# COSELPALAIS

**Restaurant & Grand Café**

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

*Täglich geöffnet.*

Free-WLAN · Netzwerk: Coselpalais

### In eigener Sache

Alle in der Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.

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 •