



COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •

Limitierter
Meissen®
Trinkschlüssel

Aufschrift:
"Dresden anno 1206"



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g

Kleine Kostbarkeiten



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

Brotkorb <i>bread basket</i>	4,90
Cosel's Vesper Hausgemachter Dip & Brot <i>Homemade dip & bread</i>	6,50
Ragoût fin in der Königinpastete Kalbfleisch, Champignons, Salatbukett <i>Ragout of veal, mushrooms, salad bouquet</i>	12,50
Herzhafte Zwetschgentarte mit Ziegenkäse-Eis und Salatbukett <i>Savory plum tart with goat cheese ice cream and salad bouquet</i>	14,70



Serviertorschlag



Serviertorschlag

Erlesene Käseauswahl hausgemachtes Birnen-Chutney, ofenfrisches Brioche <i>Selection of cheese, homemade pear chutney, oven-fresh brioche</i>	15,60
Kalt geräucherter Lachs auf Senf-Kartoffelrösti, Estragon-Mayonnaise und Salatbukett <i>Cold smoked salmon on potato rösti with mustard, tarragon mayonnaise and salad bouquet</i>	17,50
Tatar vom Weiderind Büffelmozzarella, Hokkaido-Kürbis, Haselnüsse und Grünkohlchips <i>Beef tatar with buffalo mozzarella, Hokkaido pumpkin, hazelnuts and kale chips</i>	20,10

Salate salads



Serviertorschlag

Bunter Gartenkräuter-Salat Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen und Hausdressing <i>Mini leaf salads, cucumbers, tomatoes, radishes and house dressing</i>	12,50
Eingelegter Ziegenkäse mit bunten Blattsalaten und lauwarmem Tomatenkompott <i>Pickled goat's cheese with colourful leaf salads and lukewarm tomato compote</i>	14,50
Wintersalat mit Wildschweinschinken Granatapfelkernen, gerösteten Haselnüsse und Hausdressing <i>Winter salad with wild boar ham, Pomegranate seeds, roasted hazelnuts, and house dressing</i>	16,40

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

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

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
Rote Linsensuppe mit Paprika <i>Red lentil soup with peppers</i>	8,90
Wildsamtsuppe „Hubertus“ mit Rehstrudel und Preiselbeeren <i>Game soup with venison strudel and cranberries</i>	8,90

Leichte Küche
light cuisine



Focaccia mit gegrilltem Gemüse



Gratiniertes Winzerbrot

Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel mit Schnittlauchbutter, Bergkäse und kleinem Beilagensalat <i>Pan-fried porcini dumplings, chives butter, mountain cheese and small side salad</i>	17,80
Pasta mit Ragout vom Hirsch Zwiebelkonfit und Grana Padano <i>Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano cheese</i>	19,90
Pfannengeschwenkte Kürbisravioli mit Radicchio-Konfitüre und Rosenkohl <i>Pan-fried pumpkin ravioli with radicchio jam and Brussels sprouts</i>	17,90



Ragout vom Hirsch

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

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Portweinsoße, karamellierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver with port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes</i>	23,50
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 Kartoffelklöße <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	27,90
Original „Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäckchen, lauwarmer Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with lemon bag, potato and lambs lettuce salad, cranberries</i>	29,40
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bordelaise, glasierten Karotten und Kürbisravioli <i>Roasted fillet of beef, bordelaise sauce, glazed carrots and pumpkin ravioli</i>	38,90



Saftige Rinderroulade



Original "Wiener Schnitzel"



Rosa gebratenes Rinderfilet



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

Am Tisch tranchiert!

„Chateaubriand“ rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Hollandaise, Sauce Bordelaise, buntes Gemüse und Petersilienpüree <i>Medium roasted beef tenderloin, hollandaise sauce, bordelaise sauce, mixed vegetables, mashed parsley and potatoes</i>
--

Für 2 Personen Vorfriede ca. 25min	ca. 400 g 91,50
---------------------------------------	-----------------

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

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

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

Wildspezialitäten

venison specialities

Wildberger Klopse vom Hirsch mit Morchelrahmsoße, junger roter Bete und Butterspätzle <i>Meatballs of deer with morel cream sauce, young beetroot and butter spaetzle</i>	22,90
Geschmorte Kaninchenkeule mit Portweinsoße, buntem Gemüse und Kartoffelstrudel <i>Braised leg of rabbit with port wine sauce, colourful vegetables and potato strudel</i>	23,50
Hirsch „Cordon bleu“ paniert und gefülltes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse, glasierten Karotten und Kartoffelpüree <i>Deer 'Cordon bleu', breaded and stuffed schnitzel of venison with ham and mountain cheese, served with glazed carrots and mashed potatoes</i>	27,40
Hackbraten vom heimischen Reh mit Wildbratenjus, Schwarzwurzelgemüse und Butterspätzle <i>Meatloaf made from local venison with gravy, black salsify vegetable and butter spaetzle</i>	28,50
Rosa gebratener Rehrücken mit Tannensalz Holunderjus, Kürbisgemüse und Selleriepüree <i>Pink roasted saddle of venison with fir salt, elderberry sauce, pumpkin and mashed celery</i>	37,90

Fischgerichte

fish dishes

Heimisches Fischduett Saiblingsfilet und Hechtklößchen mit Kürbisgemüse und Petersilien-Kartoffelpüree <i>Char fillet and pike meatballs with pumpkin and parsley mashed potatoes</i>	25,90
Gebratenes Zanderfilet im knusprigen Schinken-Mantel mit Weißweinsoße, junger roter Bete und Venere Reis <i>Roasted fillet of pike perch coated with ham, white wine sauce, young beetroots and Venere rice</i>	28,50
Gebratenes Lachsfilet mit Spinatkruste Weißweinsoße und Kürbis-Ravioli <i>Fried salmon fillet with spinach crust, white wine sauce, and pumkin ravioli</i>	28,90



Heimisches Fischduett



Gebratenes Lachsfilet



Zanderfilet im knusprigen
Schinken-Mantel

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	9,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	9,90
Himbeerkompott und Kalamansi-Sorbet <i>Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and calamansi sorbet</i>	
Nougat-Eierlikör-Crème brûlée	9,80
mit beschwipsten Früchten und Baiser <i>Nougat and egg liqueur crème brûlée with preserved fruits and meringue</i>	
Marillenknödel mit süßen Bröseln	10,80
Zwetschgenröster und Vanilleeis <i>Apricot dumplings with sweet crumbs, stewed plums and vanilla ice cream</i>	



Süßspeisen-Trilogie 12,90
„Coselpalais“ auf der Etagere
Schokoladenkuchen, Crème brûlée,
Marillenknödel, Kalamansisorbet,
Zwetschgenröster
Chocolate cake, crème brûlée, apricot dumpling, kalamansi sorbet, plums compote

Hausgebackener Windbeutel 10,80
gefüllt mit Vanilleeis
Kirschragout, Schlagsahne und Eierlikör
Cream puff filled with vanilla ice cream, cherry compote, whipped cream and egg liqueur



Süßweinspezialität

wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery	5 cl / 0,1 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
Punsch Eisbecher Cosel's Eierpunsch, Schokoladeneis, Vanilleeis, Rumrosinen, karamellisierte Mandeln, Schlagsahne <i>Egg nogg, chocolate ice cream, vanilla ice cream, rum raisins, caramelized almonds, whipped cream</i>		9,90
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Tagesangebot	Kugel	2,50

Hausgemacht Sorbet
Kalamansi (Mandarine-Kumquat)



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

10,50



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

10,50

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

10,50



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

10,50



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>	6,80
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	3,30	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
Weiße Trinkschokolade mit Schlagsahne	5,90	Doppelter Espresso	5,90
		Latte Macchiato	5,90
		Aroma nach Wahl	0,50
		Vanille · Pistazie · Haselnuss · Zimt	

Sortenreiner Kaffeeegenuss!

INDIA		Tasse	3,40
kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure		Kännchen	5,90
PERU		Tasse	3,40
eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure	Fairtrade-Bio-Kaffee	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

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	4,50
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	6,50
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	6,50
Cappuccino Krokant Cappuccino, Haselnusssirup, Schlagsahne, Krokant	6,50
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,50
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,50
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,50
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,50
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



Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	6,50
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	6,50
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
Schokolade „Winterzauber“ heiße Schokolade, Backpflaumenlikör, Pistaziensirup, Zimt, Schlagsahne	6,90
„Heidelbeer-Wölkchen“ weiße Schokolade, Heidelbeerpüree, Mangosirup, Schlagsahne	6,90
Pflümli Schokolade dunkle Schokolade, Pflaumenmus, Zimtlikör, Schlagsahne, Zimt	auch alkoholfrei 6,90

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

Unsere heißen Winterspezialitäten

our hot winter specialties

Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.

- Rose Winzerglühwein 5,20
- Eierlikör-Punsch 6,90
nach altem Hausrezept
mit Schlagsahne
- Pflaumentoffel-Punsch 6,90
auch alkoholfrei
Eilles Bio Relax Ayurvital Tee, Rum,
Backpflaumen-Likör, Kirsch-Sirup, schwarzer
Johannisbeer-Nektar, Pflaumenkompott
- Glühwein-Orange 6,90
Glühwein, Orangensaft, Rum



Serviert in der Glühweintasse



Eierlikör-Punsch

Serviert in der Glühweintasse



Rote Traube-Glühwein 5,20

serviert in der Glühweintasse

Hausgemachte Limonaden

homemade lemonades

Alle hausgemachten Limonaden auch zum Mitnehmen.

- Himbeer-Ginger-Limonade 0,3l 4,90
Ginger Ale, Lime Juice, Himbeersirup,
frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange
- „Kräuter-Gewürz-Limonade“ 0,3l 4,90
Relax Ayurvital Tee, Apfelsaft,
Zimtsirup, Karamellsirup, Sodawasser
- Winter-Beeren-Limonade 0,3l 4,90
Früchtetee, Johannisbeerensaft, Himbeersirup, Mangosirup, Soda



Himbeer-Ginger-Limonade



Kräuter-Gewürz-Limonade



Winter-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 3,20 / Glas 0,4l 4,90
- Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi 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

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

- Radeberger Pilsner 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50
- Staropramen Dark 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50
- Böhmisches Schwarzbier
- Tucher Hefeweizen hell 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50

Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

- Radler · Alster 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50
- „Kirsch“ Kirschsafte, Staropramen Schwarzbier 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50
- „Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50
- „Holunder“ Radeberger Pilsner, Holunderblütensirup 0,3l 4,20 / 0,5l 5,50

Flaschenbier · bottled beer

- Radeberger Pilsner alkoholfrei 0,33l 4,40
- Tucher Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 5,50



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Aperitif

aperitif

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante alkoholfrei

Weißer Portwein Ramos Pinto

Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry

Aperol Spritz

Campari Spritz

Portwein & Tonic weißer Portwein, Tonic Water

„Sachsen Trio“

Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco

„Prickelndes Duett“ *arrangiert im Doppelkelch*
hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt

Prickelndes Duett



5 cl 4,90

5 cl 4,90

5 cl 5,20

8,50

8,50

8,50

5 cl 8,50

8,50



Mango-Lillet-Spritz



Sarti Lemon Spritz



Martini-Spritz

Eiskalte Cocktails

ice cold cocktails

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

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

Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe *alkoholfrei*

7,50

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

0,3 l 6,90

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker

8,50

Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

8,50

Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze

8,50

Cider Spezialität

cider speciality

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 Hoflößnitz

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 Hoflößnitz

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

Winzergenossenschaft 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 Hoflößnitz

Schieler Rosé Q.b.A. Radebeuler Lößnitz

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	
Kischen · 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 „Terre de Priori“	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 Feuillatte Réserve Exclusive 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	Radeberger Original	3,30
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	Jägermeister "Manifest"	3,30
Amaretto Disaronno	3,50	Becherovka	3,30
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50	Ramazzotti	3,30
Zimtlikör	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hausspezialität</i>	3,30
Birnenlikör	3,50		
Weinbrand & Cognac	2 cl		
Meissner Winzerweinbrand	4,00		
<i>Weingut Schuh</i>			
Remy Martin V.S.O.P.	4,50		



„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.



*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 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

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. · 10/2025
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 ·