

anno  1765

COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Limitierter
Meissen®
Trinkschlüssel
Aufschrift:
"Dresden anno 1206"



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Limitierter
Keramikbecher
"Edition Coselpalais"

Hier im Cosel-Shop oder online unter www.shop-dresden.de erhältlich.

Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Aus Wald & Wiese

regional dishes

Vorspeise & Suppe

- Kohlrabi-Cremesuppe** 7,50
mit Liebstöckelöl und Croutons
Kohlrabi cream soup with lovage oil and croutons
- Kalbsterrine auf Gemüsemosaik** 13,90
mit Brunnenkresse-Mousse und Tomaten-Focaccia
Veal galantine on vegetable mosaic, watercress mousse and tomato focaccia

Hauptgerichte

- Rosa gebratener Kalbsrücken** 26,50
mit Spitzmorchel-Portweinsauce, Gemüsetagliatelle und Karottenpüree
Pink roasted saddle of veal with morrel port wine sauce, vegetables and mashed carrots
- Geschmorte Rinderroulade** 23,90
pikant gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, Rotkohl und Kartoffelklöße
Braised beef roulade savoury filled with red cabbage and potato dumplings
- Gebratener Lammrücken** 25,60
Salbeisauce, Paprikapüree und Kartoffel-Bohnencassoulet
Roasted saddle of lamb, sage sauce, paprika puree and stewed potatoes with beans
- Rehshäufele mit Honig-Rosmaringlasur** für 2 Personen 57,80
gebratene Pilze, Spargel und Röstzwiebelpüree
Venison shank with honey-rosemary glaze roasted mushrooms, asparagus and mashed potatoes with onions

Dessert

- Holunderbeeren-Risotto** 8,50
mit Kokosblütenzucker, Kokossplittern, Pekannüssen und veganer Crème fraîche
Elderberry risotto with coconut blossom sugar, coconut flakes, pecan nuts and vegan crème fraîche



Gebratener Lammrücken



Kohlrabi-Creme-Suppe

Vorspeisen

appetizer

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

12,50

Geflämmte Ziegenkäse-Crème 13,90
Tomaten-Focaccia mit Schalottenmarmelade
und Bärlauchöl
*Goat cheese crème brûlée, tomato focaccia
with shallot jam and wild garlic oil*

Erlasene Käseauswahl 15,60
hausgemachtes Früchte-Chutney,
ofenfrisches Brioche
*Selection of cheese, homemade fruit chutney,
oven-fresh brioche*

Tatar vom Thunfisch ca. 90g 17,50
geräucherter Tomatensalat, Krabbenchip,
Salatgurke und Shiso
*Tuna tartar, smoked tomato salad, crab chip,
cucumber and shiso*

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



Serviervorschlag

Salate

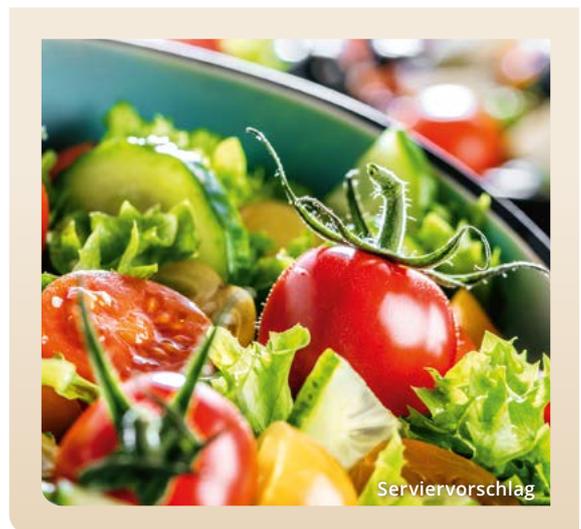
salads

Bunter Gartenkräuter-Salat 12,50
Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten,
Radieschen und Hausdressing
*Mini green salads, cucumbers, tomatoes,
radish and homemade dressing*

Brotsalat 14,90
Burrata, Rucola, Tomaten, Focaccia,
Oliven und Tomatendressing
*Bread salad with focaccia, burrata, rocket salad,
tomatoes, olives and tomato dressing*

Marinierter Spargelsalat 15,50
mit Brunnenkresse, Minze, Pistazien, Rucola,
Rhabarber und Hausdressing
*Marinated asparagus salad with watercress, mint,
pistachios, rocket salad, rhubarb and house dressing*

Brotkorb 4,50
bread basket



Serviervorschlag

Bunter Gartenkräuter-Salat

Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

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

Letzte Speisenbestellung: 1 Stunde vor Schließung · Last meal order: 1 hour before closing

Suppen

soups

- Kohlrabi-Cremesuppe** 7,50
mit Liebstöckelöl und Croutons
Kohlrabi cream soup with lovage oil and croutons
- Kräftige Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen und Sellerieblättern 7,90
Beef broth with marrow dumplings and celery leaves
- Parmesan-Cremesuppe** mit Orangenöl und Tomaten-Focaccia 8,50
Parmesan cream soup with orange oil and tomato focaccia
- Empfehlung unseres Chefkoches** 7,50
Soup of the day

Leichte Küche

light cuisine

- Elsässer Winzerbrot** 16,90
Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Speck, Lauch, Sauerrahm und Käse
Freshly baked sourdough bread with bacon, leek, sour cream and cheese
- Lachs-Sandwich** 19,50
geröstetes Brioche-Brot, Lachsfilet, Mini-Blattsalate und würziger Mojo Rojo Soße
Roasted brioche bread, salmon fillet, mini green salads and spicy mojo rojo sauce
- Gebratene Maispoularde** 20,50
Lauchherzen, Tomaten-Focaccia und Kräutersalat
Grilled corn poulard, leek hearts, tomato focaccia and herb salad



Vegan & Vegetarisch

vegan & vegetarian



Pfannengeschwenkte Bärlauchgnocchi

- Gegrillte Lauchherzen** 15,50
Zwiebelsoße, Shiitakepilze und Erbsencreme
Grilled leek, onion sauce, shiitake mushrooms and peas cream
- Spargel-Risotto** 17,50
Meeresfenchel, würzige Mojo Rojo Soße und geriebener Bergkäse
Asparagus risotto, sea fennel, spicy mojo rojo sauce and grated mountain cheese
- Pfannengeschwenkte Bärlauchgnocchi** 18,90
mit Spargelragout und geriebenem Bergkäse
Pan-fried wild garlic gnocchi with asparagus ragout and grated mountain cheese

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Zanderfilet Weißweinsauce, Brokkoli und Beluga Linsen <i>Fried pike perch fillet glazed with honey, white wine sauce, broccoli and beluga lentils</i>	22,50
Gebratenes Filet vom Adlerfisch Rieslingsauce, Schinkencroutons, Meeresfenchel und Spargel-Risotto <i>Fried croaker fillet, Riesling sauce, ham croutons, sea fennel and asparagus risotto</i>	24,00
Gebratenes Lachsfilet Spargelragout und Kartoffelpüree <i>Fried salmon fillet with asparagus ragout and mashed potatoes</i>	24,80

Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

Kalbsleber „Berliner Art“ Portweinsauce, geschmorte Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver, port wine sauce, braised apples and onions, mashed potatoes</i>	22,50
Feines Hühnerfrikassee mit Morcheln, Spargelspitzen und Reis <i>Chicken fricassee with morels, asparagus tips and rice</i>	22,50
Sächsischer Sauerbraten Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	24,90
Rinderfiletspitzen Stroganoff Grand Jus mit Sauerrahm, Champignons, Rote Bete, Zwiebeln und Reis <i>Beef fillet tips Stroganoff, grand jus with sour cream, mushrooms, beetroot, onions and rice</i>	26,90
Original „Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, Bratkartoffeln und Tomatensalat mit weißem Balsamicoessig, auf Wunsch mit Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with lemon bag, fried potatoes, tomato salad with white balsamic vinegar and on request with cranberries</i>	27,90
Gebratenes Schweinekotelett mit Grillbutter, Sauce Hollandaise, Karottengemüse und Kartoffel Drillinge <i>Roasted pork chop with grill butter, hollandaise sauce, carrots and baked small potatoes</i>	28,50
Gebratenes Rinderfilet Sauce bordelaise, Speckbohnen und Röstzwiebelpüree <i>Grilled beef fillet, sauce bordelaise, beans and bacon, mashed potatoes with roasted onions</i>	38,90



Original "Wiener Schnitzel"



Geschmorte Rinderroulade

Hausspezialität

House specialty

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



29,40

Am Tisch tranchiert!

„Chateaubriand“ rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Hollandaise,
Portweinsauce, Bohnengemüse und gebackene Kartoffel-Drillinge
*Medium roasted fillet of beef, hollandaise sauce, port wine sauce,
beans vegetables and baked small potatoes*

ca. 400 g **86,00**

Für 2 Personen
Vorfreude ca. 25min

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

Süßspeisen

desserts

Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel · oven-warm apple nut strudel 6,00

mit Vanillesoße und Schlagsahne · with vanilla sauce and whipped cream 8,50

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream 8,90

Crème brûlée mit Aperolsorbet 8,50

Crème brûlée with Aperol sorbet

Bananen-Panna Cotta 8,90

Kaffeeis und in Ahornsirup karamellisierte Brösel

Banana panna cotta with sponge cake, coffee ice cream and caramelised breadcrumbs in maple syrup



Süßspeisen-Trilogie 11,50

„Coselpalais“ auf der Etagere
Bananen-Panna Cotta, Kaffeeis,
Rhabarberkompott, Crème brûlée
*Banana panna cotta, coffee ice cream,
stewed yellow plums, crème brûlée*

Hausgebackener Windbeutel 9,50

gefüllt mit Vanilleeis

Kirschragout, Schlagsahne und Eierlikör

*Cream puff filled with vanilla ice cream,
cherry ragout, whipped cream and egg liqueur*



Verführung in Eis

ice cream temptations

Eiskaffee geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	<i>auch koffeinfrei möglich</i>	5,20
Milch-Eis-Shakes nach Angebot <i>Milk ice cream shakes of today's special</i>		5,90
Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>		6,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>		8,40
Mohrenkopf hausgemachtes Nougateis, Vanille- und Haselnusseis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne, knusprige Waffel <i>Homemade nougat ice cream, vanilla- and hazelnut ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, crispy wafer</i>		8,80
Eisbecher „Amor“ Vanilleeis, Erdbeereis, weiße Schokoladensoße, Rhabarberkompott, Baiserstückchen, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, white chocolate sauce, stewed rhubarb, meringue, whipped cream</i>		9,50
Eisbecher „Mozart“ Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel <i>Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball</i>		9,50
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Erdbeer · Nougat · Pistazie · Haselnuss · Kaffee Tagesangebot	<i>Kugel</i>	2,20
Sorbet Aperol · Mango	<i>Kugel</i>	2,50



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

8,80



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

9,50



Hausspezialitäten

house specialties

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

Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

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



Kaffee und Schokolade

coffee and chocolate

 Alle Tees, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee	3,00	Tasse Cappuccino	3,90
Kännchen Kaffee	5,50	Doppelter Cappuccino	5,50
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,00	Espresso Macchiato	3,90
Kännchen koffeinfreier Kaffee	5,50	Espresso mit Milchschaum	
Tasse Milchkaffee	3,90	Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Großer Milchkaffee	5,50	Espresso mit Milchschaum	
Vollmilch Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Tasse Café Crème Schümli	3,00
Dunkle Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Espresso	3,30
Weißer Trinkschokolade mit Schlagsahne	4,90	Doppelter Espresso	5,60
		Latte Macchiato	4,80
		Aroma nach Wahl Vanille · Karamell	0,50

Sortenreiner Kaffeegenuss!

INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

Tasse 3,20

Kännchen 5,70

PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

Tasse 3,20

Kännchen 5,70

Fairtrade-Bio-Kaffee

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

Tee von Cilles

tea

 Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

	Glas ca. 0,3 l	3,90
Earl Grey Premium mit Bergamottaroma – pikant benotet	🕒	3 - 4 Min
Bio Darjeeling Imperial zart, blumiger Schwarztee	🕒	3 - 4 Min
Assam Spezial Broken kräftig, belebender Schwarztee	🕒	3 - 4 Min
Sonne Asiens Grüntee mit Lemongras und Zitrus	🕒	2 - 3 Min
Asia Superior Grüntee, zartsüß	🕒	2 - 3 Min
Sommerbeere aromatischer Früchtetee	🕒	5 - 8 Min
Kräutergarten reine Kräutermischung	🕒	5 - 8 Min
Bio Kamillenblüten Kräutertee	🕒	5 - 8 Min
Pfefferminze aromatisch, erfrischend	🕒	5 - 8 Min
Bio Rooibos Pur südafrikanischer Rotbusch	🕒	5 - 8 Min
Bio Relax Ayurvital pikante Wellnessmischung mit Ingwer	🕒	5 - 8 Min

Losser Tee im Goldfilter

gourmet tea selection

Kännchen ca. 2,5 Tassen 5,50

China Jasmin Tai Mu Long Zhu No.24 handgerollte Jasminperlen	🕒	2 - 4 Min
„White fu - Weißes Glück“ No.109 grüner und weißer Tee, Oolong, Sencha, Chun Mee, Ananas, Papaya, Malven- und Rosenblüten, Erdbeeren, Himbeeren	🕒	2 - 4 Min

Heiße Köstlichkeiten

hot specialties

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	3,90
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	5,70
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	5,70
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,00
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,00
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,00
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,00
Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,20
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,20
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90



Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	5,90
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	5,90
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,20
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,20
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,20
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,20
Kaffee „Tiramisu“ Cappuccino, dunkle Schokolade, Amaretto	6,20

Kalte Milchschaumkreationen

cold frothy milk creations

 Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

- | | |
|--|------|
| Geeister Latte Macchiato
kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum | 4,90 |
| Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch
kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren,
Himbeersirup, Schokoladensoße | 5,40 |
| „Heidelbeer-Wölkchen“
kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet,
Heidelbeerpüree | 5,80 |



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

Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Mirinda · Seven Up · Spezi	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Apfelsaftschorle naturtrüb	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,90
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2l	3,00	/	Glas 0,4l	4,70

granini Säfte · granini juices

Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Rhabarberschorle	Flasche 0,33l	4,20			

Frisch gepresste Säfte · freshly squeezed juices

Orange · Grapefruit	Glas 0,2l	5,50
---------------------	-----------	------

Unsere Biere

our beers

Bier vom Fass · draught beer

Radeberger Pilsner	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
Staropramen Dark	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
Böhmisches Schwarzbier					
Tucher Hefeweizen hell	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20

Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

Radler · Alster	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
„Kirsch“ Kirschsafft, Krušovice Schwarzbier	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20
„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar	0,3l	4,10	/	0,5l	5,20

Flaschenbier · bottled beer

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



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Aperitif

aperitif

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante <i>alkoholfrei</i>	5 cl	4,90
Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry	5 cl	5,20
Aperol Spritz		7,50
Campari Spritz		7,50
„Prickelndes Duett“ <i>arrangiert im Doppelkelch</i> hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt		8,20

Eiskalte Spritzkreationen

ice cold splash creations

Sommerspritz „Spezial“ Grapefruitlikör, Mangosirup, Grapefruitsaft, Roséwein, Sekt	7,50
Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water	7,50
Wildfrucht-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Passoa, Tonic Water	7,50
Martini-Spritz Martini Fiero, Maracuja-Nektar, Sekt	7,50

auch alkoholfrei

Alkoholfreie Drinks

non-alcoholic drinks

Virgin Erdbeer Caipi Rohrzucker, Limette, Erdbeersirup, alkoholfreier Sekt	0,2 l	6,90
Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	0,3 l	6,90

Cocktails

cocktails

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,50
Erdbeer Caipirinha Erdbeerpüree Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup	8,50
Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50
Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze	8,50

Cider Spezialität

cider speciality

Süffiger Apfelschaumwein

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

0,5 l 6,90

*fruchtig - erfrischend
einfach süffig*



Weißweine

white wine

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

Weißweinschorle

4,70

Sachsen

Weinhaus Hoflößnitz – Radebeul

Pfeiffers Schoppen

Pfirsiche · Bananen · süffig

3,90 / 7,60 / 27,00

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

Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Kerner Berg&Lust Q.b.A. Radebeuler Steinrücken

Sternfrucht · Maracuja · Grapefruit · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Weingut Hoflößnitz – Radebeul

Cabernet blanc Q.b.A. Radebeuler Johannisberg

Stachelbeere · Minze · feine Mineralität · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Gut Schloss Proschwitz

Elbling Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Reife Pampelmusen · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Scheurebe Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Grapefruit · Cassis · Pfirsich · Holunderblüte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

5,20 / 9,80 / 34,90

Winzergenossenschaft Meissen

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Rheinhessen

Weingut Schuckmann & Söhne

Chardonnay „Classic“

Zitrusfrüchte · Bananen · Toffee · Walnüsse · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

Albiger Huxelrebe Spätlese

Pflaumen · Grapefruits · Mangos · süffig

4,60 / 8,80 / 31,50

Mosel

Weingut Nick Köwerich

Einblick No.1 Riesling Q.b.A.

Pfirsiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · halbtrocken

3,60 / 6,80 / 24,40

Australien

Birchmore

Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

Roséweine

rose wine

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

Sachsen

Weingut Hoflößnitz

Rosé Schieler Q.b.A. Radebeuler Lößnitz

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Pfalz

Weingut Borell-Diehl

Spätburgunder Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · süffig

4,60 / 8,80 / 31,50

Rotweine

red wine

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

Rotweinschorle

4,70

Sachsen

Weinhaus Prinz zur Lippe

„Moritz“ Cuvée Q.b.A. Dornfelder · Spätburgunder
Dunkle Beeren · Sauerkirsche · geröstete Mandeln · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Weingut Schuh

Der Rote Schuh Q.b.A. Bereich Meissen
Süßkirschen · Brombeeren · Vanille · vollmundig

5,70 / 10,90 / 39,00

Dunkelfelder Q.b.A. Bereich Meissen · Klausenberg
Kirschen · Hollunder · Schokolade · trocken

48,00

Pfalz

Weingut Hammel & Cie.

Lokalmatador Cuvée Rot
Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken

3,60 / 6,80 / 24,40

Frankreich

Gérard Bertrand, Languedoc

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

3,90 / 7,60 / 27,00

Domaine Les Yeuses, Languedoc

Merlot Syrah „La Soure“ Pays d’Oc IGP
Reife Pflaumen · Vanille · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Italien

Cantine San Marzano, Apulien

Negroamaro Puglia IGP I Tratturi
Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken

3,90 / 7,60 / 27,00

Cantina di Montalcino, Toskana

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

3,90 / 7,60 / 27,00

Australien

Birchmore

Shiraz-Cabernet
Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

3,60 / 6,80 / 24,40

Prosecco & Sekt

sparkling wine

Italien

Prosecco Spumante Treviso Brut DOC Soligo
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch

0,1l / 0,75l

4,20 / 27,30

Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz

Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO
feinfruchtig · frisch · elegant · trocken

4,40 / 28,90

Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO
feinfruchtig · frisch · elegant · halbtrocken

4,40 / 28,90

Kurfürst Sekt Rosé Flaschengärung / BIO
zart · frisch · harmonisch · trocken

4,40 / 28,90

Champagner

champagne

0,1l

Champagnercocktail „Kir Royal“
Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör

12,90

Frankreich, Chouilly Champagne

Nicolas Feuillatte Réserve Exlusive Brut
Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten
*Edle Komposition aus einem der bekanntesten
Weinhäusern der Champagne.*

0,1l / 0,375l / 0,75l
12,90 / 45,00 / 89,00



Piccolo 0,2l / 0,75l

Moët & Chandon Brut Imperial
Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure

38,00 / 95,00



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Zu Wein und Bier

recommendations for wine & beer

Knabbergeback

4,20

Käsewürfel mit Oliven

5,90

Cosel's Vesper Hausgemachter Dip & Brot

6,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Spirituosen

spirits

Klare	2 cl	Grappa & Calvados	2 cl
Moskovskaya	3,20	Grappa Poli Aromatica Traminer	3,90
Linie Aquavit	3,20	Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique	4,20
		Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	3,50
Sächsische Spezialitäten	2 cl		
<i>Prinz zur Lippe</i>		Destillat-Spezialitäten	2 cl
Kirschtorten-Likör* <i>Hausempfehlung</i>	3,50	<i>Weingut Diehl</i>	
Weinbergpfirsich-Likör	3,50	Kastanienlikör	3,30
Obstler aus der Region	3,50	Aromen von Marzipan und Espresso	
Meissener Himbeergeist	3,50	Aprikosenbrand	3,30
Meissener Williamsbirnenbrand	4,00	klare, zart süße Frucht	
Cosels Backpflaumenlikör*	4,40		
Meissener Sauerkirschbrand	5,20	Whisky	4 cl
		Jack Daniels	4,80
<i>Weingut Schuh</i>		Glenkinchie	12 Jahre 7,90
Tresterbrand vom Dunkelfelder	4,20	Dalwhinnie	15 Jahre 8,90
Liköre	2 cl	Bitters	2 cl
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	Radeberger Original	3,30
Amaretto Disaronno	3,50	Jägermeister "Manifest"	3,30
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50	Becherovka	3,30
Zimtlikör	3,50	Ramazotti	3,30
		Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hauspezialität</i>	3,30
Weinbrand & Cognac	2 cl		
Meissner Winzerweinbrand	4,00		
<i>Weingut Schuh</i>			
Remy Martin V.S.O.P.	4,50		

* Diese Spezialitäten erhalten Sie auch in unserem Cosel-Shop!



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!

Nur echt mit dem Siegel
Original Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier in unserem Restaurant den berühmten Original Dresdner Christstollen®.
Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online:
www.shop-dresden.de

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Einfach online bestellen: www.shop-dresden.de

Tolle Gastrojobs Dresden City

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

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

**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

www.dresden-gastrojobs.de

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



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: CoselpalaisWLAN · Passwort: Coselnet

In eigener Sache

Alle in der Karte abgebildeten Fotos sind Servieranschläge.

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

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



· AUGUST DER STARKE ·