

anno  1765

COSELPALAIS

Restaurant & Grand Café



• ANNA CONSTANTIA REICHSGRÄFIN VON COSEL •



Limitierter
Meissen®
Trinkschlüssel

Aufschrift:
"Dresden anno 1206"

Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g

Kleine Kostbarkeiten



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



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

Vorspeisen appetizer

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



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Hausgebeizter Lachs 17,50
auf Kartoffelrösti, Honig-Senf-Dip
und Salatbukett
*Home-marinated salmon on potato rösti,
honey-mustard dip and salad bouquet*

Carpaccio vom Weiderind 19,50
lauwarmer Kartoffelkrapfen und Grana Padano
*Beef carpaccio with lukewarm dauphine potato
and Grana Padano*

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

Salate salads



Serviervorschlag

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

Eingelegter Ziegenkäse 13,90
mit bunten Blattsalaten
und lauwarmem Tomatenkompott
*Pickled goat's cheese with colourful leaf salads
and lukewarm tomato compote*

Brotsalat 16,50
Baguette, Burrata, Rucola, Tomaten,
Oliven und Tomatendressing
*Bread salad with baguette, burrata, rocket salad,
tomatoes, olives and tomato dressing*

Brotkorb 4,90
bread basket

Suppen soups

Empfehlung unseres Chefkoch 8,20
Soup of the day

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Sellerieblättchen 8,50
Beef consommé with bone marrow dumplings and celery

Geeiste Gurken-Ingwer-Suppe mit confierten Tomaten und Lachspraline 8,90
Iced cucumber and ginger soup with confit tomatoes and salmon

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Grießnocken 9,20
White tomato soup with basil and semolina dumplings

Ein perfektes
Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren 6 Restaurants
und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Leichte Küche light cuisine



Toast Belle Époque

Toast Belle Époque 17,50
gebackenes Brioche mit Schinken vom Havelland Apfelschwein, Mini-Blattsalate und Sauerrahm
Roasted brioche with pork ham from Havelland, mini leaf salads and sour cream

Hausgemachtes Focaccia mit gegrilltem Gemüse 18,40
gebackene Kräuterseitlinge und Datteldip
Ciabatta with grilled vegetables, roasted king oyster mushrooms and date dip

Gratiniertes Winzerbrot 18,50
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 19,50
geröstetes Brioche mit gebratenem Lachsfilet, Mini-Blattsalaten und Sauerrahm
Roasted brioche with salmon fillet, mini leaf salads and sour cream



Gratiniertes Winzerbrot

Feine Scheiben vom hausgemachten Sauerfleisch 14,90
mit Remouladensoße und Senfrösti
Fine slices of homemade sour meat, remoulade sauce and mustard potato rösti

Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel 15,80
mit Schnittlauchbutter, Bergkäse und kleinem Beilagensalat
Pan-fried porcini dumplings, chives butter, mountain cheese and small side salad

Zitronen-Gnocchi 18,70
mit Limettensoße, jungem Blattspinat und Zucchini
Lemon gnocchi with lime sauce, young spinach leaves and courgettes

Pasta mit Ragout vom Hirsch 19,90
Zwiebelconfit und Grana Padano
Venison ragout with tagliarini, onion confit and Grana Padano cheese



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel



Ragout vom Hirsch

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

Kalbsleber „Berliner Art“ 23,50
mit Portweinsoße, karamellierte Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
Roasted calf's liver with port wine sauce, caramelised apple slice, fried onions and mashed potatoes

Geschmorte Kaninchenkeule 23,50
mit Portweinsoße, buntem Gemüse und Kartoffelstrudel
Braised leg of rabbit with port wine sauce, colourful vegetables and potato strudel

Gebratene Putenroulade 24,90
mit Kräuterpesto und geräuchertem Mozzarella gefüllt, Limettensoße, jungem Blattspinat und Gemüsereis
Roast turkey roulade filled with herb pesto and scamorza, lime sauce, young spinach leaves and vegetables rice

Geschmorte Rinderroulade 25,50
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

Kalbsbrust gefüllt mit Steinpilzknödel 26,80
Rahmsoße und pfannengeschwenktes Sommergemüse
Breast of veal stuffed with porcini mushroom dumplings, cream sauce and pan fried summer vegetables



Geschmorte Kaninchenkeule



Saftige Rinderroulade



Original "Wiener Schnitzel"

Confierte Fasanenbrust 26,50
mit Kräuterpesto, glasierten Karotten und Kartoffelstrudel
Confit pheasant breast, herb pesto, glazed carrots and potato strudel

Sächsischer Sauerbraten 27,90
mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Saxon sour beef, raisin sauce, apple red cabbage and potato dumplings

Rosa gebratenes Kalbssteak 27,80
mit Rahmsoße, glasierten Karotten und Senf-Kartoffelrösti
Pink roasted veal steak with cream sauce, glazed carrots and mustard potato rösti



Rosa gebratenes Rinderfilet

Original „Wiener Schnitzel“ 29,40
paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäckchen, lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
Breaded escalope of veal with lemon bag, potato cucumber salad and cranberries

Rosa gebratenes Rinderfilet 38,90
mit Sauce Bordelaise, geschmorten Karotten und Kartoffelstrudel
Roasted fillet of beef, bordelaise sauce, braised carrots and potato strudel

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.

Hausspezialitäten

House specialities



Rumpsteak „Strindberg“ medium gebraten 29,40
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, buntes Gemüse
und Petersilienpüree
*Medium roasted beef tenderloin, hollandaise sauce,
bordelaise sauce, mixed vegetables,
mashed parsley and potatoes*

Für 2 Personen
Vorfreude ca. 25min

ca. 400g 91,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Fischgerichte

fish dishes

Heimisches Fischduett 25,90
Saiblingsfilet und Hechtklößchen
mit glasiertem Kohlrabi und Petersilienpüree
*Char fillet and pike meatballs with glazed kohlrabi
and parsley mashed potatoes*



Gebrautes Lachsfilet 27,90
mit Weißweinsoße, Babyfenchel und Tagliarini
*Fried salmon fillet with white wine sauce,
young fennel and tagliarini*

Gebraute Tranche vom Seeteufel 31,20
mit Limettensoße, jungem Blattspinat,
Zucchini und Zitronen-Gnocchi
*Roasted tranche of monkfish
with lime sauce, young spinach leaves,
courgettes and lemon gnocchi*



Süßspeisen

desserts

Ofenwarmer Apfel-Nuss-Strudel · oven-warm apple nut strudel 6,90
mit Vanillesoße und Schlagsahne · with vanilla sauce and whipped cream 8,90
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne · with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream 9,60

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 9,90
Himbeerkompott und Kalamansi-Sorbet
Lukewarm chocolate cake with a molten centre, raspberry compote and calamansi sorbet

Crème brûlée mit Cassis-sorbet 9,80
Crème brûlée with cassis sorbet

Schokoladen-Pralinen-Tarte 9,80
mit geeisten Beeren und Meersalz Eiscreme
Chocolate praline tart with iced berries and sea salt ice cream



Süßspeisen-Trilogie 12,90
„Coselpalais“ auf der Etagere
Schokoladenkuchen, Panna Cotta, Crème Brûlée,
Cassis-sorbet, Himbeerkompott
*Chocolate cake, Panna Cotta, crème brûlée,
cassis sorbet, raspberry compote*

Hausgebackener Windbeutel 9,80
gefüllt mit Vanilleeis
Kirschragout, Schlagsahne und Eierlikör
*Cream puff filled with vanilla ice cream,
cherry compote, whipped cream and egg liqueur*



Süßweinspezialität

wine specialty



Kanada, Ontario – Reif Estate Winery 5cl / 0,11

Vidal Grand Reserve Icewine VQA 5,90 / 9,90
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß

Kanadischer Eiswein entsteht aus bei -10°C gefrorenen Trauben,
die von Hand im Januar geerntet werden. Sehr limitiert!

Verführung in Eis

ice cream temptations

Eiskaffee geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	<i>auch koffeinfrei möglich</i>	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
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>		9,50
Milcheis mit Geschmack Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Tagesangebot	<i>Kugel</i>	2,50
Sorbet Mango · Kalamansi	<i>Kugel</i>	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
9,90



Eisbecher „Coselpalais“
Vanilleeis, Himbeerpüree, Eierlikör, Schlagsahne
Vanilla ice cream, raspberry puree, egg liqueur, whipped cream
9,90



Schweden-Eisbecher
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne
Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream
9,50



Eisbecher „Mozart“
Pistazieneis, hausgemachtes Nougateis, Mirabellenkompott, Schlagsahne, Mozartkugel
Pistachio ice cream, homemade nougat ice cream, stewed yellow plums, whipped cream, Mozart ball
9,90

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

Kuchen und Torten

cakes and tartlets

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.

Schmandkuchen · <i>Sour cream cake</i>	5,50
Obstkuchen mit Streusel nach Angebot · <i>Fruit cake with streusel</i>	5,50
Eierlikör-Mohn-Schnitte · <i>Eggnog poppy seed slice</i>	6,20
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
Pistazien-Rahm-Torte · <i>Pistachio cream cake</i>	6,30
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>	6,30
Himbeer-Sahne-Torte · <i>Raspberry cream cake</i>	6,30
Waldfrucht-Buttermilch-Torte · <i>Forest fruit buttermilk cake</i>	6,30
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“

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
Weißer Trinkschokolade mit Schlagsahne	5,90	Doppelter Espresso	5,90
		Latte Macchiato	5,90
		Aroma nach Wahl	0,50
		Vanille · Karamell · Haselnuss	

Sortenreiner Kaffee genuss!

INDIA

kräftig im Geschmack, leichte Schokoladennote, ohne Säure

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

PERU

eleganter Körper, aromatischer Charakter, milde Säure

Fairtrade-Bio-Kaffee

Tasse 3,40

Kännchen 5,90

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

Tee von Cilles

tea

 Alle Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

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

Loser Tee im Goldfilter

gourmet tea selection

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

Heiße Köstlichkeiten

hot specialties

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	4,50
Caffé Mocha Espresso, heiße Vollmilchschokolade, Sahnehaube	6,50
Kaffee à la Pompadour Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, Schlagsahne, Kardamom, Zimt	6,50
Cappuccino Krokant Cappuccino, Haselnusssirup, Schlagsahne, Krokant	6,50
Baileys Coffee Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	6,50
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	6,50
Elefantenkaffee Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör, Schlagsahne	6,50
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino, Amaretto, Schlagsahne	6,50
Rüdesheimer Kaffee Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne	6,90
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	6,90
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	6,90



Weißer Chococcino weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	6,50
Brasilianische Schokolade dunkle Schokolade, Espresso, Vanille-Aroma, Zimt, Schlagsahne	6,50
Florentiner Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,90
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Schlagsahne	6,90
Baileys Schokolade heiße Schokolade, Baileys, Schlagsahne	6,90
Schokolade „Coselpalais“ heiße Schokolade, Orangen-Chili-Mus, Cointreau, Schlagsahne	6,90

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

Kalte Milchschaumkreationen

cold frothy milk creations

 Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

Geeister Latte Macchiato kalte Milch, Espresso, kalter Milchschaum	5,90
Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch kalter Milchschaum, geeiste Himbeeren, Himbeersirup, Schokoladensoße	6,40
„Heidelbeer-Wölkchen“ kalte weiße Schokolade, Mango-Sorbet, Heidelbeerpüree	6,80



Fruchtig, frische Hausbowle

Fruity refreshing punch



Hausbowle Waldmeister, Birne, Ananas, Pfirsiche, Mandarinen, Hauswein, Rum, Haussekt	0,3l 6,90
--	-----------

auch alkoholfrei

Hausgemachte Limonaden

homemade lemonades

 Alle hausgemachten Limonaden auch zum Mitnehmen.

Himbeer-Ginger-Limonade Ginger Ale, Lime Juice, Himbeersirup, frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange	0,3l 4,90
„Palais-Limonade“ Grüntee Sonne Asiens, Grapefruitsaft, Pink Grapefruitsirup, Seven Up, frische Grapefruit	0,3l 4,90
Birnen-Beeren-Limonade Früchtetee, Birnensaft, Himbeersirup, Soda	0,3l 4,90



Himbeer-Ginger-Limonade



Palais-Limonade



Birnen-Beeren-Limonade

Alkoholfreie Getränke

soft drinks

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

Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Apfelsaftschorle naturtrüb	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,90
Hausgemachter Eistee	Glas 0,2l 3,20 / Glas 0,4l	4,70

granini Säfte · granini juices

Saft Apfel naturtrüb · Orange · Grapefruit · Ananas	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane · Kirsche · Maracuja	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Fruchtsaftgetränk Mango	Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l	4,90
Rhabarberschorle	Flasche 0,33l	4,50

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 4,10 / 0,5l	5,50
Staropramen Dark	0,3l 4,10 / 0,5l	5,50
Böhmisches Schwarzbier		
Tucher Hefeweizen hell	0,3l 4,10 / 0,5l	5,50

Bier Mixgetränke · beer mixed drinks

Radler · Alster	0,3l 4,10 / 0,5l	5,50
„Kirsch“ Kirschsaff, Staropramen Schwarzbier	0,3l 4,10 / 0,5l	5,50
„Tropic“ Hefeweizen hell, Bitter Lemon, Maracuja-Nektar	0,3l 4,10 / 0,5l	5,50

Flaschenbier · bottled beer

Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33l	4,20
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
- „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
- 8,50



Mango-Lillet-Spritz



Sarti Lemon Spritz



Martini-Spritz

Eiskalte Cocktails

ice cold cocktails

- Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water 8,50
- Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit 8,50
- Martini-Spritz Martini Fiero „Blutorange“, Maracuja-Nektar, Sekt *auch alkoholfrei* 8,50
- Maracuja-Pfirsich-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Sekt 8,50
- Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe *alkoholfrei* 7,50
- Fresh Maker frischer Limettensaft, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale 0,3l 6,90
- Erdbeer Caipirinha Erdbeerpüree Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup 8,50
- Piña Colada Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 8,50
- Mojito Rum, Rohrzucker, frische Minze 8,50

Cider Spezialität

cider speciality

- Brothers Toffee Apple Cider
- Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

0,5l 6,90



fruchtig - erfrischend
einfach süffig

Weißweine

white wine

Weißweinschorle

0,1l / 0,2l / 0,75l
4,70

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 Pfirsiche · Äpfel · Birnen · lieblich

4,60 / 8,80 / 31,50

Pfalz

Weingut Schneider / Pfaffmann

Chardonnay

Zitrusfrüchte · Äpfel · Melonen · Walnüsse · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Rumänien

Cramele Recas

Sauvignon Blanc

Pfirsich · Stachelbeere · Litschi · trocken

3,90 / 7,20 / 25,50

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

Sachsen

Weingut Hoflöbnitz

Schieler Rosé Q.b.A. Radebeuler Löbnitz

Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

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

4,60 / 8,80 / 31,50

Pfalz

Weingut Borell-Diehl

Spätburgunder Rosé

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · süffig

4,60 / 8,80 / 31,50

Rotweine

red wine

	0,1l / 0,2l / 0,75l
Rotweinschorle	4,70
Sachsen	
<i>Weinhaus Prinz zur Lippe</i>	
„Moritz“ Cuvée Q.b.A. Dornfelder · Spätburgunder Dunkle Beeren · Sauerkirsche · geröstete Mandeln · trocken	4,60 / 8,80 / 31,50
<i>Weingut Schuh</i>	
Der Rote Schuh Q.b.A. Bereich Meissen Süßkirschen · Brombeeren · Vanille · vollmundig	5,70 / 10,90 / 39,00
Dunkelfelder Q.b.A. Bereich Meissen · Klausenberg Kirschen · Hollunder · Schokolade · trocken	48,00
Pfalz	
<i>Weingut Hammel & Cie.</i>	
Lokalmatador Cuvée Rot Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken	4,20 / 7,90 / 28,90
Mosel	
<i>Weingut Winnebeck</i>	
Spätburgunder Q.b.A. Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken	4,20 / 7,90 / 28,90
Frankreich	
<i>Gérard Bertrand, Languedoc</i>	
Merlot Heritage 1130 Cité de Carcassonne IGP Blaubeeren · Pfeffer · feine Röstaromen · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
<i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	
Merlot Syrah „La Soure“ Pays d’Oc IGP Reife Pflaumen · Vanille · trocken	4,60 / 8,80 / 31,50
Italien	
<i>Cantine San Marzano, Apulien</i>	
Negroamaro Puglia IGP I Tratturi Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
<i>Cantina di Montalcino, Toskana</i>	
Chianti Riserva DOCG „Terre de Priori“ Saftige Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken	4,20 / 7,90 / 28,50
Australien	
<i>Merindah</i>	
Shiraz-Cabernet Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken	3,90 / 7,20 / 25,50

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 Select Late Harvest VQA Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß	5,90 / 9,90

Prosecco & Sekt

sparkling wine

Italien	0,1l / 0,75l
Prosecco Spumante Treviso Brut DOC Soligo ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch	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
Nicolas Feuillate Réserve Exklusive Brut Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten <i>Edle Komposition aus einem der bekanntesten Weinhäusern der Champagne.</i>	12,90 / 45,00 / 89,00
	Piccolo 0,2l / 0,75l
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure	39,00 / 99,00



Zu Wein und Bier

recommendations for wine & beer

Knabbergeback	4,20
Käsewürfel mit Oliven	6,50
Cosel's Vesper Hausgemachter Dip & Brot	6,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Spirituosen

spirits

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

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.



Nur echt mit dem Siegel

Original Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel



Kaufen Sie hier in unserem Restaurant den berühmten Original Dresdner Christstollen®.

Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online: www.shop-dresden.de

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.

Einfach online bestellen: www.shop-dresden.de

Tolle Gastrojobs Dresden City

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

**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

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

www.dresden-gastrojobs.de

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

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 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 Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

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



• AUGUST DER STARKE •