



COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •



Sonder-Edition
Souvenirbecher
Motiv Frauenkirche & Gräfin Cosel
- limitiert -



Kleine Kostbarkeiten



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 erhältlich.

Vorspeisen appetizer



Serviertvorschlag

Cosel's Vesper 6,50

Hausgemachter Dip & Brot
Homemade dip & bread

Ragoût fin in der Königinpastete 12,50

Kalbfleisch, Champignons, Salatbukett
Ragout of veal, mushrooms, salad bouquet

Kaninchenterrine mit Spargel 13,50

Mini-Blattsalaten und Brotchip
Rabbit terrine with asparagus, mini leaf salads and bread chips

Tatar von Spargel und Avocado 14,20

mit Tomaten-Olivensalsa und Buchweizen
Asparagus and avocado tartar, tomato olive salsa and buckwheat

Erlasene Käseauswahl 15,60

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

Hausgebeizte Lachsforelle 17,90

mit Gurkensorbet und Mini-Blattsalaten mit Holundervinaigrette
House-marinated salmon trout with cucumber sorbet and mini leaf salads with elderberry vinaigrette

Carpaccio vom Weiderind 18,50

mit Belper Knolle Käse, Spargelsalat und Brotchip
Carpaccio of beef with Belper Knolle cheese, asparagus salad and bread chip

Salate salads

Bunter Gartenkräuter-Salat 12,50

Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten,
Radieschen und Hausdressing
Mini leaf salads, cucumbers, tomatoes, radishes and house dressing

Frühlingssalate mit Spargel und Erdbeeren 14,20

Pistazienkernen und Zitronen-Holundervinaigrette
Spring salad with asparagus and strawberries, pistachios and lemon-elderflower vinaigrette

Eingelegter Ziegenkäse 15,90

mit bunten Blattsalaten
und Tomatenragout
Pickled goat's cheese with colorful leaf salads and tomato stew

Gebackene Mozzarellasticks 17,50

mit Babyspinat, Radieschen, Apfelspalten
und Senf-Ahorndressing
Baked mozzarella cheese sticks with baby spinach, radishes, apple slices and mustard maple dressing



Serviertvorschlag

Brotkorb 4,90

bread basket

Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren 6 Restaurants
und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

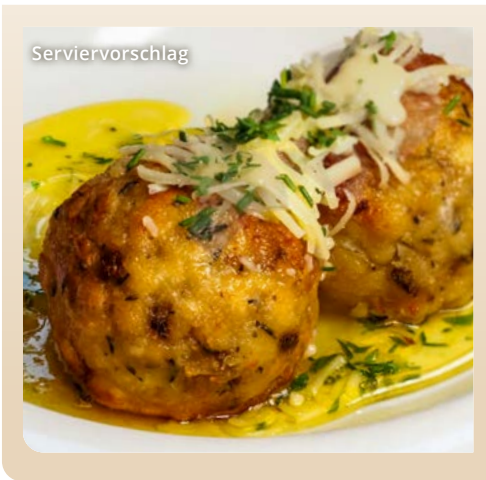
Suppen
soups

Empfehlung unseres Chefkoch <i>Soup of the day</i>	8,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Sellerieblättchen <i>Beef consommé with bone marrow dumplings and celery</i>	8,90
Karotten-Cremesuppe mit Ingwer <i>Carrot cream soup with ginger</i>	8,90
Rote Linsensuppe mit Paprika <i>Red lentil soup with peppers</i>	8,90

Leichte Küche
light cuisine

 Serviertvorschlag	Hausgemachtes Ciabatta mit gegrilltem Gemüse gebackenen Kräuterseitlingen und Datteldip <i>Ciabatta with grilled vegetables, roasted king oyster mushrooms and date dip</i>	18,40
	Gratiniertes Winzerbrot frisch geröstetes Sauerteigbrot mit Sauerrahm, Tomaten, Zwiebelconfit und mit Käse überbacken, dazu marinierte Mini-Blattsalate <i>Freshly baked sourdough bread with sour cream, tomatoes, onions confit and gratinated with cheese, served with marinated mini leaf salads</i>	18,90
 Serviertvorschlag	Lachs-Sandwich geröstetes Brioche mit gebratenem Lachsfilet, Mini-Blattsalaten und Schmand <i>Roasted brioche with salmon fillet, mini leaf salads and sour cream</i>	19,50
	Herrentoast geröstetes Brioche, Streifen vom Roastbeef, gegrillter Spargel und Sauce Hollandaise <i>Roasted brioche with roastbeef slices, grilled asparagus and hollandaise sauce</i>	21,40

Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel mit Schnittlauchbutter, Bergkäse und kleinem Beilagensalat <i>Pan-fried porcini dumplings, chives butter, mountain cheese and small side salad</i>	17,80
Gefüllter Crêpe mit zweierlei Spargel Sauce Hollandaise und Mandelknusper <i>Filled crêpe with two types of asparagus, hollandaise sauce and almond crumble</i>	17,80
Tomaten-Gnocchi mit Burrata-Creme und Basilikum <i>Tomato gnocchi with Burrata cream and basil</i>	18,60
Pasta in Trüffel-Sahnesoße Tagliarini, schwarzer Trüffel, Grana Padano und Sahnesoße <i>Tagliarini, black truffle, Grana Padano and cream sauce</i>	18,90



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

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



Ragout vom Hirsch



Kalbsleber „Berliner Art“

Tafelspitz vom Rind im Sud sanft gegart mit Apfel-Meerrettichsoße, Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Schnittlauch <i>Boiled beef with apple horseradish sauce, root vegetables, parsley potatoes and chives</i>	24,50
Geschmorte Rinderroulade pikant gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <i>Braised beef roulade filled with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and potato dumplings</i>	25,50
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	27,90
Auf Kräutern geschmorte Lammhaxe mit Spargelragout und Kartoffelgratin <i>Braised lamb shank with asparagus ragout and potato gratin</i>	28,90
Original „Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, lauwarmer Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with lemon bag, potato and lamb's lettuce salad, cranberries</i>	29,40



Pasta mit Ragout vom Hirsch Zwiebelkonfit und Grana Padano <i>Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano cheese</i>	20,90
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, junger roter Bete und Reis <i>Meatballs with morel cream sauce, young beetroot and rice</i>	22,90
Zarte Kaninchenkeule mit Estragon geschmort mit geschmorten Karotten und Kartoffelpüree <i>Veal goulash with braised carrots and mashed potatoes</i>	23,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Portweinsauce, karamellisierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver with port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes</i>	23,50
Zartes Kalbsgulasch mit geschmorten Karotten und Steinpilzknödel <i>Veal goulash with braised carrots and porcini dumpling</i>	23,80



Geschmorte Rinderroulade



Original „Wiener Schnitzel“

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

Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

Hirsch „Cordon bleu“ gefülltes und paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse, Portweinsauce, glasierten Karotten und Kartoffelpüree <i>Deer 'Cordon bleu', stuffed and breaded schnitzel of venison with ham and mountain cheese, served with port wine sauce, glazed carrots and mashed potatoes</i>	27,40
Gegrilltes Kotelette vom Duroc-Schwein mit geräucherter Paprikabutter, wildem Brokkoli und Dauphin Kartoffeln <i>Grilled cutlet from Duroc pork with smoked paprika butter, wild broccoli and Dauphin potatoes</i>	30,80
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bordelaise, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin <i>Medium roasted beef fillet with sauce bordelaise, wild broccoli and potato gratin</i>	37,90

Am Tisch tranchiert!

„Chateaubriand“
rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Hollandaise,
Sauce Bordelaise, sautiertes Gemüse
und gebackene Kartoffel-Drillings
*Medium roasted beef tenderloin, hollandaise sauce,
bordelaise sauce, sautéed vegetables
and small baked potatoes*

Für 2 Personen

Vorfreude ca. 25min

ca. 400 g **91,50**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Fischgerichte

fish dishes

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, geschwenkten Kartoffeln und Gurkensalat <i>Pan-fried trout with almond butter, sautéed potatoes and cucumber salad</i>	24,50
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree <i>Pan-fried salmon fillet with white wine sauce, wild broccoli and mashed potatoes</i>	25,40
Gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronen-Buttersauce, grünem Spargel und Erbsenpüree <i>Redfish fillet fried in butter with lemon butter sauce, green asparagus and mashed peas</i>	26,90



Gebratenes Lachsfilet



Forelle „Müllerin Art“

Süßspeisen

desserts

Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel · oven-warm apple nut strudel	6,90
mit Vanillesauce und Schlagsahne · with vanilla sauce and whipped cream	8,90
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagsahne · with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream	10,50
Crème brûlée mit Aperolsorbet und weißem Schokoladen-Karamell <i>Crème brûlée with Aperol sorbet and white chocolate caramel</i>	9,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Rhabarber-Erdbeer-Kompott und Joghurteis <i>Lukewarm chocolate cake with a molten centre, rhubarb and strawberry compote with yogurt ice cream</i>	10,50
Marillenknödel mit süßen Bröseln Beerenragout und Vanilleeis <i>Apricot dumplings with sweet crumbs, berry stew and vanilla ice cream</i>	10,80



Süßspeisen-Trilogie	12,90
„Coselpalais“ auf der Etagere Schokoladenkuchen, Crème brûlée, Marillenknödel, Aperolsorbet, Rhabarber-Erdbeer-Kompott <i>Chocolate cake, crème brûlée, apricot dumpling, Aperol sorbet, rhubarb and strawberry compote</i>	

Hausgebackener Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis Kirschrageout, Schlagsahne und Eierlikör <i>Cream puff filled with vanilla ice cream, cherry compote, whipped cream and egg liqueur</i>	11,60
--	-------



Süßweinspezialität

wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery 5 cl / 0,1 l

Vidal Grand Reserve 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!



enthält Alkohol

Verführung in Eis

ice cream temptations

Eiskaffee geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	auch koffeinfrei möglich	6,80
Milch-Eis-Shakes nach Angebot <i>Milk ice cream shakes of today's special</i>		7,20
Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>		7,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis , Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>		9,20
Schweden-Eisbecher Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream</i>		10,50
Cassis Royal-Eisbecher Vanilleeis, Cassissorbet, Beerenragout, Proseccoschaum <i>Cassis sorbet, vanilla ice cream, berry stew, Prosecco foam</i>		10,90
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Joghurt · Tagesangebot	Kugel	2,50

**Haus-
gemacht**

Sorbet Kalamansi (Mandarine-Kumquat) Mango, Cassis	Kugel	2,70
---	-------	------

Portion Schlagsahne		2,20
----------------------------	--	------



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

11,50



Eisbecher „Coselpalais“
Vanilleeis, Himbeer-püree, Eierlikör, Schlagsahne
Vanilla ice cream, raspberry puree, egg liqueur, whipped cream

11,50



Eisbecher „Mozart“
Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel
Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball

11,50



Mohrenkopf
hausgemachtes Nougateis, Vanille- und Haselnusseis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne, knusprige Waffel
Homemade nougat ice cream, vanilla- and hazelnut ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, crispy wafer

11,50



Hausspezialitäten

house specialties

Original Dresdner Eierschecke · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>		5,90
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>		6,80
„Coselpalais-Haustorte“ Baumkuchen, Vanille- und Schokoladencreme, Rumkirschen und Marzipan <i>Baumkuchen vanilla chocolate cake with rum cherries and marzipan</i>		6,90
„Königstorte“ Baumkuchenboden, Orangencreme, Kakaobiskuit, Kirschfüllung und Marzipan <i>Spit cake, orange cream, cacao biscuit, cherry, marzipan cover</i>		6,90
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-Schnitte · <i>Eggnog poppy seed slice</i>		6,50
Holländer Sahne-Schnitte · <i>Puff pastry cherry cream slice</i>		6,20
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte · <i>Black forest cherry slice</i>		6,20
Quarktorte · <i>Cheesecake</i>		5,90
Eclair mit Kirschfüllung · <i>Éclair with cherries</i>		6,20
Pistazien-Rahm-Torte · <i>Pistachio cream cake</i>		6,30
Frankfurter-Kranz-Törtchen · <i>Frankfurt crown tartlet</i>		6,30
Sacher Torte · <i>chocolate cake</i>		6,50
Zweierlei Mousse-Torte · <i>Two kinds of mousse cake</i>		6,60
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>		6,60
Himbeer-Sahne-Torte · <i>Raspberry cream cake</i>		6,60
Waldfrucht-Buttermilch-Torte · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>		6,60
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-Schnitte <i>laktosefrei</i> · <i>Bluebeery cheese cream slices</i>		5,50



Mango-Sahne-Torte



Heidelbeer-Sahne-Torte



„Coselpalais-Haustorte“

enthält Alkohol

vegan

glutenfrei

Kaffee und Schokolade
coffee and chocolate

Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee	3,40	Tasse Cappuccino	4,60
Kännchen Kaffee	6,00	Doppelter Cappuccino	6,20
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,40	Espresso Macchiato	3,90
Kännchen koffeinfreier Kaffee	6,00	Espresso mit Milchschaum	
Tasse Milchkaffee	4,60	Doppelter Espresso Macchiato	5,70
Großer Milchkaffee	6,20	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	0,50
		Vanille · Pistazie · Haselnuss · Mango	

Sortenreiner Kaffeeegenuss!

INDIA		Tasse	3,50
kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure		Kännchen	6,10
PERU		Tasse	3,50
eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure	Fairtrade-Bio-Kaffee	Kännchen	6,10

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

Tee von Cilles
tea

Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

Earl Grey Premium mit Bergamottaroma – pikant benotet	Glas ca. 0,3 l	3,90
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

China Jasmin Tai Mu Long Zhu No.24 handgerollte Jasminperlen	Kännchen ca. 2,5 Tassen	5,50
„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	4,60
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,80
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	6,60
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	6,60
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,60
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,60
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,60
Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	6,60
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	6,60
Cappuccino Krokant Cappuccino, Haselnusssirup, Schlagsahne, Krokant	6,70
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,90



Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,90
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,90
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,90
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,90
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,90
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,90

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

Kalte Milchschaumkreationen

cold frothy milk creations

☕ Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

Geeister Latte Macchiato kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum	5,90
Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren, Himbeersirup, Schokoladensoße	6,40
„Heidelbeer-Wölkchen“ kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet, Heidelbeerpüree	6,80



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, Sprite, frische Grapefruit	0,3l	4,90
Beeren-Limonade Früchtetee, Johannisbeersaft, Kirschsirup, Mangosirup, Soda	0,3l	4,90



Himbeer-Ginger-Limonade



Palais-Limonade



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

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Zucker	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Fanta · Sprite · Cola-Fanta Mix	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Apfelsaftschorle naturtrüb	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,70

granini Säfte · granini juices

Soft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas	Glas 0,2l	3,50	/	Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane Kirsche · Maracuja · Rhabarber	Glas 0,2l	3,50	/	Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l	3,50	/	Glas 0,4l	4,90

Frisch gepresste Säfte · freshly squeezed juices

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

Unsere Biere

our beers

Bier vom Fass · draught beer

Meissner Schwerter Privat Pilsner	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50
Meissner Schwerter Kellerbier unfiltriert	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50

Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

Radler · Alster	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50
„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50
„Holunder“ Meissner Schwerter Privat Pilsner, Holunderblütensirup	0,3l	4,20	/	0,5l	5,50

Flaschenbier · bottled beer

Erdinger Brauhaus hell alkoholfrei	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50
Meissner Schwerter Rubin Lager	0,33l	4,40
Meissner Schwerter St. Afra Dunkel Schwarzbier	0,33l	4,40
Kirschbier Neuzeller Kloster-Bräu dunkles Bier mit Kirschsaf, fruchtig frisch	0,5l	5,50

☕ Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Aperitif

aperitif

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante alkoholfrei	5 cl	4,90
Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry	5 cl	5,20
Aperol Spritz		8,50
Campari Spritz		8,50
Hugo Sekt, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze		8,50
„Sachsen Trio“ Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco	5 cl	8,50
„Prickelndes Duett“ <i>arrangiert im Doppelkelch</i> hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt		8,90
Champagnercocktail „Kir Royal“ Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör		12,90

Prickelndes Duett



Mango-Lillet-Spritz

Sarti Lemon Spritz

Martini-Spritz

Canonita-Spritz

Eiskalte Cocktails

ice cold cocktails

Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water		8,50
Canonita-Spritz Canonita de Mallorca, Sodawasser, Sekt, Orange		8,50
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit		8,50
Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt	auch alkoholfrei	8,50
Maracuja-Pfirsich-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Sekt		8,50
Sommer-Sonne Lillet Blanc, Himbeerpüree, Kirsch-Nektar, Vanillesirup, Limettensaft	auch alkoholfrei	8,50
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker		8,50
Erdbeer Caipirinha Cachaça, Erdbeerpüree, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup		8,50
Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne		8,50
Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze		8,50
Gin Tonic		8,50
Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe	alkoholfrei	7,50
Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	0,3 l	6,90

Cider Spezialität

cider speciality

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

0,5 l 6,90



fruchtig – erfrischend
einfach süffig

Weißweine

white wine

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

Weißweinschorle

4,70

Hauswein

Sanziana

Sauvignon Blanc

Pfirsich · Stachelbeere · Litschi · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

Sachsen

Weinhaus Hoflöbnitz

Pfeiffers Schoppen

Pfirsiche · Bananen · feinherb

4,20 / 7,90 / 28,50

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

Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Weingut Hoflöbnitz

Cabernet blanc Q.b.A. Radebeuler Johannisberg

Stachelbeeren · 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

Grapefruits · Cassis · Pfirsiche · Holunderblüten · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

5,20 / 9,80 / 34,90

Winzer Genossenschaft Meissen

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Weingut Steffen Schabehorn

Riesling Spätlese Meißner Kapitelberg

Weißer Pfirsich · Äpfel · Birnen · lieblich

4,60 / 8,80 / 31,50

Australien

Merindah

Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

Italien

Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana

I Frati Lugana DOC

Aprikosen · Mandeln · frische Wiesenkräuter · trocken

43,50

Roséweine

rose wine

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

Sachsen

Weingut Hoflöbnitz

Schieler Rosé Q.b.A. Radebeuler Löbnitz

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Hauswein

Sanziana

Pinot Noir Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

Rotweine
red wine

Rotweinschorle	0,1l / 0,2l / 0,75l	4,70
Hauswein		
Sanziana		
Cabernet Sauvignon	3,90 / 7,20 / 25,50	
Schwarze Johannisbeeren · Waldbeeren · Eukalyptus · trocken		
Sachsen		
Weinhaus Prinz zur Lippe		
„Moritz“ Cuvée Q.b.A. Dornfelder · Spätburgunder	4,60 / 8,80 / 31,50	
Dunkle Beeren · Sauerkirschen · geröstete Mandeln · trocken		
Weingut Schuh		
Der Rote Schuh Q.b.A. Bereich Meissen	5,70 / 10,90 / 39,00	
Süßkirschen · Brombeeren · Vanille · vollmundig		
Dunkelfelder Q.b.A. Bereich Meissen · Klausenberg		48,00
Kirschen · Hollunder · Schokolade · trocken		
Pfalz		
Weingut Hammel & Cie.		
Lokalmatador Cuvée Rot	4,20 / 7,90 / 28,90	
Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken		
Weinhaus Lergenmüller		
Boeuf Noir Q.b.A. Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc	4,60 / 8,80 / 31,50	
Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken		
Frankreich		
Gérard Bertrand, Languedoc		
Merlot Heritage An 940 IGP	4,20 / 7,90 / 28,50	
Blaubeeren · Pfeffer · feine Röstaromen · trocken		
Italien		
Cantine San Marzano, Apulien		
Negroamaro Puglia IGP I Tratturi	4,20 / 7,90 / 28,50	
Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken		
Cantina di Montalcino, Toskana		
Chianti Riserva DOCG „Poggio del sasso“	4,20 / 7,90 / 28,50	
Saftige Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken		
Australien		
Merindah		
Shiraz-Cabernet	3,90 / 7,20 / 25,50	
Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken		
Kanada		
Hidden Bench		
Pinot Noir	4,60 / 8,80 / 31,50	
Pflaumen · dunkle Kirschen · Gewürze · trocken		

Wir haben auch alkoholfreie Weine im Angebot



Zusatzstoffe & Allergene:
Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code.
Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Weinspezialität
wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery	5 cl / 0,1l
Vidal Grand Reserve Icewine VQA	5,90 / 9,90
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß	

Prosecco & Sekt
sparkling wine

Italien	0,1l / 0,75l
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

	0,1l
Champagnercocktail „Kir Royal“	12,90
Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör	
Frankreich, Chouilly Champagne	
Nicolas Feuillate Réserve Exlusive Brut	0,1l / 0,375l / 0,75l
Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten	12,90 / 45,00 / 89,00
Edle Komposition aus einem der bekanntesten	
Weinhäusern der Champagne.	
	Piccolo 0,2l / 0,75l
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	39,00 / 99,00
Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure	



Zu Wein und Bier
recommendations for wine & beer

Knabbergeback	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	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
		Bitters	2 cl
Liköre	2 cl	Jägermeister "Manifest"	3,30
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	Becherovka	3,30
Amaretto Disaronno	3,50	Ramazzotti	3,30
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hausspezialität</i>	3,30
Zimtlikör	3,50		
Birnenlikör	3,50		
Cognac & Weinbrand	2 cl		
Asbach Uralt	3,50		
Remy Martin V.S.O.P.	4,50		

Nur echt mit dem Siegel Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier in unserem Restaurant den berühmten 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

**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

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

www.dresden-gastrojobs.de

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email karriere@rank-buettig.de

Scheibel

„Alte Zeit“
Blackcurrant Rum

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

„Alte Zeit“
Lava-Mandarine

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



Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

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

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 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 Girocard 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

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 04/2026
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com
© Copyright by Coselpalais Rank & Büttig GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.

BESUCHEN SIE DAS **Historische Grüne Gewölbe** IM RESIDENZSCHLOSS



Tickets



Staatliche
Kunstsammlungen
Dresden

www.skd.museum



· AUGUST DER STARKE ·