

Historie

Im November **1745** gründete der **Hugenotte Jean George Riquet** (1713–1791) in der nahen Katharinenstraße die Firma Riquet & Co als ein Geschäft für den Import von Tee, Kaffee und anderen exotischen Artikeln, später ergänzt durch einen öffentlichen Kaffeeausschank. Nach kurzer Zeit war der Name Riquet in der Welt des Kaffees und der gehobenen Gesellschaft mit ihren galanten Lebensformen weit über Sachsen hinaus ein Begriff. Kein Wunder, dass auch der junge **Goethe** nicht nur an Bälle und Konzerte dachte, wenn er von Klein-Paris schwärmte. Als ein **bekennender Anhänger der Schokolade aus dem Hause Riquet** ließ er sie sich sogar nachschicken, wenn er unterwegs war, und stand überdies in engem Briefwechsel mit dem Firmengründer.

Unter der Leitung des Leipziger Architekten Paul Lange begannen 1907 die ersten Vorplanungen für den **Umbau des Riquethauses** am heutigen Standort, in einer der „zukunftsreichsten Straßen“, wie die Zeitgenossen überzeugt waren. Als Geschäfts- und Messehaus für die gefragten überseeischen Artikel und die Spezialitäten aus eigener Produktion der Riquet Schokoladenfabrik geplant, zieht das Gebäude auch heute noch die Blicke auf sich. Angelehnt an die klassische asiatische Baukunst, entschied sich der Architekt für einen pagodenhaften Dachaufbau und eine **außergewöhnlich farbenprächtige Fassadengestaltung**. Geprägt wird das Gebäude von mächtigen Pfeilern aus bayrischem und schwedischem Granit, den hohen Räumen im Inneren, der großzügigen Galerie. Und überall finden sich Jugendstildetails, die sich überraschend harmo-



nisch in die **asiatisch anmutenden Formen** integrieren. Die kupfergetriebenen, lebensgroßen Elefantenköpfe zu beiden Seiten der Eingangstür – das Markenzeichen der Firma – sind auch im 21. Jahrhundert noch eines der liebsten Fotomotive bei den Menschen, die die Stadt besuchen.

Krieg und Nachkrieg verschonten das Riquethaus nicht. Der charakteristische Turmaufbau wurde zerstört, das Obergeschoss brannte aus. Erst 1961 begann ein Ausbau der vierten Etage, um das Haus einerseits wetterfest zu machen und andererseits 200 m² dringend benötigter Gewerbefläche zu erhalten. Ins Erdgeschoss zog ein Porzellangeschäft der staatlichen Handelsorganisation (HO).

Nach der politischen Wende in der DDR erfolgte um 1994/95 die **Restaurierung des Ensembles** durch einen Kölner Architekten – einschließlich Türmchen und Ladeneinrichtung. Seitdem haben Ortsansässige und Gäste Gelegenheit, im Kaffeehaus Riquet zu Köstlichkeiten aus Leipziger Backstuben, wie den beliebten **Leipziger Lerchen**, ein erlesenes Angebot an Tee-, Schokoladen- und Kaffeespezialitäten zu genießen. Ganz bewusst anknüpfend an die beachtliche bürgerliche **Kaffeehaus-Kultur Leipzigs**.

Jean George Riquet und seine Zeitgenossen wären überrascht von der Entwicklung der Produkte und sicher auch von der unseres Publikums. Längst kommen nicht mehr nur die Rohstoffe aus aller Welt – unsere Gäste tun das auch.

Teilen Sie mit uns Ihre Erinnerungen und Ihr Wissen in Bezug auf das Riquethaus und seine Geschichte: cafe@riquethaus.de

Frühstücksteller

Wiener Frühstück 8,50 €

*Hörnchen & Croissant, Nuss-Nougat-Creme,
Honig, Butter, frisches Obst*

Französisches Frühstück 10,50 €

*Baguette & Croissant, Camembert,
Kräuterfrischkäse, Käse, Butter*

Britisches Frühstück 11,50 €

*Brot & Toast, gegrillte Tomate, Pilze,
Bacon, Bohnen, 2 Spiegeleier*

Ei-Klassiker

Bio-Eier als Spiegel- oder Rührei aus 2 Eiern

mit Brot/ Butter

naturell 5,50 €

mit Tomate und Zwiebel 6,10 €

mit Champignons 6,10 €

mit Serrano-Schinken 6,70 €

weichgekochtes Bio-Ei 1,80 €

Zum Selberbauen

ein Croissant 1,30 €

ein franz. Baguette 1,50 €

ein Rosinenbrötchen 1,30 €

2 Scheiben Sauerteigbrot 1,50 €

Portion Butter oder Margarine 1,00 €

Marmelade, Honig, Nusscreme 1,30 €

eine Portion Serrano-Schinken 2,60 €

eine Portion Schnittkäse 2,60 €

eine Portion Räucherlachs 5,80 €

kleiner Obstteller 5,50 €

Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse 5,50 €

Kaffee

Tasse Filterkaffee	3,10 €
Kännchen Filterkaffee	5,40 €
Caffè Crema	3,30 €
Kännchen Creme	5,80 €
Espresso	2,90 €
doppelter Espresso	4,40 €
Espresso Macchiato	3,20 €
doppelter Espresso Macchiato	4,70 €
Mocca	2,40 €
Americano (Espresso verlängert)	3,30 €
Getreidekaffee	3,10 €
Einspänner	3,90 €
Kaffee mit Schlagsahne, im Glas serviert	
Mexikaner	3,90 €
1/2 Kaffee, 1/2 Schokolade	
Cold Brew Coffee	4,00 €
12 Stunden mit kaltem Wasser zubereiteter Kaffee (mit 70% weniger Säure und Bitterstoffe) auf Eis serviert	
Eiskaffee	5,50 €
Kaffee, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne	
Cappuccino	3,80 €
Kinder Cappuccino	1,50 €
Latte Macchiato	4,30 €
Chai Latte	4,30 €
Milchkaffee	4,10 €
Flat white	4,80 €
doppelter Espresso mit geschäumter Milch und Milchschaum	
Getreidemilchkaffee	4,10 €
Extra Shot Espresso	1,10 €
Haferdrink statt Milch	+ 0,30 €
Sirup: Haselnuss, Vanille oder Karamell	+ 0,50 €

Alle Kaffees bieten wir auch koffeinfrei an.

Kaffee

Kaffee Riquet	6,50 €
Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier, Schlagsahne	
Elefantenkaffee	6,50 €
Filterkaffee mit 4cl Amarula-Likör	
Baileys Latte	6,50 €
Latte Macchiato mit 4cl Baileys	
Pharisäer	6,50 €
Filterkaffee, Kakao, 4cl dunkler Rum, Schlagsahne	
Kaffee Francaise	6,50 €
Filterkaffee, 4cl Cognac, brauner Zucker	
Fiaker	6,50 €
Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne	
Irish Coffee	6,50 €
Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne	
Kaffee Amsterdam	6,50 €
Filterkaffee, 4 cl Eierlikör und Sahnehaube	

Schokoladen

Heiße Schokolade

(Vollmilch oder Zartbitter)

mit Schlagsahne 4,50 €

nach Alt-Wiener Art 4,80 €

mit Vanille und Zimt

mit Schuss 6,50 €

Italienisch - 4cl Amaretto

Polnisch - 4cl Wodka

Jamaikanisch - 4cl Rum

Irish - 4cl Baileys

Holländisch - 4cl Eierlikör

Kinderschokolade 2,90 €

(Vollmilch oder Zartbitter)

Eisschokolade (Vollmilch) 5,50 €

Eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

Tee

Tee im Kännchen aus der Teekarte 5,30 €

Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.

Frische Minze im Glas 3,10 €

Frischer Ingwer im Glas 3,10 €

Kleine Speisen

Salat Francaise 9,50 €

frische Salate aus dem Garten mit gebratenen
Hühnerbruststreifen und feinem Dressing,
dazu Sauerteigbrot

**Wildkräutersalat
mit geräuchertem Lachs** 10,50 €

frische Salate aus dem Garten, angerichtet mit feinem
Dressing, dazu Lachs und Sauerteigbrot

Insalata Caprese 12,50 €

Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten,
Rucola und hausgemachtem Basilikum-Pesto,
dazu Sauerteigbrot

Feines Kalbsragout 11,50 €

in Blätterteigpastete, gratiniert mit Käse

Köstliche Suppen

Tomatencremesuppe 5,10 €

verfeinert mit Basilikum und Sahnehäubchen

Zwiebelsuppe mit Käsecroûton 5,10 €

Kartoffelsuppe

vegan 5,10 €

mit Wiener Würstchen 6,50 €

Speisen

Tagliatelle mit Spinat und Hähnchen 12,80 €

Hähnchenbrust, Blattspinat, Weißwein,
Sahne, Parmesan

Pasta a la Pesto 9,80 €

Tagliatelle, Basilikum- Pesto, Pinienkerne (Parmesan)

Omelette aus 3 Bio-Eiern

mit Spinat und geräucherter Schinken 11,50 €

mit Pilzen und Zwiebeln 10,50 €

mit feinem Kalbsragout 12,80 €

dazu Toast

Kräuterpfannkuchen

nach Art des Hauses 10,50 €

gefüllt mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Champignons

Gratinierter Brokkoli

mit Sauce Hollandaise 9,80 €

In Olivenöl gebratene Gemüsesticks

mit veganer Aioli und Sauerteigbrot 8,80 €

Desserts

Sächsische Quarkkeulchen

mit Apfelmus und Sahne 6,50 €

Kaiserschmarrn –

eine kleine Köstlichkeit 9,50 €

mit Pflaumen, Rumrosinen und Mandeln

(Zubereitungszeit ca. 20-30 Minuten)

Ofenwarmer Apfelstrudel

5,50 €

mit heißer Vanillesauce und Sahne

2 Crepê an Himbeer-Basilikum-Fond 8,50 €

Weine 0,2l

weiß

Pawis Müller Thurgau 7,50 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken

Freyburger Grauburgunder 6,00 €
Weingut Deckert, Saale Unstrut, trocken

Freyburger Herrenberg 6,00 €
Weingut Deckert, Saale Unstrut,
Weißburgunder Kabinett, trocken

Prinz zur Lippe/Meißner Urgestein 7,00 €
Meißen QbA, Cuveé, trocken, Weinhaus Prinz zur Lippe

Freyburger Bacchus 6,00 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, halbtrocken, WZV Freyburg

rosé

Dr. Hage Rosé Paradies 6,00 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken

rot

Pawis Blauer Zweigelt 7,50 €
Qualitätswein trocken, Saale Unstrut

Merlot A.C. 7,00 €
Domaine de Pourthie, Südfrankreich, trocken

Alle Weine werden auch als Weinschorle serviert.

Sekt & Cremant

Rotkäppchen Sekt Piccolo

halbtrocken 0,2l 6,50 €

trocken 0,2l 6,50 €

Prosecco Valdobbiadene 0,1l 4,90 €
Superiore DOC Extra Dry Serena 0,75l 35,00 €

Bouvet Cremant 0,75l 35,00 €
Loire Blanc

Drinks

Aperol Sprizz	4cl	7,50 €
Cuba Libre	4cl	7,50 €
Campari Orange / Soda	4cl	7,50 €
Wodka Lemon	4cl	7,50 €
GOLDEN HORN SPRITZ		7,50 €
5cl Golden Horn Gin, 0,2l Russian Wildberry		
LONG HORN TONIC		7,50 €
4cl Long Horn Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic		
Amaretto	2cl	2,50 €
Grand Marnier	2cl	2,50 €
Baileys	2cl	2,50 €
Amarula	2cl	2,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	2cl	3,50 €
Dimple 15 Scotch Whisky	2cl	3,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	2cl	3,50 €
Echter Leipziger Allasch	2cl	2,50 €
Leipziger Kräuter Wilhelm	2cl	2,50 €
Eierlikör	2cl	2,50 €
Bachlikör	2cl	2,50 €
Aronialikör		
Martini Bianco	5cl	3,50 €
Martini Rosso	5cl	3,50 €
Wodka Absolut	2cl	2,50 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	2,50 €
Ramazzotti	2cl	2,50 €

Flaschenbiere

Bayreuther hell	0,33l	3,30 €
Ur-Krostitzer Pils	0,33l	3,30 €
Radeberger Pils	0,33l	3,30 €
Maisel Pale Ale	0,33l	3,50 €
Maisel Pale Ale (alkoholfrei)	0,33l	3,50 €
Maisel Weißbier Original	0,5l	4,50 €
Maisel Weißbier (alkoholfrei)	0,5l	4,50 €

Alkoholfrei

Hauswasser still / spritzig

<i>Glas</i>	0,2l	1,60 €
<i>Karaffe</i>	0,4l	2,20 €

Vöslauer still / spritzig

<i>Flasche</i>	0,25l	2,50 €
<i>Flasche</i>	0,75l	6,90 €

Sachsenobst Säfte

*naturtrüber Apfel, Orange, Kirsch, Pfirsich,
Mango, Johannisbeere, Rhabarber*

Schorlen	0,2l	je 2,90 €
	0,3l	je 4,10 €

Unsere Schorlen gibt es frisch gemischt.

Thomas Henry

<i>Tonic Water</i>	0,2l	2,50 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	2,50 €

Honest Tea Minze (vegan)

Coca Cola, Sprite	0,2l	je 2,50 €
-------------------	------	-----------

Mitbringsel

Postkarten	1,00 €
Blechschilder 20 cm x 30 cm	19,90 €
Blechschilder 29 cm x 39 cm	39,90 €
Magnet	2,50 €
Tasse „Elefant“	15,00 €
Teedosen	15,00 €

Die Geschichte der Leipziger Lerche

Der Singvogel mit seinem mannigfaltigen Gesang, der in Leipzigs Wiesen und Feldern lebte, war im 18. und 19. Jahrhundert als herzhaftes, gefülltes Pastete zubereitet, besonders beliebt. Die Lerchen wurden sofort nach dem Fang gerupft, einzeln in Papier gewickelt und in Spezial-Kisten in die ganze Welt verschickt. Die in Leipzig Verbliebenen wurden von den „Lerchenfrauen“ im Salzgäßchen feilgeboten. Aufgrund von Überjagung und wachsendem Bewusstsein für Tierschutz wurde der Lerchenfang 1876 verboten.

Pfiffige Leipziger Konditoren entschädigen seither mit einer herrlich duftenden, aus ofenfrischem Mürbeteig mit Marzipan und Marmelade gefüllten Leipziger Lerche in Form einer Pastete. Das Mürbeteigkreuz darauf ahmt die Kreuzbänder nach, mit denen die gefüllten Tiere zugebunden wurden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit hier im Riquethaus!

Eis

Caffè Affogato 5,50 €
doppelter Espresso mit Vanilleeis

Fürst Pückler 6,50 €
Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis & Sahne

Schwedeneisbecher 8,00 €
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne

Früchteisbecher 7,50 €
Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne & Früchte

Schoko-Nuss-Traum 7,50 €
Vanilleeis, Schokoeis, Nussmischung & Sahne

Eiskugel je 1,80 €

Schoko

Vanille

Erdbeer

Passionsfrucht (Sorbet, vegan)

