

# 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 harmonisch 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 m<sup>2</sup> 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](mailto:cafe@riquethaus.de)

Recherche und Text: Jana Männig (Historikerin - Autorin)  
[www.jana-maennig.de](http://www.jana-maennig.de)

# Frühstück

---

**Süßer Teller** 9,50 €

*Hörnchen & Croissant, Nutella,  
Honig, Butter, frisches Obst*

**♥-hafter Teller** 12,50 €

*Baguette & Brot, Butter, Kräuterfrischkäse,  
Camembert, Käse, Serrano-Schinken*

**Joghurt mit Früchten** 6,70 €

*mit Müsli und Agavendicksaft*

# Ei-Klassiker

---

**Bio-Eier als Spiegel- oder Rührei aus 2 Eiern**

mit Brot/ Butter

*naturell* 6,50 €

*mit Tomate und Zwiebel* 7,10 €

*mit Champignons* 7,60 €

*mit Serrano-Schinken* 8,90 €

weichgekochtes Bio-Ei 1,80 €

# Zum Selberbauen

---

zwei Croissants 1,80 €

ein franz. Baguette 1,60 €

ein Rosinenbrötchen 1,60 €

ein Hörnchen 1,60 €

zwei Scheiben Sauerteigbrot 1,60 €

Portion Butter oder Margarine je 1,50 €

Marmelade, Honig oder Nutella je 1,50 €

eine Portion Serrano-Schinken 2,80 €

eine Portion Schnittkäse 2,70 €

eine Portion Räucherlachs 5,80 €

kleiner Obstteller 6,30 €

eine Portion Kräuterfrischkäse 1,50 €

# Kaffee

---

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

# Kaffee

---

<b>Kaffee Riquet</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier, Schlagsahne	
<b>Elefantenkaffee</b>	<b>6,90 €</b>
Filterkaffee mit 4cl Amarula-Likör, Schlagsahne	
<b>Baileys Latte</b>	<b>6,60 €</b>
Latte Macchiato mit 4cl Baileys	
<b>Pharisäer</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee, Kakao, 4cl dunkler Rum, Schlagsahne	
<b>Kaffee a la française</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee, 4cl Cognac, brauner Zucker	
<b>Fiaker</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne	
<b>Irish Coffee</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne	
<b>Kaffee Amsterdam</b>	<b>6,60 €</b>
Filterkaffee, 4 cl Eierlikör und Sahnehaube	

# Schokoladen

---

**Elefantenschokolade** 6,90 €

Vollmilch- oder Zartbitterschokolade  
mit 4cl Amarulalikör und Schlagsahne

**Heiße Schokolade**  
(Vollmilch oder Zartbitter)

**mit Schlagsahne** 4,90 €

**nach Alt-Wiener Art** 5,10 €

mit Vanille und Zimt

**mit Schuss** je 6,60 €

Italienisch - 4cl Amaretto

Polnisch - 4cl Wodka

Jamaikanisch - 4cl Rum

Irish - 4cl Baileys

Holländisch - 4cl Eierlikör

**Kinderschokolade** 2,90 €

(Vollmilch oder Zartbitter)

**Eisschokolade (Vollmilch)** 5,90 €

Eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

# Tee

---

**Tee im Kännchen aus der Teekarte** je 5,70 €

Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.

**Frische Minze im Glas mit Honig** 3,50 €

**Frischer Ingwer im Glas mit Honig** 3,50 €

# Kleine Speisen

---

**Salat a la française** 10,50 €

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

**Wildkräutersalat mit Räucherlachs** 12,50 €

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

**Leipziger Bemme**

*veggie* 4,50 €

*Serrano* 5,70 €

# Köstliche Suppen

---

**Tomatencremesuppe** 5,10 €

verfeinert mit Basilikum und Sahnehäubchen

**Kartoffelsuppe**

*veggie* 5,10 €

*mit Wiener Würstchen* 6,50 €

# Desserts

---

**Hausgemachte**

**Sächsische Quarkkeulchen**

**mit Apfelmus und Sahne** 8,10 €

**Ofenwarmer Apfelstrudel** 5,50 €

mit heißer Vanillesauce und Sahne

**Kaiserschmarrn** *eine kleine Köstlichkeit* 9,50 €

mit Pflaumen, Rumrosinen und Mandeln

*(Zubereitungszeit ca. 20-30 min)*

# Weine 0,2l

---

## weiß

<b>Pawis Müller Thurgau</b>	7,50 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken	
<b>Freyburger Grauburgunder</b>	6,00 €
Weingut Deckert, Saale Unstrut, trocken	
<b>Freyburger Herrenberg</b>	6,00 €
Weingut Deckert, Saale Unstrut, Weißburgunder Kabinett, trocken	
<b>Prinz zur Lippe/Meißner Urgestein</b>	7,00 €
Meißen QbA, Cuveé, trocken, Weinhaus Prinz zur Lippe	
<b>Freyburger Bacchus</b>	6,00 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, halbtrocken, WZV Freyburg	

## rosé

<b>Blütengrund</b>	6,00 €
Weingut Steinauer Berg, Saale Unstrut, trocken	

## rot

<b>Pawis Blauer Zweigelt</b>	7,50 €
Qualitätswein trocken, Saale Unstrut	
<b>Merlot A.C.</b>	7,00 €
Domaine de Pourthie, Südfrankreich, trocken	

*Alle Weine werden auch als Weinschorle serviert.*

# Sekt & Cremant

---

## Rotkäppchen Sekt Piccolo

<i>halbtrocken</i>	0,2l	6,50 €
<i>trocken</i>	0,2l	6,50 €
<b>Prosecco Valdobbiadene</b>	0,1l	4,90 €
Superiore DOC Extra Dry Serena	0,75l	35,00 €

<b>Bouvet Cremant</b>	0,75l	35,00 €
Loire Blanc		



# Drinks

---

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

# Flaschenbiere

---

Bayreuther hell	0,33l	3,70 €
Ur-Krostitzer Pils	0,33l	3,50 €
Maisel Pale Ale	0,33l	3,90 €
Maisel Pale Ale (alkoholfrei)	0,33l	3,90 €
Maisel Weißbier Original	0,5l	5,10 €
Maisel Weißbier (alkoholfrei)	0,5l	5,10 €
Gösser NaturRadler Zitrone	0,33l	3,50 €

# Alkoholfrei

---

## Hauswasser still / spritzig

<i>Glas</i>	0,2l	1,60 €
<i>Karaffe</i>	0,5l	3,00 €
<i>Karaffe</i>	1,0l	4,50 €

## Vöslauer still / spritzig

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

**frisch gepresster Orangensaft** 0,2l 4,90 €

**Sachsenobst Säfte/Schorlen** 0,2l je 2,90 €  
*naturtrüber Apfel, Orange,* 0,3l je 4,10 €  
*Kirsch, Pfirsich, Mango,*  
*Johannisbeere, Rhabarber*

## Thomas Henry

<i>Tonic Water</i>	0,2l	2,90 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	2,90 €

**Honest Tea Minze (vegan)** 0,3l 3,90 €

**Coca Cola, Coca Cola Zero  
oder Sprite** 0,2l je 2,50 €

# Mitbringsel

---

<b>Postkarten</b>		<b>1,50 €</b>
<b>Blechschilder</b> <i>20 cm x 30 cm</i>		<b>19,90 €</b>
<b>Blechschilder</b> <i>29 cm x 39 cm</i>		<b>39,90 €</b>
<b>Magnet</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Teedosen</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Original verpackte Leipziger Lerche</b> <i>verschiedene Sorten</i>		<b>je 3,90 €</b>
<b>Tea-Caddy</b> <i>verschiedene Sorten</i>		<b>11,00 €</b> <b>oder 14,00 €</b>
<b>Riquet Kaffeebohnen</b>	<b>1kg</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Riquet Schokolade</b>	<b>1kg</b>	<b>15,00 €</b>

## 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 Spezialkisten 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

**Leipziger Dreierlei** 6,90 €  
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)*

