



COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •

Heißer Wintertraum

Hot Winter Drinks



Heiße Marille
fein pürierte Marille,
Weißwein, Marillenbrand

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

Eierlikör-Punsch
nach altem Hausrezept
mit Schlagsahne

„Heidelbeer-Wölkchen“
alkoholfrei
weiße Schokolade,
Heidelbeerpüree, Mangosirup,
Schlagsahne

Souvenirshop

im Coselpalais



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

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



Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de



Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Vorspeisen

appetizer



Serviertorschlag

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

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

Kaltgeräuchertes Forellenfilet 12,50
von der Schönfelder Fischzucht
mit Gurken-Apfel-Salat und Zitronenvinaigrette
*Cold-smoked trout fillet with cucumber apple salad
and lemon vinaigrette*

Sülze vom heimischen Wild 12,80
mit winterlichem Rohkostsalat, karamellisierten Walnüssen und Kerbelmayonnaise
Jelly from locally sourced game, winter raw vegetable salad, caramelized walnuts and chervil mayonnaise

Zarte Scheiben vom Kalb 14,90
mit Gemüsestreifen, Feldsalat und Honig-Senf-Vinaigrette
Fine sliced veal with vegetables, lambs lettuce and honey mustard vinaigrette

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

Salate

salads

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

Winterlicher Rohkostsalat 12,90
mit gebackenen Mandel-Pflaumen
und karamellisierten Walnüssen
*Winter raw vegetable salad with
caramelized walnuts and baked almond plums*

Ofenwarmer Ziegenkäse 15,90
bunte Blattsalate und Tomatenragout
*Oven warm goat's cheese with colorful leaf salads
and tomato stew*

Gegrillte Maishähnchenbrust 17,80
mit Romanasalat, Caesar Dressing,
Focacciachips und Blaubeeren
*Grilled corn-fed chicken breast,
marinated romaine lettuce,
focaccia chips and blueberries*



Serviertorschlag

Brotkorb 4,90
bread basket

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 Grießnocke und Gemüseeinlage <i>Beef consommé with semolina dumpling and vegetables</i>	8,90
Karottensuppe mit gebratener Garnele und Kokosmilch <i>Carrot soup with raosted prawn and coconut milk</i>	8,90
Linsensuppe mit Rauchfleischwürfeln <i>Lentil soup with diced smoked meat</i>	8,90

Leichte Küche
light cuisine



Gratinierter Winzerbrot

Focaccia mit gegrilltem Gemüse und Datteldip <i>Focaccia with grilled vegetables and date dip</i>	18,40
--	-------

Gratinierter Winzerbrot frisch geröstetes Sauerteigbrot, Sauerrahm, Tomaten, Zwiebelconfit, überbacken mit Käse, dazu marinierte Mini-Blattsalate <i>Freshly baked sourdough bread with sour cream, tomatoes, onion confit, gratinated with cheese, served with marinated mini leaf salads</i>	18,90
--	-------



Herrentoast

Lachs-Sandwich geröstetes Brioche mit gebratenem Lachsfilet, Mini-Blattsalate und Schmand <i>Roasted brioche with salmon fillet, mini leaf salads and sour cream</i>	19,50
--	-------

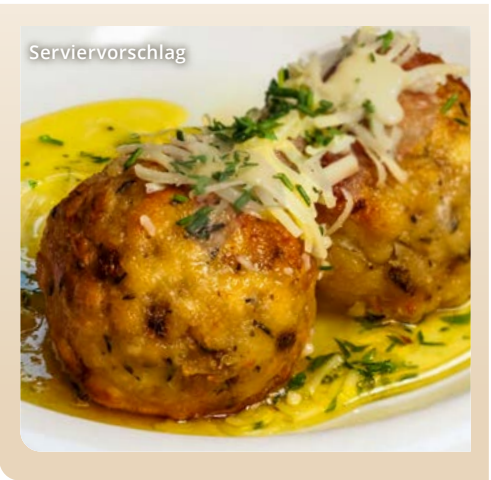
Herrentoast geröstetes Brioche, Streifen vom Roastbeef, gegrillter Kürbis und Sauce Hollandaise <i>Roasted brioche with roastbeef slices, grilled pumpkin and hollandaise sauce</i>	21,40
---	-------

Ravioli aperto mit Gemüse gefüllte Teigtasche, leichte Zwiebelbrühe und Grillgemüse <i>Open-faced vegetable ravioli with onion broth and grilled vegetables</i>	15,90
---	-------

Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel mit Schnittlauchbutter, Bergkäse und kleinem Beilagensalat <i>Pan-fried porcini dumplings, chives butter, mountain cheese and small side salad</i>	17,80
---	-------

Gefüllter Crêpe mit Kürbisgemüse Ziegenkäse, Walnüsse und Tannenhonig <i>Filled crêpe with pumpkin, goat cheese, walnuts and fir honey</i>	17,80
--	-------

Pasta in Trüffel-Sahnesoße Tagliarini, schwarzer Trüffel, Grana Padano und Sahnesoße <i>Tagliarini, black truffle, Grana Padano and cream sauce</i>	18,90
---	-------



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

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



Ragout vom Hirsch



Kalbsleber „Berliner Art“

Pasta mit Ragout vom Hirsch Zwiebelconfit und Grana Padano <i>Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano</i>	20,90
---	-------

Königsberger Klopse mit Kapernsoße, junger roter Bete und Reis <i>Meatballs with capers sauce, young beetroot and rice</i>	22,90
--	-------

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Portweinsauce, karamellisierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Roasted calf's liver with port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes</i>	23,50
--	-------

Zartes Kalbsgulasch mit geschmorten Vanille-Karotten und Spätzle <i>Veal goulash with braised vanilla carrots and spaetzle</i>	23,80
--	-------

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
--	-------

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingskruste, Portweinjus, Kürbisgemüse und Kartoffelgratin <i>Medium roasted beef tenderloin under a chanterelle crust with port wine sauce, pumpkin vegetables and potato gratin</i>	37,90
--	-------

Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <i>Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings</i>	27,90
--	-------

Geschmorte Rinderbäckchen mit Portweinjus, glasierten Vanille-Karotten und Kartoffelpüree <i>Braised beef cheeks with port wine sauce, glazed vanilla carrots and mashed potatoes</i>	24,90
---	-------

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Wildjus, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl und Spätzle <i>Braised wild boar shank with venison jus, cranberry pear, Brussels sprouts and spaetzle</i>	28,90
---	-------

Original „Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäcken, lauwarmen Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with lemon bag, potato and lambs lettuce salad, cranberries</i>	29,40
---	-------



Rumpsteak „Strindberg“ • medium gebraten in Senf-Zwiebel-Eihülle, Rosmarin-Kartoffeln und Tomatensalat <i>Medium roasted sirloin steak in mustard onion egg coating, rosemary potatoes and tomato salad</i>	29,40
---	-------



Geschmorte Rinderroulade



Original „Wiener Schnitzel“

Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

Hausgemachte Boulette vom Hirsch mit Wildjus, Rosenkohl und Spätzle <i>Pan-fried deer meatballs with venison gravy, Brussels sprouts and spaetzle</i>		21,50
Knusprige Ente aus dem Ofen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <i>Crispy duck from the oven with apple red cabbage and potato dumplings</i>	1/4 Ente 1/2 Ente	22,90 27,60
Hirsch „Cordon bleu“ gefülltes und paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse dazu Wildjus, Kürbisgemüse und Kartoffelpüree <i>Deer 'Cordon bleu', stuffed and breaded schnitzel of venison with ham and mountain cheese, served with venison sauce, pumpkin vegetables and mashed potatoes</i>		31,50
Rehshäufele mit Honig-Rosmaringlasur Wildjus, Rosenkohl-Karottengemüse und Sellerie-Kartoffelpüree <i>Venison shoulder roast with honey-rosemary glaze, venison jus, Brussels sprouts and carrots, celery mashed potatoes</i>	für 2 Personen	51,80

Am Tisch tranchiert!

„Chateaubriand“

rosa gebratenes Rinderfilet, Portweinsauce, Sauce Hollandaise, Kürbisgemüse und Kartoffelgratin
Medium roasted beef tenderloin, port wine sauce, sauce hollandaise, pumpkin vegetables and potato gratin

Für 2 Personen
Vorfreude ca. 25min

ca. 400 g **92,50**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Fischgerichte

fish dishes

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, geschwenkten Kartoffeln und Feldsalat <i>Pan-fried trout with almond butter, sautéed potatoes and lamb's lettuce salad</i>	24,50
Gebratenes Lachsfilet mit Haselnuss-Buttersauce, roter Bete und Sellerie-Kartoffelpüree <i>Pan-fried salmon fillet with hazelnut butter sauce, beetroot, celery mashed potatoes</i>	25,40
Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt mit Champagnersauce, Blattspinat, Schalotten und Nusskartoffeln <i>White halibut fillet with champagne sauce, spinach, shallots and potatoes with nuts</i>	34,50



Gebratenes Lachsfilet



Forelle „Müllerin Art“

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	10,50
Crème brûlée mit Aperolsorbet und weißem Schokoladen-Karamell <i>Crème brûlée with Aperol sorbet and white chocolate caramel</i>	9,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeerkompott und Vanilleeis <i>Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and vanilla ice cream</i>	10,50
Nougatknödel mit süßen Bröseln Pflaumenröster und Vanilleeis <i>Nougat dumplings with sweet crumbs, plums stew and vanilla ice cream</i>	10,80



Süßspeisen-Trilogie „Coselpalais“ auf der Etagere Schokoladenkuchen, Crème brûlée, Panna Cotta, Aperolsorbet, Waldfrucht-Kompott <i>Chocolate cake, crème brûlée, panna cotta, Aperol sorbet, wild forrest compote</i>	12,90
--	-------

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



Süßweinspezialität

wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery	5 cl / 0,1 l
Vidal Grand Reserve Icewine VQA	7,90 / 14,20
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
Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream</i>		7,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis , Schlagsahne <i>Hot raspberries, vanilla ice cream, whipped cream</i>		9,20
Schweden-Eisbecher Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream</i>		10,50
Cassis Royal-Eisbecher Vanilleeis, Cassissorbet, Beerenragout, Schlagsahne <i>Cassis sorbet, vanilla ice cream, berry stew, whipped cream</i>		10,90
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Tagesangebot	Kugel	2,50

**Haus-
gemacht**

Sorbet
Kalamansi (Mandarine-Kumquat)
Mango, Cassis



Kugel 2,70

Portion Schlagsahne

2,20



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

11,50



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

11,50

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

11,50



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

11,50



Hausspezialitäten

house specialties

Original Dresdner Eierschecke · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	5,90
Sächsische „Porzellantorte“ Mandelbaiser-Böden, Vanille-Buttercreme, Haselnuss-Pistazien-Creme, 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>	6,90
Kirschtortenlikör Sachsen, Prinz zur Lippe	2 cl 3,50

Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

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

Tasse Kaffee	3,40	Tasse Cappuccino	4,60
Kännchen Kaffee	6,00	Doppelter Cappuccino	6,20
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,40	Espresso Macchiato	3,90
Kännchen koffeinfreier Kaffee	6,00	Espresso mit Milchschaum	
Tasse Milchkaffee	4,60	Doppelter Espresso Macchiato	5,70
Großer Milchkaffee	6,20	Espresso mit Milchschaum	
Vollmilch Trinkschokolade mit Schlagsahne	5,90	Tasse Café Crème Schümli	3,30
Dunkle Trinkschokolade mit Schlagsahne	5,90	Espresso	3,30
Weiße Trinkschokolade mit Schlagsahne	5,90	Doppelter Espresso	5,90
		Latte Macchiato	5,90
		Aroma nach Wahl	0,50
		Vanille · Pistazie · Haselnuss · Mango	

Sortenreiner Kaffee Genuss!

INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

Fairtrade-Bio-Kaffee

Tasse	3,50
Kännchen	6,10
Tasse	3,50
Kännchen	6,10

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

Tee von Cilles

tea

Earl Grey Premium mit Bergamottaroma – pikant benotet	Glas ca. 0,3l	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	⌚ 3 - 4 Min	
Asia Superior Grüntee, zartsüß	⌚ 2 - 3 Min	
Sommerbeere aromatischer Früchtetee	⌚ 2 - 3 Min	
Kräutergarten reine Kräutermischung	⌚ 5 - 8 Min	
Bio Kamillenblüten Kräutertee	⌚ 5 - 8 Min	
Pfefferminze aromatisch, erfrischend	⌚ 5 - 8 Min	
Bio Rooibos Pur südafrikanischer Rotbusch	⌚ 5 - 8 Min	
Bio Relax Ayurvital pikante Wellnessmischung mit Ingwer	⌚ 5 - 8 Min	

Loser Tee im Goldfilter

gourmet tea selection

China Jasmin Tai Mu Long Zhu No.24 handgerollte Jasminperlen	Kännchen ca. 2,5 Tassen	5,50
„White fu - Weißes Glück“ No.109 grüner und weißer Tee, Oolong, Sencha, Chun Mee, Ananas, Papaya, Malven- und Rosenblüten, Erdbeeren, Himbeeren	⌚ 2 - 4 Min	
	⌚ 2 - 4 Min	

Heiße Köstlichkeiten

hot specialties

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	4,60
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,80
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	6,60
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	6,60
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,60
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,60
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,60
Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	6,60
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	6,60
Cappuccino Krokant Cappuccino, Haselnusssirup, Schlagsahne, Krokant	6,70
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,90
Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,90
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,90



Holländischer Kaffee



Heidelbeer-Wölkchen



Cappuccino Krokant

Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,90
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,90
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,90
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,90
Pflümli Schokolade dunkle Schokolade, Pflaumenmus, Zimtlükör, Schlagsahne, Zimt	auch alkoholfrei 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

Rosé Winterglühwein	5,20
Eierlikör-Punsch <i>nach altem Hausrezept</i> mit Schlagsahne	6,90
Pflaumentoffel-Punsch <i>auch alkoholfrei</i> Eilles Bio Relax Ayurvital Tee, Rum, Backpflaumen-Likör, Kirsch-Sirup, schwarzer Johannisbeer-Nektar, Pflaumenkompott	6,90
Hot Aperol Rosé-Glühwein, Aperol, Apfelsaft	6,90
Heiße Marille fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand	6,90



Serviert in der
Glühweintasse

Eierlikör-Punsch



auch
alkoholfrei

Pflaumentoffel-Punsch



Rote Traube-Glühwein

5,20

serviert in der
Glühweintasse

Hausgemachte Limonaden

homemade lemonades

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



Himbeer-Ginger-Limonade



Kräuter-Gewürz-Limonade



Beeren-Limonade

Alkoholfreie Getränke

soft drinks

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

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

granini Säfte · granini juices

Saft Apfel naturtrüb · Orange · Pink 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	Glas 0,2l	6,50
--------	-----------	------

Unsere Biere

our beers

Bier vom Fass · draught beer

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

Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

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

Flaschenbier · bottled beer

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



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!

Aperitif

aperitif

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante alkoholfrei

Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry

Aperol Spritz

Campari Spritz

Lav'a Belle Spritz Lavendellikör, Tonic Water, Rosmarin

auch alkoholfrei

„Sachsen Trio“

Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco

„Prickelndes Duett“ arrangiert im Doppelkelch

hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt

Champagnercocktail „Kir Royal“

Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör

Prickelndes Duett



5 cl 4,90

5 cl 5,20

8,50

8,50

8,50

5 cl 8,50

8,90

12,90



Apple Lillet Spritz



Sarti Lemon Spritz



Martini-Spritz



Canonita-Spritz

Cocktails & Drinks

cocktails & drinks

Black Hugo Sekt, Schwarzer Johannisbeerlikör, Johannisbeernektar, Holunderblütensirup, Limette, Minze

auch alkoholfrei

8,50

Canonita Spritz Canonita de Mallorca, Sodawasser, Sekt, Orange

8,50

Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit

8,50

Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt

auch alkoholfrei

8,50

Apple Lillet Spritz Lillet Blanc, Apfelsaft, Ginger Ale, Zimtsirup

8,50

Limoncé Tonic Spritz Limoncé Aperitivo, Tonic Water, Zitrone

8,50

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker

8,50

Black Berry Spritz Brombeerlikör, Johannisbeersaft, Sekt

8,50

Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

8,50

Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze

8,50

Gin Tonic

8,50

Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe

alkoholfrei

7,50

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

0,3 l 6,90

Cider Spezialität

cider speciality

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

0,5 l 6,90



fruchtig - erfrischend
einfach süffig

Weißweine

white wine

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

4,70

Weißweinschorle

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 · feinherb

4,60 / 8,80 / 31,50

Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung

Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken

5,20 / 9,80 / 34,90

Schloss Wackerbarth

Riesling - Müller Thurgau Q.b.A.

Birnen · Äpfel · feine Zitrus · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Winzer-genossenschaft Meissen

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Weingut Steffen Schabehorn

Riesling Spätlese Meißner Kapitelberg

Weißer Pfirsich · Äpfel · Birnen · lieblich

4,60 / 8,80 / 31,50

Australien

Merindah

Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

Italien

Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana

I Frati Lugana DOC

Aprikosen · Mandeln · frische Wiesenkräuter · trocken

43,50

Roséweine

rose wine

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

Sachsen

Weingut Hoflöbnitz

Schieler Rosé Q.b.A. Radebeuler Löbnitz

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

4,60 / 8,80 / 31,50

Hauswein

Sanziana

Pinot Noir Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

Rotweine
red wine

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

Wir haben auch alkoholfreie Weine im Angebot



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

Weinspezialität
wine specialty

Kanada, Ontario – Reif Estate Winery	5 cl / 0,1l
Vidal Grand Reserve Icewine VQA	7,90 / 14,20
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

Champagnercocktail „Kir Royal“	0,1l	12,90
Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör		
Charles Heidsieck Brut Réserve	0,1l / 0,375l / 0,75l	12,90 / 45,00 / 89,00
Mango · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten		
Edle Komposition aus einem der renommiertesten		
Weinhäuser der Champagne.		
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	Piccolo 0,2l / 0,75l	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

Moskovskaya	2 cl
Linie Aquavit	3,20

Sächsische Spezialitäten

Prinz zur Lippe	2 cl
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
-------------------------------	------

Liköre

Baileys Irish Cream on Ice	2 cl
Amaretto Disaronno	3,50
Grand Marnier Cordon Rouge	3,50
Zimtlikör	3,50
Birnenlikör	3,50
Kastanienlikör <i>Weingut Diehl</i>	3,50
Aromen von Marzipan und Espresso	

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl
Remy Martin V.S.O.P.	3,50
	4,50

Grappa & Calvados

Grappa Poli Aromatica Traminer	2 cl
Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique	3,90
Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	4,20
	3,50

Whisky

Jack Daniels	4 cl
Glenkinchie	4,80
	12 Jahre
Dalwhinnie	7,90
	15 Jahre
	8,90

Bitters

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

Nur echt mit dem Siegel
Dresdner Christstollen®

- Präsentiert im attraktiven Geschenkkarton
- Ausgezeichnet mit dem offiziellen Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier im Restaurant den berühmten Dresdner Christstollen.



— Ganz einfach hier im Restaurant zum Mitnehmen —

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.restaurants-dresden.de

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

Scheibel

„Alte Zeit“
Blackcurrant Rum

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

„Alte Zeit“
Lava-Mandarine

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



2cl
7,50



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!*

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.

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 10/2026
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com
© Copyright by Coselpalais Rank & Büttig GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.

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



Tickets



Staatliche
Kunstsammlungen
Dresden

www.skd.museum



· AUGUST DER STARKE ·