

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 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

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



Kaffee

Tasse Filterkaffee		3,50 €
Kännchen Filterkaffee		6,10 €
Espresso		3,20 €
doppelter Espresso		5,10 €
Espresso Macchiato		3,70 €
doppelter Espresso Macchiato		5,30 €
Americano		4,80 €
Getreidekaffee		3,60 €
Einspänner		4,50 €
Kaffee mit Schlagsahne, im Glas serviert		
Mexikaner		4,50 €
1/2 Kaffee, 1/2 Schokolade		
Cold Brew Coffee		4,50 €
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		4,40 €
Latte Macchiato		5,10 €
Salted Caramel Latte		6,60 €
mit Schlagsahne		
Chai Latte		4,80 €
Matcha Latte		6,80 €
mit Agavendicksaft		
Milchkaffee		5,10 €
Flat white		5,20 €
doppelter Ristretto mit geschäumter Milch und Milchschaum		
Getreidemilchkaffee		4,60 €
Espresso Tonic	0,3l	6,50 €
Warme Biomilch im Glas		2,00 €
Warme Biomilch im Glas mit Honig		3,20 €
Extra Ristretto		1,60 €
Haferdrink statt Milch		+ 0,80 €
Sirup: <i>Haselnuss, Vanille oder Karamell</i>		+ 0,80 €



Kaffeespezialitäten

Kaffee Riquet 6,90 €

Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier, Schlagsahne

Elefantenkaffee 6,90 €

Filterkaffee mit 4cl Amarula-Likör
mit Schlagsahne + 0,80 €

Amarula Latte 6,90 €

Latte Macchiato mit 4cl Amarula

Pharisäer 6,90 €

Filterkaffee, Kakao, 4cl dunkler Rum, Schlagsahne

Kaffee a la française 6,90 €

Filterkaffee, 4cl Cognac, brauner Zucker

Fiaker 6,90 €

Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne

Irish Coffee 6,90 €

Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne

Kaffee Amsterdam 6,90 €

Filterkaffee, 4 cl Eierlikör und Sahnehaube

Kahlúa Kaffee 6,90 €

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



Schokoladen

Elefantenschokolade Schokolade mit 4cl Amarula mit Schlagsahne + 0,80 €	7,30 €
--	--------

Heiße Schokolade mit Schlagsahne + 0,80 €	5,40 €
---	--------

für Kinder eine kleine Tasse Schokolade mit Schlagsahne + 0,80 €	4,10 €
--	--------

Schokolade mit Alkohol (2cl) - Amaretto - Wodka - Rum - Eierlikör mit Schlagsahne + 0,80 €	7,30 €
--	--------

Alle Schokoladen sind auch vegan mit Hafer erhältlich

Tee

Tee im Kännchen aus der Teekarte <i>Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.</i>	je 6,10 €
--	-----------

Frische Minze im Glas mit Honig	3,90 €
--	--------

Frischer Ingwer im Glas mit Honig	3,90 €
--	--------



Eierspezialitäten

Rührei *oder* Spiegelei aus 2 Bioeiern mit
Sauerteigbrot und Butter ^{a,c}

naturell ^c 7,90 €

mit Tomaten und Zwiebeln ^{c,g} 8,90 €

mit Champignons ^{c,g} 9,40 €

mit Serrano-Schinken ^{c,g,2,3,11} 10,80 €

mit Räucherlachs ^{c,g} 10,80 €

mit Käse ^{c,g} 8,90 €

Omelett „Riquet“ ^{g,3} 11,20 €

*gefüllt mit Speck / Käse / Champignons /
Kräuter*

Riquet Brotzeit

frisches Sauerteigbrot, verschieden belegt

*hausgemachtes Hummus / getrocknete
Tomaten / Radieschen / Frühlingszwiebeln /
Sonnenblumenkerne / Salat (vegan)* ^{a,i,m,3,k,f,k} 10,60 €

*Räucherlachs / Gurke / Kräuterfrischkäse /
Salat* ^{a,g} 13,60 €

Knuspriger Flammkuchen

ab 12 Uhr

Klassisch ^{a,3} 13,00 €

Schmand / Speck / Zwiebeln / Lauch

Vegan ^a 14,50 €

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



Frühstück für den ganzen Tag

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



Kleine Speisen - warm & kalt

Bruschetta (vegan)^a 8,90 €
*Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch
und Olivenöl*

Quiche „Riquet“^{c,g} 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^{c,g} 10,80 €

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

Käsevariation Lehmann^{g,j,a}
*feine Käseauswahl aus dem Käsehaus Lehmann
mit Trauben, Walnüssen & Sauerteigbrot*

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

Käsevariation Lehmann^{g,j,a}
*feine Käseauswahl aus dem Käsehaus Lehmann
mit Trauben, Walnüssen & Sauerteigbrot*

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

Hummus (vegan)^{a,k,3} 8,60 €
*Kichererbsenpüree / Zitrone / Olivenöl /
Sauerteigbrot*



Kleine Speisen - warm & kalt

Ziegenkäsesalat ^{a,g,e,h,j} 15,50 €

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

Kleine Salatschüssel (vegan)^{a,j} 5,90 €

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

Hausgemachte Suppe ^a 6,40 €

mit Sauerteigbrot

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

Desserts

Hausgemachte Sächsische Quarkkäulchen ^{g,c,3,11,a} 9,20 €

Apfelmus / Schlagsahne

Warmer Tiroler Apfelstrudel ^{g,h,i,e,11,a} 7,80 €

Vanilleeis / warme Vanillesoße / Schlagsahne



Eis

Caffè Affogato ^{a,c,f,g} 6,50 €
doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

Schwedeneisbecher ^{a,c,f,g} 9,40 €
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne

Früchteeisbecher ^{a,c,f,g} 9,40 €
*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel
Passionsfruchteis, Früchte, Himbeersoße,
Sahne*

Schoko-Nuss-Eisbecher ^{a,c,f,g} 9,40 €
*1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis,
Nussmischung, Schokoladensoße, Sahne*

Amarula Eisbecher ^{a,c,f,g} 9,40 €
*2 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Salted Karamelleis,
4cl Amarula Likör, Sahne*

Kugel Eis je 2,40 €

Schoko ^{c,f,g}

Vanille ^{c,f,g}

Erdbeereis ^{c,f,g}

Salted Karamelleis ^{c,f,g}

Passionsfrucht (vegan) ^{c,f,g}



Eiskaffee 6,10 €
Kaffee, eine Kugel Vanilleeis
mit Schlagsahne + 0,80 €

Eisschokolade 6,10 €
Vollmilchschokolade mit einer Kugel Vanilleeis
mit Schlagsahne + 0,80 €



Weine

weiß

0,2l / 0,5l

Riesling feinherb „Flussgucker“ 8,10 € / 16,00 €

Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg
intensive Frucht, schönes Spiel zwischen Süße und Säure

Riesling trocken 8,10 € / 16,00 €

Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg
frisch, fruchtig, kalkige Mineralie, Aromen von Zitrus und Aprikose

Freyburger Bacchus 7,10 € / 14,00 €

Qualitätswein, Saale Unstrut, halbtrocken, WZV Freyburg

Pawis Müller Thurgau 8,10 € / 16,00 €

Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken

Grauer Burgunder 8,10 € / 16,00 €

Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken

Freyburger Herrenberg 7,10 € / 14,00 €

Weingut Deckert, Saale Unstrut,
Weißburgunder Kabinett, trocken

Riesling „Max Klinger Terrassen“ 10,10 € / 20,00 €

Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken

Elb-Kilometer 454 7,90 € / 15,00 €

Meißen QbA, Cuveé, trocken, Weinhaus Prinz zur Lippe

rosé

Rose trocken 8,10 € / 16,00 €

Sven Lützkendorf / Saale Unstrut / Freyburger Schweigenberg
frisch, fruchtig, gute Balance, Aromen von Himbeere und Erdbeere

Rotling 8,10 € / 16,00 €

Weingut Herzer, Saale Unstrut, halbtrocken

rot

Pawis Blauer Zweigelt 8,10 € / 16,00 €

Qualitätswein trocken, Saale Unstrut

Merlot A.C. 7,90 € / 15,00 €

Domaine de Pourthie, Südfrankreich, trocken

Alle Weine werden auch als Weinschorle serviert.



Sekt & Cremant

Rotkäppchen Sekt Piccolo

<i>halbtrocken</i>	0,2l	7,10 €
<i>trocken</i>	0,2l	7,10 €
<i>alkoholfrei</i>	0,2l	7,10 €

Prosecco Valdobbiadene	0,1l	6,10 €
Superiore DOC Extra Dry Serena	0,75l	41,00 €

Bouvet Cremant	0,75l	46,00 €
Loire Blanc		

Drinks

Aperol Sprizz	4cl	8,50 €
---------------	-----	--------

GOLDEN HORN SPRITZ		8,50 €
5cl Golden Horn Gin, 0,2l Russian Wildberry		

LONG HORN TONIC		8,50 €
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	3,90 €
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	1,90 €
<i>Karaffe</i>	0,5l	3,90 €
<i>Karaffe</i>	1,0l	5,70 €
Vöslauer still / spritzig		
<i>Flasche Flasche</i>	0,25l	3,40 €
	0,75l	7,40 €
frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,90 €
Sachsenobst Säfte/Schorlen	0,2l	je 3,50 €
<i>naturtrüber Apfel, Orange,</i>	0,3l	je 4,70 €
<i>Kirsch, Pfirsich, Mango,</i>		
<i>Johannisbeere, Rhabarber</i>		
Thomas Henry		
<i>Tonic Water</i>	0,2l	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,60 €
Vio Bio Limo		
Orange oder Limette Zitrone	0,25l	je 3,90 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l	je 3,80 €
Eistee Mate-Limette koffeinhaltig	0,3l	4,30 €
Espresso Tonic	0,3l	6,50 €



Mitbringsel

Original verpackte Leipziger Lerche
verschiedene Sorten – Preise an unserer Kuchentheke

Postkarten		1,50 €
Magnet Riquet		5,50 €
Tea-Caddy		15,00 €
<i>verschiedene Sorten</i>		
Burkhof Kaffee	500g	15,50€
<i>Bohne oder gemahlen</i>		
Riquet Kaffeebohnen	1kg	29,50 €
Riquet Schokolade	1kg	21,00 €
Riquet-Tasse		15,90 €

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 herz hafte, 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 ofen- 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!

