

# 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 Leip-

ziger 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)



# Kaffee

---

Tasse Filterkaffee		3,30 €
Kännchen Filterkaffee		5,60 €
Espresso		3,00 €
doppelter Espresso Espresso		4,70 €
Macchiato		3,50 €
doppelter Espresso Macchiato		4,90 €
Americano		3,60 €
Getreidekaffee		3,30 €
Einspanner		4,10 €
Kaffee mit Schlagsahne, im Glas serviert		
Mexikaner		4,10 €
1/2 Kaffee, 1/2 Schokolade		
Cold Brew Coffee		4,20 €
12 Stunden mit kaltem Wasser zubereiteter Kaffee (mit 70% weniger Säure und Bitterstoffe) auf Eis serviert		
Cold Brew Coffee mit 4cl Amarula		8,90 €
Cappuccino		4,10 €
Latte Macchiato		4,60 €
Salted Caramel Latte		6,40 €
mit Schlagsahne		
Chai Latte		4,60 €
Matcha Latte		6,40 €
mit Agavendicksaft		
Milchkaffee		4,30 €
Flat white		4,90 €
doppelter Ristretto mit geschäumter Milch und Milchschaum		
Getreidemilchkaffee		4,40 €
Espresso Tonic	0,3l	6,50 €
Warme Biomilch im Glas		1,90 €
Warme Biomilch im Glas mit Honig		3,10 €
Extra Ristretto Haferdrink		1,60 €
statt Milch		+ 0,80 €
Sirup: <i>Haselnuss, Vanille oder Karamell</i>		+ 0,80 €



# Kaffeespezialitäten

---

**Kaffee Riquet** 6,80 €

Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier, Schlagsahne

**Elefantenkaffee** 6,90 €

Filterkaffee mit 4cl Amarula-Likör, Schlagsahne

**Amarula Latte** 6,80 €

Latte Macchiato mit 4cl Amarula

**Pharisäer** 6,80 €

Filterkaffee, Kakao, 4cl dunkler Rum, Schlagsahne

**Kaffee a la française** 6,80 €

Filterkaffee, 4cl Cognac, brauner Zucker

**Fiaker** 6,80 €

Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne

**Irish Coffee** 6,80 €

Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne

**Kaffee Amsterdam** 6,80 €

Filterkaffee, 4 cl Eierlikör und Sahnehaube

**Kahlúa Kaffee** 6,90 €

mit 4 cl Kahlúa, Milch, Kaffee, Schlagsahne und Zimt



# Schokoladen

---

Elefantenschokolade Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit 4cl Amarula und Schlagsahne	6,90 €
Heiße Schokolade <i>(Vollmilch oder Zartbitter)</i>  <i>mit Schlagsahne vegane</i>	5,10 €
<i>Schokolade nach Alt-</i>	5,10 €
<i>Wiener Art</i> mit Vanille und Zimt	5,30 €
<i>mit Schuss</i> Italienisch – 4cl Amaretto Polnisch – 4cl Wodka Jamaikanisch – 4cl Rum Holländisch – 4cl Eierlikör	je 6,90 €
Kinderschokolade <i>(Vollmilch oder Zartbitter)</i>	3,10 €

# Tee

---

Tee im Kännchen aus der Teekarte <i>Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.</i>	je 5,90 €
Frische Minze im Glas mit Honig	3,70 €
Frischer Ingwer im Glas mit Honig	3,70 €



# Eierspezialitäten

---

Rührei *oder* Spiegelei aus 2 Bioeiern mit  
Sauerteigbrot und Butter <sup>a,c</sup>

*naturell* <sup>c</sup> 7,90 €

*mit Tomaten und Zwiebeln* <sup>c,g</sup> 8,90 €

*mit Champignons* <sup>c,g</sup> 9,40 €

*mit Serrano-Schinken* <sup>c,g,2,3,11</sup> 10,80 €

*mit Räucherlachs* <sup>c,g</sup> 10,80 €

*mit Käse* <sup>c,g</sup> 8,90 €

Omelett „Riquet“ <sup>g,3</sup> 11,20 €

*gefüllt mit Speck / Käse / Champignons /  
Kräuter*

## Riquet Brotzeit

---

frisches Sauerteigbrot, verschieden belegt

*hausgemachtes Hummus / getrocknete  
Tomaten / Radieschen / Frühlingszwiebeln /  
Sonnenblumenkerne / Salat (vegan)* <sup>a,i,m,3,k,fk</sup> 10,60 €

*Räucherlachs / Gurke / Kräuterfrischkäse /  
Salat* <sup>a,g</sup> 13,60 €

## Knuspriger Flammkuchen

---

*ab 12 Uhr*

*Klassisch* <sup>a,3</sup> 13,00 €

*Schmand / Speck / Zwiebeln / Lauch*

*Vegan* <sup>a</sup> 14,50 €

*Olivenöl / Paprika / Zucchini / Aubergine /  
Karotten / Champignons*



# Frühstück für den ganzen Tag

---

Frühstücksbowl „Riquet“ (vegan) <sup>2,3,a,c,m</sup> <i>Blattsalat / Hummus / Rote Beete / frisches Gemüse / Oliven / Beluga-Linsen / Balsamico Dressing / Sauerteigbrot &amp; Brötchen</i>	15,50 €
Käsefrühstück à la Lehmann <sup>a,g,h,e</sup> <i>Ziegenkäse / sächsischer Bergkäse / Camembert / Kräuterfrischkäse / Butter / Weintrauben / Walnüsse / Sauerteigbrot &amp; Brötchen</i>	15,50 €
♥ - haftes Frühstück <sup>a,g,2,3,11</sup> <i>Serrano-Schinken / Chorizo / Köhlerkäse / Kräuterfrischkäse / Butter / Sauerteigbrot &amp; Brötchen</i>	15,50 €
Französisches Frühstück <sup>a,f,g,h,k</sup> <i>Croissants / hausgemachte Marmelade / Honig / Obstsalat / Butter</i>	10,90 €
Amerikanisches Frühstück <sup>a,g,2,3,c</sup> <i>Beaked Beans / Rührei / Bacon / Butter / Sauerteigbrot &amp; Brötchen</i>	14,90 €
Nordisches Frühstück <sup>a,g,3</sup> <i>geräuchertes Forellenfilet / Räucherlachs / Meerrettich / Butter / Sauerteigbrot &amp; Brötchen</i>	14,90 €
Früchtemüsli <i>mit Naturjogurt und Obstsalat</i> <sup>a,h,g</sup>	8,50 €
Chia Pudding (vegan) <i>Bio-Chiasamen / Kokosmilch / Mango / karamellierte Walnüsse</i>	7,20 €
Frischer Obstsalat	7,90 €
<i>mit Joghurt</i> <sup>g</sup>	+ 0,90 €
2 Croissants <sup>a,f,g,h,k</sup>	2,60 €



# Kleine Speisen - *warm & kalt*

---

Bruschetta (vegan)<sup>a</sup> 8,90 €  
*Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch  
und Olivenöl*

Quiche „Riquet“<sup>c,g</sup> 7,80 €

*Ist eine Spezialität der französischen Küche.  
Es handelt sich um einen gebackenen, ungesüßten Mürbeteig  
mit einer herzhaften Füllung, deren Grundlage  
ein Gemisch aus Eiern und Milch bildet*

*mit Räucherlachs*<sup>c,g</sup> 10,80 €

*Bitte fragen Sie unseren Service nach dem  
aktuellen Angebot!*

Käsevariation Lehmann<sup>g,j,a</sup>  
*feine Käseauswahl aus dem Käsehaus Lehmann  
mit Trauben, Walnüssen & Sauerteigbrot*

*ca. 120g verschiedene Sorten* 9,20 €  
*ca. 170g verschiedene Sorten* 14,20 €

Käsevariation Lehmann<sup>g,j,a</sup>  
*feine Käseauswahl aus dem Käsehaus Lehmann  
mit Trauben, Walnüssen & Sauerteigbrot*

*ca. 120g verschiedene Sorten*  
*ca. 170g verschiedene Sorten*

Hummus (vegan)<sup>a,k,3</sup> 8,60 €  
*Kichererbsenpüree / Zitrone / Olivenöl /  
Sauerteigbrot*





## Kleine Speisen - *warm & kalt*

---

Ziegenkäsesalat <sup>a,g,e,h,j</sup> 15,50 €

*Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat /  
Wildkräuter / Walnüsse / frisches Gemüse /  
Balsamico Dressing / Sauerteigbrot*

Kleine Salatschüssel (*vegan*)<sup>a,j</sup> 5,90 €

*Blattsalat / Wildkräuter / frisches Marktgemüse /  
Balsamico Dressing, Sauerteigbrot*

Hausgemachte Suppe <sup>a</sup> 6,40 €

*mit Sauerteigbrot*

*Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem  
aktuellen Angebot.*

## Desserts

---

Hausgemachte Sächsische Quarkkälchen <sup>g,c,3,11,a</sup> 9,20 €

*Apfelmus / Schlagsahne*

Warmer Tiroler Apfelstrudel <sup>g,h,i,e,11,a</sup> 7,80 €

*Vanilleeis / warme Vanillesoße / Schlagsahne*

Topfencreme im Glas <sup>g</sup> 7,40 €

*Quark / hausgemachte Rote Grütze / Minze*



# Eis

---

Caffè Affogato <sup>a,c,f,g</sup> 5,50 €  
*doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis*

Schwedeneisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 8,00 €  
*3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne*

Früchteisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 8,00 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel  
Passionsfruchteis, Früchte, Himbeersoße,  
Sahne*

Schoko-Nuss-Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 8,00 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis,  
Nussmischung, Schokoladensoße, Sahne*

Amarula Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 8,00 €  
*2 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Salted Karamelleis,  
4cl Amarula Likör, Sahne*

Kugel Eis je 2,30 €

*Schoko* <sup>c,f,g</sup>

*Vanille* <sup>c,f,g</sup>

*Erdbeereis* <sup>c,f,g</sup>

*Salted Karamelleis* <sup>c,f,g</sup>

*Passionsfrucht (vegan)* <sup>c,f,g</sup>



Eiskaffee 6,10 €  
Kaffee, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

Eisschokolade 6,10 €  
Vollmilchschokolade mit einer Kugel  
Vanilleeis und Schlagsahne

Kahlúa Eis Latte 6,90 €  
mit 4 cl Kahlúa, Milch, Kaffee auf Eiswürfel



# Weine 0,2l

---

## weiß

<b>Riesling feinherb „Flussgucker“</b>	7,80 €
Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg intensive Frucht, schönes Spiel, zwischen Süße und Säure	
<b>Riesling trocken</b>	7,80 €
Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg frisch, fruchtig,kalkige Mineralie, Aromen von Zitrus und Aprikose	
<b>Freyburger Bacchus</b>	6,30 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, halbtrocken, WZV Freyburg	
<b>Pawis Müller Thurgau</b>	7,80 €
Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken	
<b>Grauer Burgunder</b>	7,80 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken	
<b>Freyburger Herrenberg</b>	6,30 €
Weingut Deckert, Saale Unstrut, Weißburgunder Kabinett, trocken	
<b>Riesling „Max Klinger Terrassen“</b>	9,80 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken	
<b>Elb-Kilometer 454</b>	7,30 €
Meißen QbA, Cuveé, trocken, Weinhaus Prinz zur Lippe	

## rosé

<b>Rose trocken</b>	7,80 €
Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg frisch, fruchtig, gute Balance, Aromen von Himbeere und Erdbeere	
<b>Rotling</b>	7,80 €
Weingut Herzer, Saale Unstrut, halbtrocken	

## rot

<b>Pawis Blauer Zweigelt</b>	7,80 €
Qualitätswein trocken, Saale Unstrut	
<b>Merlot A.C.</b>	7,30 €
Domaine de Pourthie, Südfrankreich, trocken	

*Alle Weine werden auch als Weinschorle serviert.*



# Sekt & Cremant

---

## Rotkäppchen Sekt Piccolo

*halbtrocken* 0,2l 6,90 €

*trocken* 0,2l 6,90 €

Prosecco Valdobbiadene 0,1l 5,20 €

Superiore DOC Extra Dry Serena 0,75l 39,00 €

Bouvet Cremant 0,75l 37,00 €

Loire Blanc

# Drinks

---

Aperol Sprizz 4cl 7,90 €

GOLDEN HORN SPRITZ 7,90 €

5cl Golden Horn Gin, 0,2l Russian Wildberry

LONG HORN TONIC 7,90 €

4cl Long Horn Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic

Amarula Gin Tonic 8,50 €

4cl Amarula African Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic

Amarula 2cl 3,20 €

Wildfrucht-Sahnelikör/Südafrika

Amarula Cocoslikör (vegan) 2cl 3,20 €

Echter Leipziger Allasch 2cl 3,20 €

Bachlikör 2cl 3,20 €

Aronialikör

Cognac Remy Martin VSOP 2cl 3,60 €

Martini Bianco 5cl 3,60 €

Martini Rosso 5cl 3,60 €

Wodka Absolut 2cl 3,20 €



# Flaschenbiere

---

Bayreuther hell	0,33l	3,90 €
Ur-Krostitzer Pils	0,33l	3,70 €
Maisel Weißbier Original	0,5l	5,30 €
Maisel Weißbier (alkoholfrei)	0,5l	5,30 €
Gösser NaturRadler Zitrone	0,33l	3,90 €

# Alkoholfrei

---

Hauswasser still / spritzig		
<i>Glas</i>	0,2l	1,80 €
<i>Karaffe</i>	0,5l	3,20 €
<i>Karaffe</i>	1,0l	4,70 €
Vöslauer still / spritzig		
<i>Flasche Flasche</i>	0,25l	2,70 €
	0,75l	7,20 €
frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,30 €
Sachsenobst Säfte/Schorlen	0,2l	je 3,10 €
<i>naturtrüber Apfel, Orange,</i>	0,3l	je 4,30 €
<i>Kirsch, Pfirsich, Mango,</i>		
<i>Johannisbeere, Rhabarber</i>		
Thomas Henry		
<i>Tonic Water</i>	0,2l	3,10 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,10 €
Vio Bio Limo		
Orange oder Limette Zitrone	0,3l	je 3,90 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l	je 2,80 €
Eistee Cascara-Mango	0,3l	3,90 €
<small>koffeinhaltig</small>		
Espresso Tonic	0,3l	6,50 €

# Mitbringsel

---

Postkarten		1,50 €
Magnet Riquet		4,50 €
Original verpackte Leipziger Lerche <i>verschiedene Sorten</i>		je 4,10 €
Tea-Caddy <i>verschiedene Sorten</i>		11,00 € oder 14,00 €
Burkhof Kaffee <i>Bohne oder gemahlen</i>	500g	13,50€
Riquet Kaffeebohnen	1kg	24,00 €
Riquet Schokolade <i>Vollmilch, dark oder vegan</i>	1kg	15,00 €

## Die Geschichte der Leipziger Lerche

---

Der Singvogel mit seinem mannigfaltigen Gesang, der in Leipziger 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 offen- frischem 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!*