



# COSELPALAI

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •



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



## Kleine Kostbarkeiten

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



Meissner Weingummi  
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g

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

## Vorspeisen appetizer



Brotkorb  
bread basket 4,90

Cotel'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

Erlesene 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

12,50

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

14,50

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

16,40

Wintersalat mit Wildschweinschinken  
Granatapfelsamen, gerösteten Haselnüssen und Hausdressing  
Winter salad with wild boar ham, pomegranate seeds, roasted hazelnuts and house dressing



## Suppen Soups

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

## Leichte Küche light cuisine



Focaccia mit gegrilltem Gemüse



Gratiniertes Winzerbrot

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

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

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

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

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

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*

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



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

## Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

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

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*



Saftige Rinderroulade



Original "Wiener Schnitzel"

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

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*

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



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*

### 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. 400g 91,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



## Wildspezialitäten

*venison specialities*

Pasta mit Ragout vom Hirsch mit Zwiebelkonfit und Grana Padano <i>Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano cheese</i>	19,90
Wildberger Klopse vom Hirsch mit Morchelrahmsoße, junger roter Bete und Reis <i>Meatballs of deer with morel cream sauce, young beetroot and rice</i>	22,90
Zarte Kaninchenkeule mit Estragon geschmort Portweinsoße, Rahmwirsing und Kartoffelgratin <i>Braised leg of rabbit with port wine sauce, creamy pointed cabbage and potato gratin</i>	23,50
Hirsch „Cordon bleu“ 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*

Heimisches Fischduett Saiblingfilet 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 Langkornreis <i>Roasted fillet of pike pear coated with ham, white wine sauce, young beetroots and rice</i>	28,50
Gebratenes Lachsfilet 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*

Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel · <i>oven-warm apple nut strudel</i> mit Vanillesoße und Schlagsahne · <i>with vanilla sauce and whipped cream</i>	6,90
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · <i>with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream</i>	8,90
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · <i>with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream</i>	9,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeerkompott und Kalamansi-Sorbet <i>Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and calamansi sorbet</i>	9,90
Honig-Crème brûlée mit Cassissorbet <i>Honey crème brûlée with blackcurrant sorbet</i>	9,80
Marillenknoedel mit süßen Bröseln Zwetschgenröster und Vanilleeis <i>Apricot dumplings with sweet crumbs, stewed plums and vanilla ice cream</i>	10,80



**Süßspeisen-Trilogie**  
„Coselpalais“ auf der Etagere  
Schokoladenkuchen, Crème brûlée,  
Marillenknoedel, Kalamansi-Sorbet,  
Zwetschgenröster  
*Chocolate cake, crème brûlée, apricot dumpling,  
kalamansi sorbet, plums compote*

Hausgebackener Windbeutel  
gefüllt mit Vanilleeis  
Kirschartgout, 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 Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß	5,90 / 9,90



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
<b>Haus-gemacht</b>	Sorbet Kalamansi (Mandarine-Kumquat) Cassis	Kugel 2,70
Portion Schlagsahne		
		
Schwarzwälder Eisbecher Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschlikör, Sauerkirschen, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, chocolate ice cream, cherry liqueur, sour cherries, whipped cream</i>	2,20	
10,50	10,50	
		
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>	Eisbecher „Mozart“ Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel <i>Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball</i>	10,50
10,50	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, Mehrfruchtconfiture 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
<b>Kuchen und Torten</b>	
<i>Cakes and tartlets</i>	
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
Schwarzwalder 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 laktosefrei · <i>Blueberry 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 Kaffeegenuss!

#### INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

#### PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

Fairtrade-Bio-Kaffee

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

## Tee von Elles

*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*

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, Haselnussssirup, 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

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

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



Eierlikör-Punsch

Winterlicher Pflaumen-Punsch

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

0,3 l 4,90

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

0,3 l 4,90

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

0,3 l 4,90



Himbeer-Ginger-Limonade

Kräuter-Gewürz-Limonade

Winter-Beeren-Limonade

## Alkoholfreie Getränke

*soft drinks*

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig · Medium · Still

Flasche 0,25 l 3,00

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig · Medium · Still

Flasche 0,75 l 6,90

Lichtenauer Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon

Flasche 0,25 l 3,00

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Zucker

Glas 0,2 l 3,20 / Glas 0,4 l 4,90

Fanta · Sprite · Spezi

Glas 0,2 l 3,20 / Glas 0,4 l 4,90

Apfelsaftschorle naturtrüb

Glas 0,2 l 3,20 / Glas 0,4 l 4,90

Hausgemachter Eistee

Glas 0,2 l 3,20 / Glas 0,4 l 4,70

**granini Säfte** · *granini juices*

Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas

Glas 0,2 l 3,50 / Glas 0,4 l 4,90

Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane  
Kirsche · Maracuja · Rhabarber

Glas 0,2 l 3,50 / Glas 0,4 l 4,90

Fruchtsaftgetränk Mango

Glas 0,2 l 3,50 / Glas 0,4 l 4,90

**Frisch gepresste Säfte** · *freshly squeezed juices*

Orange · Grapefruit

Glas 0,2 l 6,50

## Unsere Biere

*our beers*

**Bier vom Fass** · *draught beer*



Radeberger Pilsner

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

Staropramen Dark

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

Böhmisches Schwarzbier

Tucher Hefeweizen hell

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

**Bier Mixgetränke** · *beer mixed drinks*

Radler · Alster

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

„Kirsch“ Kirschsaft, Staropramen Schwarzbier

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

„Holunder“ Radeberger Pilsner, Holunderblütensirup

0,3 l 4,20 / 0,5 l 5,50

**Flaschenbier** · *bottled beer*

Radeberger Pilsner  
alkoholfrei

0,33 l 4,40

Tucher Hefeweizen  
alkoholfrei

0,5 l 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 süßig

## Weißweine

white wine

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

4,70

### Weißweinschorle

#### 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**  
Weiße Pfirsiche · 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

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

**Vidal Grand Reserve Icewine VQA**

Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß

5 cl / 0,1l

5,90 / 9,90

## 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**

0,1l / 0,375l / 0,75l

12,90 / 45,00 / 89,00

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

Piccolo 0,2l / 0,75l

39,00 / 99,00

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



Servievorschlag



Servievorschlag

## Zu Wein und Bier

recommendations for wine & beer

Knabbergebäck

4,20

Käsewürfel mit Oliven

6,50

Cosel's Vesper Hausgemachter Dip & Brot

6,50

Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite.

# Spirituosen

*spirits*

<b>Klare</b>	2 cl	
Moskovskaya	3,20	
Linie Aquavit	3,20	
<b>Sächsische Spezialitäten</b>	2 cl	
Prinz zur Lippe		
Kirschtorten-Likör* <i>Hausempfehlung</i>	3,50	
Weinbergpfirsich-Likör	3,50	
Obstler aus der Region	3,50	
Meissener Himbeergeist	3,50	
Meissener Williamsbirnenbrand	4,00	
Cosels Backpflaumenlikör*	4,40	
Meissener Sauerkirschbrand	5,20	
Sie & Er eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Birnenlikör	4,00	
Weingut Schuh		
Tresterbrand vom Dunkelfelder	4,20	
<b>Liköre</b>	2 cl	
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	
Amaretto Disaronno	3,50	
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50	
Zimtlikör	3,50	
Birnenlikör	3,50	
<b>Cognac</b>	2 cl	
Remy Martin V.S.O.P.	4,50	

<b>Grappa &amp; Calvados</b>	2 cl
Grappa Poli Aromatica Traminer	3,90
Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique	4,20
Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	3,50

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

<b>Whisky</b>	4 cl
Jack Daniels	4,80
Glenkinchie	12 Jahre 7,90
Dalwhinnie	15 Jahre 8,90

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



**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.

2cl  
7,50



„Alte Zeit“  
**Lava-Mandarine**

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

2cl  
12,00

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

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

Nur echt mit dem Siegel

## 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



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

**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

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

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



# 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 Servievorschläge.

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 ·