zur Winterszeit

Original Leipziger Weihnachtsstollen von CORSO
ganze Stollen und auch Scheibchenweise

aus unserer Küche **hausgemachte Quiche**

verschiedene **Tagessuppen** frisch zubereitet

Glühwein mit und ohne Schuß

Gingerbread-Latte

Matcha-Latte

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit ♡

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 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

Recherche und Text: Jana Männig (Historikerin – Autorin)
www.jana-maennig.de

Kaffee

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

Extra Ristretto	**1,20 €**
Haferdrink statt Milch	**+ 0,40 €**
Sirup: *Haselnuss, Vanille oder Karamell*	**+ 0,80 €**

Kaffee

Kaffee Riquet **6,60 €**
Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier, Schlagsahne

Elefantenkaffee **6,90 €**
Filterkaffee mit 4cl Amarula-Likör, Schlagsahne

Baileys Latte **6,60 €**
Latte Macchiato mit 4cl Baileys

Pharisäer **6,60 €**
Filterkaffee, Kakao, 4cl dunkler Rum, Schlagsahne

Kaffee a la française **6,60 €**
Filterkaffee, 4cl Cognac, brauner Zucker

Fiaker **6,60 €**
Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne

Irish Coffee **6,60 €**
Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne

Kaffee Amsterdam **6,60 €**
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
Irisch – 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 €**

Frühstück
für den ganzen Tag

Rührei oder Spiegelei aus 2 Bioeiern
mit Brot und Butter

naturell	**6,50 €**
mit Tomate und Zwiebel	**7,30 €**
mit Champignons	**7,80 €**
mit Serrano-Schinken	**9,50 €**
mit Räucherlachs	**9,50 €**

Käseteller **12,50 €**
Käsevariation aus Ziegenkäse, Kräuterfrischkäse, Gouda, Camembert und Feigenkonfitüre, dazu Baguette

♡-hafter Teller **13,50 €**
Gouda, Kräuterfrischkäse, Serrano-Schinken, Butter und Gartengemüse, dazu Brot

Süßer Teller **9,50 €**
Einback, Croissant, Nutella, Marmelade, Butter und Obst

Naturjoghurt mit Müsli **7,00 €**
mit saisonalen Früchten und Agavendicksaft

optional mit veganem Haferjoghurt **+3,00 €**

Obstteller	**6,50 €**
Croissant	**1,80 €**

Salate

Alle unsere Salate werden mit Brot serviert.

Caprese **9,50 €**
Mozzarella Fior di latte, Tomaten, hausgemachtes Pesto

Salat mit Räucherlachs **12,50 €**
Gemischter Salat, Räucherlachs
mit veganem Hausdressing

Salat mit Hähnchen **12,50 €**
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
und veganem Hausdressing

Salat mit Ziegenkäse **12,50 €**
Gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse
und veganem Hausdressing

Salat mit Pfannengemüse (vegan) **10,50 €**
Gemischter Salat mit gebratenem Gemüse
und hausgemachtem Pesto

Kleine Speisen

Bruschetta mit Tomaten und karamellisierten Balsamico-Zwiebeln **7,00 €**

Bruschetta mit Serrano-Schinken und Feigenkonfitüre **9,50 €**

Bruschetta mit Pfannengemüse **7,50 €**

Leipziger Bemme

mit Tomatenfrischkäse und Gemüse **4,50 €**
mit Kräuterfrischkäse und Serrano **6,50 €**
mit Kräuterfrischkäse und Räucherlachs **7,00 €**

Portion Oliven, Käse und Brot **7,50 €**

Saisonsuppe
Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem aktuellen Angebot

Desserts

Original hausgemachte Riquetquarkkeulchen
mit Apfelmus und Schlagsahne
(Rezept von Annettes Oma) **8,10 €**

Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße,
Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis **6,50 €**

Croissant
mit Vanilleeis, Schokosoße und Mandeln **4,00 €**
mit Erdbeereis, Himbeersoße und Mandeln **4,00 €**

Eis

Caffè Affogato **5,50 €**
doppelter Espresso mit Vanilleeis

Leipziger Dreierlei **6,90 €**
Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis & Sahne

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

Früchteeisbecher **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)

Weine 0,2 l

weiß

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

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

Grauer Burgunder 7,50 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken

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

Riesling „Max Klinger Terrassen“ 9,50 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken

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

rosé

Rotling 7,50 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, halbtrocken

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 Aronialikör	**2cl**	**2,50 €**
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**	**3,70 €**
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		
Glas	**0,2l**	**1,60 €**
Karaffe	**0,5l**	**3,00 €**
Karaffe	**1,0l**	**4,50 €**
Vöslauer still / spritzig		
Flasche	**0,25l**	**2,50 €**
Flasche	**0,75l**	**6,90 €**
frisch gepresster Orangensaft	**0,2l**	**4,90 €**
Sachsenobst Säfte/Schorlen	**0,2l**	**je 2,90 €**
naturtrüber Apfel, Orange, Kirsch, Pfirsich, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	**0,3l**	**je 4,10 €**
Thomas Henry		
Tonic Water	**0,2l**	**2,90 €**
Bitter Lemon	**0,2l**	**2,90 €**
Vio Bio Limo Orange oder Limette Zitrone	**0,3l**	**je 3,60 €**
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	**0,2l**	**je 2,50 €**

Mitbringsel

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