



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

## Vorspeisen *appetizer*



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

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

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

**Rote Bete Carpaccio**  
mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Feldsalat  
*Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese  
and lamb's lettuce* 15,50

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

**Stremellachs geräuchert mit Wacholder**  
auf Kartoffelrösti, Meerrettich-Dip und Salatbukett  
*With juniper smoked salmon on potato rösti, horseradish dip and salad bouquet* 17,50

**Tatar vom Weiderind**  
mit sanft gegartem Wachtelei, Trüffelmayonnaise und Crostini  
*Pasture-raised beef tartare with gently cooked quail egg, truffle mayonnaise and crostini* 20,10

## Salate *salads*

**Bunter Gartenkräuter-Salat**  
Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten,  
Radieschen und Hausdressing  
*Mini leaf salads, cucumbers, tomatoes,  
radishes and house dressing* 12,50

**Eingelegter Ziegenkäse**  
mit bunten Blattsalaten  
und lauwarmem Tomatenkompott  
*Pickled goat's cheese with colorful leaf salads  
and lukewarm tomato compote* 14,50

**Wintersalat mit Wildschweinschinken**  
Granatapfelkernen, gerösteten Haselnüssen  
und Hausdressing  
*Winter salad with wild boar ham,  
pomegranate seeds, roasted hazelnuts  
and house dressing* 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](http://www.shop-dresden.de)**

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



## Suppen soups

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Sellerieblättchen <i>Beef consommé with bone marrow dumplings and celery</i>	8,90
<b>Wildsamtsuppe „Hubertus“</b> mit Rehstrudel und Preiselbeeren <i>Game soup with venison strudel and cranberries</i>	8,90
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Kokosmilch <i>Carrot and ginger soup with coconut milk</i>	8,90
<b>Steckrüben-Kartoffeleintopf</b> mit Schmand <i>Turnip and potato stew with sour cream</i>	8,90

## Leichte Küche light cuisine



Focaccia mit gegrilltem Gemüse

**Toast Belle Époque**  
gebackenes Brioche mit Schinken vom Wildschwein, Mini-Blattsalaten und Sauerrahm  
*Roasted brioche with ham of wild boar, mini leaf salads and sour cream*

17,50

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

18,40



Gratiniertes Winzerbrot

**Gratiniertes Winzerbrot**  
frisch geröstetes Sauerteigbrot mit Sauerrahm, Tomaten, Zwiebelconfit und mit Käse überbacken, dazu marinierte Mini-Blattsalate  
*Freshly baked sourdough bread with sour cream, tomatoes, onions confit and gratinated with cheese, served with marinated mini leaf salads*

18,50

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

19,50

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

17,80

**Pfannengeschwenkte Kürbisravioli**  
mit Salbeibutter, Macadamianüssen und Äpfeln  
*Pan-fried pumpkin ravioli with sage butter, macadamia nut and apple*

17,90

**Im Ofen gebackener Blumenkohl**  
mit Nussbutter-Schaum, Kartoffelpüree und Knoblauchöl  
*Oven-baked cauliflower with nut butter foam, mashed potatoes and garlic oil*

17,90



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

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

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Portweinsoße, karamellisierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
*Roasted calf's liver with port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes*

23,50

**Geschmorte Rinderroulade**  
pikant gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  
*Braised beef roulade filled with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and potato dumplings*

25,50



Saftige Rinderroulade



Original "Wiener Schnitzel"

**Sächsischer Sauerbraten**  
mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
*Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings*

27,90

**Original „Wiener Schnitzel“**  
paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, lauwarmen Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren  
*Breaded escalope of veal with lemon bag, potato and lamb's lettuce salad, cranberries*

29,40

**Zartes Kalbsgulasch**  
mit geschmorten Karotten und Steinpilzknödel  
*Veal goulash with braised carrots and porcini dumpling*

25,90

**Rinderfiletspitzen Stroganoff**  
Grand Jus mit Sauerrahm, Champignons, Rote Bete, Zwiebeln und Reis  
*Beef fillet tips Stroganoff, grand jus with sour cream, mushrooms, beetroot, onions and rice*

26,90

**Rosa gebratenes Rinderfilet** mit Pfifferlings-Kruste  
sautiertem Wintergemüse und Kartoffelgratin  
*Pink roasted beef fillet with chanterelle crust sautéed vegetables and potato gratin*

38,90



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

29,40

### Am Tisch tranchiert!

**„Chateaubriand“**  
rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Hollandaise, Sauce Bordelaise, sautiertes Wintergemüse und Kartoffelgratin  
*Medium roasted beef tenderloin, hollandaise sauce, bordelaise sauce, sautéed vegetables, potato gratin*

**Für 2 Personen**  
Vorfreude ca. 25min

ca. 400 g 91,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!





# Wildspezialitäten

venison specialities

<b>Pasta mit Ragout vom Hirsch</b> mit Zwiebelkonfit und Grana Padano <i>Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano cheese</i>	19,90
<b>Wildberger Klopse vom Hirsch</b> mit Morchelrahmsoße, junger roter Bete und Reis <i>Meatballs of deer with morel cream sauce, young beetroot and rice</i>	22,90
<b>Zarte Kaninchenkeule mit Estragon geschmort</b> Portweinsoße, Rahmwirsing und Kartoffelgratin <i>Braised leg of rabbit with port wine sauce, creamy pointed cabbage and potato gratin</i>	23,50
<b>Hirsch „Cordon bleu“</b> gefülltes und paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse, Holunderjus, glasierten Karotten und Kartoffelpüree <i>Deer 'Cordon bleu', stuffed and breaded schnitzel of venison filled with ham and mountain cheese, served with elderberry sauce, glazed carrots and mashed potatoes</i>	27,40

# Fischgerichte

fish dishes

<b>Heimisches Fischduett</b> Saiblingsfilet und Hechtklößchen mit Kürbisgemüse und Petersilien-Kartoffelpüree <i>Char fillet and pike meatballs with pumpkin and parsley mashed potatoes</i>	25,90
<b>Gebratenes Zanderfilet im knusprigen Schinken-Mantel</b> mit Weißweinsoße, junger roter Bete und Langkornreis <i>Roasted fillet of pike perch coated with ham, white wine sauce, young beetroots and rice</i>	28,50
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Dillsoße, sautiertem Wirsing und Kartoffelpüree <i>Fried salmon fillet, dill sauce, sautéed pointed cabbage and mashed potatoes</i>	28,90



Heimisches Fischduett



Zanderfilet im knusprigen Schinken-Mantel

**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.

# Süßspeisen

desserts

<b>Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel</b> · 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
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>	9,90
Himbeerkompott und Kalamansi-Sorbet <i>Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and calamansi sorbet</i>	
<b>Honig-Crème brûlée</b>	9,80
mit Cassissorbet <i>Honey crème brûlée with blackcurrant sorbet</i>	
<b>Marillenknödel mit süßen Bröseln</b>	10,80
Zwetschgenröster und Vanilleeis <i>Apricot dumplings with sweet crumbs, stewed plums and vanilla ice cream</i>	



Serviertorschlag

<b>Hausgebackener Windbeutel</b> gefüllt mit Vanilleeis Kirschrageout, Schlagsahne und Eierlikör <i>Cream puff filled with vanilla ice cream, cherry compote, whipped cream and egg liqueur</i>	10,80
--	-------



Serviertorschlag

<b>Süßspeisen-Trilogie</b>	12,90
„Coselpalais“ auf der Etagere Schokoladenkuchen, Crème brûlée, Marillenknödel, Kalamansi-Sorbet, Zwetschgenröster <i>Chocolate cake, crème brûlée, apricot dumpling, calamansi sorbet, plums compote</i>	

# Süßweinspezialität

wine specialty

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

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

<b>Eiskaffee</b> geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	auch koffeinfrei möglich	6,80
<b>Milch-Eis-Shakes</b> nach Angebot <i>Milk ice cream shakes of today's special</i>		7,20
<b>Eisschokolade</b> geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>		7,90
<b>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</b> , Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>		9,20
<b>Punsch Eisbecher</b> 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
<b>Milcheis mit Geschmack</b> Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Tagesangebot	Kugel	2,50

**Haus-  
gemacht**

**Sorbet**  
Kalamansi (Mandarine-Kumquat)  
Cassis



Kugel 2,70

Portion Schlagsahne



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

10,50



**Eisbecher „Coselpalais“**  
Vanilleeis, Himbeer-  
püree, 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

<b>Original Dresdner Eierschecke</b> · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	5,90
<b>Sächsische „Porzellantorte“</b> 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
<b>„Coselpalais-Haustorte“</b> Baumkuchen, Vanille- und Schokoladencreme, Rumkirschen und Marzipan <i>Baumkuchen vanilla chocolate cake with rum cherries and marzipan</i>	6,90
<b>„Königstorte“</b> Baumkuchenboden, Orangencreme, Kakaobiskuit, Kirschfüllung und Marzipan <i>Spit cake, orange cream, cacao biscuit, cherry, marzipan cover</i>	6,80
<b>Kirschtortenlikör Sachsen, Prinz zur Lippe</b>	2 cl 3,50

## Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

<b>Schmandkuchen</b> · <i>Sour cream cake</i>	5,50
<b>Obstkuchen mit Streusel</b> nach Angebot · <i>Fruit cake with streusel</i>	5,50
<b>Eierlikör-Mohn-Schnitte</b> · <i>Eggnog poppy seed slice</i>	6,50
<b>Holländer Sahne-Schnitte</b> · <i>Puff pastry cherry cream slice</i>	6,20
<b>Schwarzwälder Kirsch-Schnitte</b> · <i>Black forest cherry slice</i>	6,20
<b>Quarktorte</b> · <i>Cheesecake</i>	5,90
<b>Eclair mit Kirschfüllung</b> · <i>Éclair with cherries</i>	6,20
<b>Pistazien-Rahm-Torte</b> · <i>Pistachio cream cake</i>	6,30
<b>Frankfurter-Kranz-Törtchen</b> · <i>Frankfurt crown tartlet</i>	6,30
<b>Sacher Torte</b> · <i>chocolate cake</i>	6,50
<b>Zweierlei Mousse-Torte</b> · <i>Two kinds of mousse cake</i>	6,60
<b>Mango-Sahne-Torte</b> · <i>Mango cream cake</i>	6,30
<b>Lübecker Nuss-Sahne-Torte</b> · <i>Lübecker nut cream cake</i>	6,30
<b>Preiselbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Cranberry cream cake</i>	6,30
<b>Heidelbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Blueberry cream cake</i>	6,60
<b>Himbeer-Sahne-Torte</b> · <i>Raspberry cream cake</i>	6,60
<b>Waldfrucht-Buttermilch-Torte</b> · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>	6,60
<b>Petit fours</b> · <i>Petit fours</i>	3,80
<b>Schlagsahne</b> · <i>Whipped cream</i>	Portion 2,20
<b>Apfel-Nusskuchen</b> · <i>Apple nut cake</i>	4,90
<b>Mandeltorte</b> · <i>Almond tart</i>	4,90
<b>Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte</b> <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!

<b>INDIA</b>		Tasse	3,40
kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure		Kännchen	5,90
<b>PERU</b>		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
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,60
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



Holländischer Kaffee



Heidelbeer-Wölkchen



Cappuccino Krokant

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

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.

Eierlikör-Punsch  
nach altem Hausrezept  
mit Schlagsahne

6,90

Serviertvorschlag



Eierlikör-Punsch

Winterlicher Pflaumen-Punsch  
auch alkoholfrei  
Eilles Bio Relax Ayurvital Tee, Rum,  
Backpflaumen-Likör, Kirsch-Sirup, schwarzer  
Johannisbeer-Nektar, Pflaumenkompott

6,90



Winterlicher Pflaumen-Punsch

auch  
alkoholfrei



Rote Traube-Glühwein

5,20

serviert in der  
Glühweintasse

# 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

„Kräuter-Gewürz-Limonade“ Relax Ayurvital Tee, Apfelsaft,  
Zimtsirup, Karamellsirup, Sodawasser

0,3l 4,90

Winter-Beeren-Limonade Früchtetee, Johannisbeerensaft, Himbeersirup, Mangosirup, Soda

0,3l 4,90



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

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Zucker	Glas 0,2l	3,20	/	Glas 0,4l	4,90
Fanta · Sprite · 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 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

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“ Kirschsaff, 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

8,90



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 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

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 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	
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 „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*

<b>Klare</b>	2 cl	<b>Grappa &amp; Calvados</b>	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
<b>Sächsische Spezialitäten</b>	2 cl		
<i>Prinz zur Lippe</i>		<b>Destillat-Spezialitäten</b>	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	<b>Whisky</b>	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
<b>Liköre</b>	2 cl	<b>Bitters</b>	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	Ramazzotti	3,30
Birnenlikör	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hauspezialität</i>	3,30
<b>Cognac</b>	2 cl		
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](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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

[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)

## Scheibel

„Alte Zeit“  
**Blackcurrant Rum**



„Alte Zeit“  
**Lava-Mandarine**

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.

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

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 01/2026  
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](http://www.skd.museum)



· AUGUST DER STARKE ·