

anno  1765

# 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



**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*

**Tatar von grünem Spargel und Avocado** 14,20  
mit Tomaten-Olivensalsa und Buchweizen  
*Green asparagus and avocado tartar, tomato olive salsa and buckwheat*

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

**Hausgemachte Lachsterrine** 17,90  
mit Radieschen, Gurken, Schmand, Salatspitzen und Gurkensorbet  
*Housemade salmon terrine with radish, cucumber, sour cream, mini leaf salads and cucumber sorbet*

**Carpaccio vom Weiderind** 19,50  
mit Belper Knolle Käse, Balsamico-Zwiebeln und Brotchip  
*Carpaccio of beef with Belper Knolle cheese, balsamic onions and bread chip*

## Salate salads

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

**Brotsalat** 14,20  
Mini-Blattsalate, Mozzarella, Oliven, Tomatenvinaigrette und geröstetes Brot  
*Mini leaf salads with mozzarella, olives, tomato vinaigrette and roasted bread*

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

**Melonensalat & Parmaschinken** 16,20  
Orangenvinaigrette und Pinienkerne  
*Melon salad with Parma ham, orange vinaigrette and pine nuts*



**Brotkorb** 4,90  
bread basket

## 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>Empfehlung unseres Chefkoch</b> <i>Soup of the day</i>	8,50
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Grießnocke und Gemüseeinlage <i>Beef consommé with semolina dumpling and vegetables</i>	8,90
<b>Karottensuppe</b> mit gebratener Garnele und Kokosmilch <i>Carrot soup with roasted prawn and coconut milk</i>	8,90
<b>Blumenkohl-Cremesuppe</b> mit Schwarzbrotcrôutons und Schnittlauchöl <i>Cauliflower cream soup with croutons and chive oil</i>	8,90

## Leichte Küche light cuisine



Gratiniertes Winzerbrot

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

18,40

**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*

18,90



Herrentoast

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

19,50

**Herrentoast**  
geröstetes Brioche, Streifen vom Roastbeef,  
gegrillter grüner Spargel und Sauce Hollandaise  
*Roasted brioche with roastbeef slices,  
grilled green asparagus and hollandaise sauce*

21,40

**Ravioli aperto**  
mit Gemüse gefüllte Teigtasche, leichte Zwiebelbrühe  
und Grillgemüse  
*Open-faced vegetable ravioli with onion broth  
and grilled vegetables*

15,90

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

17,80

**Gefüllter Crêpe mit grünem Spargel**  
Mozzarella und Kräuter Hollandaise  
*Filled crêpe with green asparagus, mozzarella  
and herb hollandaise*

17,80

**Pasta in Trüffel-Sahnesoße**  
Tagliarini, schwarzer Trüffel, Grana Padano und Sahnesoße  
*Tagliarini, black truffle, Grana Padano and cream sauce*

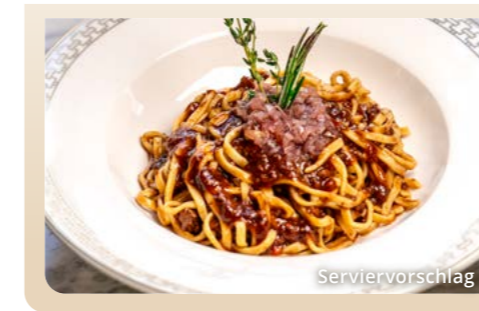
18,90



Pfannengeschwenkte Steinpilzknödel

## Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan



Ragout vom Hirsch

**Pasta mit Ragout vom Hirsch**  
Zwiebelkonfit und Grana Padano  
*Venison ragout with tagliarini, onion confit  
and Grana Padano cheese*

20,90

**Königsberger Klopse**  
mit Kapernsoße, junger roter Bete und Reis  
*Meatballs with morel cream sauce, young beetroot and rice*

22,90

**Zarte Kaninchenkeule mit Estragon geschmort**  
buntes Sommergemüse und sautierte Kartoffeln  
*Braised leg of rabbit with grilled summer vegetables  
and sautéed potatoes*

23,50



Kalbsleber „Berliner Art“

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

23,50

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

23,80

**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

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

27,90

**Geschmorte Kalbsbäckchen**  
mit gegrilltem Sommergemüse und Kartoffelpüree  
*Braised veal cheeks with summer vegetables  
and mashed potatoes*

28,90

**Original „Wiener Schnitzel“**  
paniertes Kalbsschnitzel, Zitronensäckchen,  
lauwarmer Kartoffel-Feldsalat  
und Preiselbeeren  
*Breaded escalope of veal with lemon bag,  
potato and lambs lettuce salad, cranberries*

29,40

**Medium gebratene Lammhüfte**  
mit Kräuter Hollandaise,  
Kohlrabi und Erbsenpüree  
*Medium grilled rump steak from lamb  
with herb hollandaise, kohlrabi and mashed peas*

31,50



Geschmorte Rinderroulade



Original „Wiener Schnitzel“



**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

## Hauptgerichte – Aus Topf und Pfanne

main dishes – from pot and pan

## Süßspeisen

desserts

- Tafelspitz vom Rind im Sud sanft gegart** 24,50  
mit frischem Meerrettich, Bouillon-Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln  
*Boiled beef with fresh horseradish, root vegetables and parsley potatoes*
- Hirsch „Cordon bleu“** 27,40  
gefülltes und paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Schinken und Bergkäse, Portweinsauce, glasierten Karotten und Kartoffelpüree  
*Deer 'Cordon bleu', stuffed and breaded schnitzel of venison with ham and mountain cheese, served with port wine sauce, glazed carrots and mashed potatoes*
- Rosa gebratenes Rinderfilet** 37,90  
mit Sauce Bordelaise, buntem Gemüse und Kartoffel-Steinpilzgratin  
*Medium roasted beef tenderloin with sauce bordelaise, mixed vegetables and potato porcini mushroom gratin*

### Am Tisch tranchiert!

„Chateaubriand“  
rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Bordelaise, Kräuter Hollandaise, buntes Gemüse und Kartoffel-Steinpilzgratin  
*Medium roasted beef tenderloin, herb hollandaise, bordelaise sauce, mixed vegetables and potato porcini mushroom gratin*

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

ca. 400 g 91,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



## Fischgerichte

fish dishes

- Gebratene Forelle „Müllerin Art“** 24,50  
mit Mandelbutter, geschwenkten Kartoffeln und Gurkensalat  
*Pan-fried trout with almond butter, sautéed potatoes and cucumber salad*
- Gebratenes Lachsfilet** 25,40  
mit Weißweinsauce, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree  
*Pan-fried salmon fillet with white wine sauce, wild broccoli and mashed potatoes*
- Gebratenes Rotbarschfilet** 26,90  
mit Zitronen-Buttersauce, grünem Spargel und Erbsenpüree  
*Redfish fillet fried in butter with lemon butter sauce, green asparagus and mashed peas*



Gebratenes Lachsfilet



Forelle „Müllerin Art“

- 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** 9,80  
*Crème brûlée with Aperol sorbet and white chocolate caramel*
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 10,50  
geschmorter Pfirsich und weißes Mandeleis  
*Lukewarm chocolate cake with a molten centre, braised peach and white almond ice cream*
- Marillenknödel mit süßen Bröseln** 10,80  
Beerenragout und Vanilleeis  
*Apricot dumplings with sweet crumbs, berry stew and vanilla ice cream*



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

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



## Süßweinspezialität

wine specialty

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



**i** 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>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>Schweden-Eisbecher</b> Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, apple sauce, egg liqueur, whipped cream</i>		10,50
<b>Cassis Royal-Eisbecher</b> Vanilleeis, Cassissorbet, Beerenragout, Schlagsahne <i>Cassis sorbet, vanilla ice cream, berry stew, whipped cream</i>		10,90
<b>Milcheis mit Geschmack</b> Vanille · Schokolade · Nougat · Pistazie · Haselnuss Erdbeere · Joghurt · Tagesangebot	Kugel	2,50

Hausgemacht

**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, Himbeerpüree, Eierlikör, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, raspberry puree, egg liqueur, whipped cream*

11,50

**Mohrenkopf**  
hausgemachtes Nougateis, Vanille- und Haselnusseis, heiße Schokoladensauce, 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

<b>Original Dresdner Eierschecke</b> · <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	5,90
<b>Sächsische „Porzellantorte“</b> 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
<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>	6,90
<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>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 laktosefrei</b> · <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	3,40	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*

 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	4,60
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



Holländischer Kaffee

5,80

"Affogato" Espresso mit Vanilleeis

Cappuccino Krokant

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



Heidelbeer-Wölkchen

Geeiste Himbeer-Schokoladenmilch

## 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** 0,3l 4,90  
Ginger Ale, Lime Juice, Himbeersirup,  
frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange
- „Palais-Limonade“** 0,3l 4,90  
Grüntee Sonne Asiens, Grapefruitsaft, Pink Grapefruitsirup,  
Sprite, frische Grapefruit
- Beeren-Limonade** 0,3l 4,90  
Früchtetee, Johannisbeersaft, Kirschsirup, Mangosirup, Soda
- Pineapple Lemonade** 0,3l 4,90  
Ananaspüree, Bitter Lemon, Blue Curacao-Sirup



Pineapple Lemonade



Himbeer-Ginger-Limonade



Palais-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 · Grapefruit · Ananas Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l 4,90
- Nektar Schwarze Johannisbeere · Banane Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l 4,90  
Kirsche · Maracuja · Rhabarber
- Fruchtsaftgetränk Mango Glas 0,2l 3,50 / Glas 0,4l 4,90

### Frisch gepresste Säfte · freshly squeezed juices

- Orange · Grapefruit Glas 0,2l 6,50

## Unsere Biere

*our beers*

### Bier vom Fass · draught beer

- 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 Rubin Lager 0,33l 4,40
- Meissner Schwerter St. Afra Dunkel Schwarzbier 0,33l 4,40
- Kirschbier Neuzeller Kloster-Bräu 0,5l 5,50  
dunkles Bier mit Kirschsafte, fruchtig frisch

 Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

## Aperitif

aperitif

Martini Bianco · Fiero „Blutorange“ · Vibrante alkoholfrei		5 cl 4,90
Sandeman Sherry Don Fino · Medium Dry		5 cl 5,20
Aperol Spritz	Prickelndes Duett	8,50
Campari Spritz		8,50
Hugo Sekt, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze		8,50
„Sachsen Trio“ Gin, Bitter-Orangen-Likör, Martini Bianco		5 cl 8,50
„Prickelndes Duett“ <i>arrangiert im Doppelkelch</i> hausgemachtes Fruchtsorbet und 0,1 l Kurfürst Rosé Sekt		8,90
Champagnercocktail „Kir Royal“ Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör		12,90



## Eiskalte Cocktails

ice cold cocktails

Mango-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Mangosirup, Orangensaft, Tonic Water	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 <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px;">auch alkoholfrei</span>	8,50
Maracuja-Pfirsich-Lillet-Spritz Lillet Blanc, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Sekt	8,50
Limoncé Tonic Spritz Limoncé Aperitivo, Tonic Water, Zitrone	8,50
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,50
Erdbeer Caipirinha Cachaça, Erdbeerpüree, Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup	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 <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px;">alkoholfrei</span>	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
Weißweinschorle	4,70
<b>Hauswein</b>	
<i>Sanziana</i>	
Sauvignon Blanc	3,90 / 7,20 / 25,50
Pfirsich · Stachelbeere · Litschi · trocken	
<b>Sachsen</b>	
<i>Weinhaus Hoflößnitz</i>	
Pfeiffers Schoppen	4,20 / 7,90 / 28,50
Pfirsiche · Bananen · feinherb	
Weißburgunder Berg&Lust Q.b.A. Cossebauder Bauernberge	4,60 / 8,80 / 31,50
Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken	
<i>Weingut Hoflößnitz</i>	
Cabernet blanc Q.b.A. Radebeuler Johannisberg	4,60 / 8,80 / 31,50
Stachelbeeren · Minze · feine Mineralität · trocken	
<i>Gut Schloss Proschwitz</i>	
Elbling Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung	4,60 / 8,80 / 31,50
Reife Pampelmusen · trocken	
Scheurebe Q.b.A. Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung	4,60 / 8,80 / 31,50
Grapefruits · Cassis · Pfirsiche · Holunderblüten · trocken	
Grauburgunder Ortswein Schloss Proschwitz / Gutsabfüllung	5,20 / 9,80 / 34,90
Honigmelonen · Maracuja · Birnen · Hagebutten · Johannisbeeren · trocken	
<i>Winzergenossenschaft Meissen</i>	
Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen	4,20 / 7,90 / 28,90
Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken	
<i>Weingut Steffen Schabehorn</i>	
Riesling Spätlese Meißner Kapitelberg	4,60 / 8,80 / 31,50
Weißer Pfirsich · Äpfel · Birnen · lieblich	
<b>Australien</b>	
<i>Merindah</i>	
Chardonnay	3,90 / 7,20 / 25,50
Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · zarter Schmelz · trocken	
<b>Italien</b>	
<i>Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana</i>	
I Frati Lugana DOC	43,50
Aprikosen · Mandeln · frische Wiesenkräuter · trocken	

## Roséweine

rose wine

	0,1 l / 0,2 l / 0,75 l
<b>Sachsen</b>	
<i>Weingut Hoflößnitz</i>	
Schieler Rosé Q.b.A. Radebeuler Lößnitz	4,60 / 8,80 / 31,50
Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	
<b>Hauswein</b>	
<i>Sanziana</i>	
Pinot Noir Rosé	3,90 / 7,20 / 25,50
Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · trocken	

## Rotweine

red wine

	0,1l / 0,2l / 0,75l
<b>Rotweinschorle</b>	4,70
<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>	
<b>„Moritz“ Cuvée Q.b.A.</b>	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.</b>	4,60 / 8,80 / 31,50
Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc Kirschen · 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

<b>Kanada, Ontario – Reif Estate Winery</b>	5 cl / 0,1l
<b>Vidal Grand Reserve Icewine VQA</b>	7,90 / 14,20
Akazienhonig · Sommerblüten · tropische Früchte · süß	

## Prosecco & Sekt

sparkling wine

<b>Italien</b>	0,1l / 0,75l
<b>Prosecco Spumante Treviso Brut DOC Soligo</b>	4,20 / 27,30
ausgewogen · erfrischend · sehr harmonisch	
<b>Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz</b>	
<b>Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO</b>	4,40 / 28,90
feinfruchtig · frisch · elegant · trocken	
<b>Kurfürst Sekt Flaschengärung / BIO</b>	4,40 / 28,90
feinfruchtig · frisch · elegant · halbtrocken	
<b>Kurfürst Sekt Rosé Flaschengärung / BIO</b>	4,40 / 28,90
zart · frisch · harmonisch · trocken	

## Champagner

champagne

	0,1l
<b>Champagnercocktail „Kir Royal“</b>	12,90
Champagner, Schwarzer Johannisbeerlikör	
<b>Frankreich, Chouilly Champagne</b>	
	0,1l / 0,375l / 0,75l
<b>Nicolas Feuillate Réserve Exklusive Brut</b>	12,90 / 45,00 / 89,00
Pfirsich · Birne · leichte Zitrus- und Vanillenoten <i>Edle Komposition aus einem der bekanntesten Weinhäusern der Champagne.</i>	
	Piccolo 0,2l / 0,75l
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial Rosé</b>	39,00 / 99,00
Volle Frucht · eleganter Körper · rassige Säure	



## Zu Wein und Bier

recommendations for wine & beer

<b>Knabbergeback</b>	4,20
<b>Käsewürfel mit Oliven</b>	6,50
<b>Cosel's Vesper Hausgemachter Dip &amp; Brot</b>	6,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

## Spirituosen

*spirits*

<b>Klare</b>	2 cl	<b>Cognac &amp; Weinbrand</b>	2 cl
Moskovskaya	3,20	Asbach Uralt	3,50
Linie Aquavit	3,20	Remy Martin V.S.O.P.	4,50
<b>Sächsische Spezialitäten</b>	2 cl	<b>Grappa &amp; Calvados</b>	2 cl
<i>Prinz zur Lippe</i>		Grappa Poli Aromatica Traminer	3,90
Kirschtorten-Likör <i>Hausempfehlung</i>	3,50	Grappa Berta L'Angelo Barbera Barrique	4,20
Weinbergpfirsich-Likör	3,50	Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	3,50
Obstler aus der Region	3,50		
Meissener Himbeergeist	3,50	<b>Whisky</b>	4 cl
Meissener Williamsbirnenbrand	4,00	Jack Daniels	4,80
Cosels Backpflaumenlikör	4,40	Glenkinchie	12 Jahre 7,90
Meissener Sauerkirschbrand	5,20	Dalwhinnie	15 Jahre 8,90
Sie & Er eine Vermählung von Williamsbirnenbrand und Birnenlikör	4,00		
<i>Weingut Schuh</i>		<b>Bitters</b>	2 cl
Tresterbrand vom Dunkelfelder	4,20	Jägermeister "Manifest"	3,30
		Becherovka	3,30
<b>Liköre</b>	2 cl	Ramazotti	3,30
Baileys Irish Cream on Ice	3,50	Hausapotheke „Coselpalais“ <i>Hauspezialität</i>	3,30
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			



**„Alte Zeit“  
Blackcurrant Rum**

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



**„Alte Zeit“  
Lava-Mandarine**

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



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

## Nur echt mit dem Siegel Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel



Kaufen Sie hier in unserem Restaurant den berühmten Dresdner Christstollen®. Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online: [www.shop-dresden.de](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)



# 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. · 06/2026  
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 ·