

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

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

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

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

Alle Schokoladen sind auch vegan mit Hafer erhältlich

Tee

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

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

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



Frühstück für den ganzen Tag

Käsefrühstück à la Lehmann ^{a,g,h,e} 15,90 €
*Ziegenkäse, sächsischer Bergkäse,
Camembert, Kräuterfrischkäse, Butter,
Weintrauben, Walnüsse, Sauerteigbrot
& Brötchen*

♥ - haftes Frühstück ^{a,g,2,3,11} 15,90 €
*Serrano-Schinken, Chorizo,
Köhlerkäse, Kräuterfrischkäse,
Butter, Sauerteigbrot & Brötchen*

Französisches Frühstück ^{a,f,g,h,k} 11,20 €
*Croissants, hausgemachte Marmelade,
Honig, Obstsalat, Butter*

Amerikanisches Frühstück ^{a,c,g,2,3} 15,20 €
*Beaked Beans, Rührei, Bacon, Butter,
Sauerteigbrot & Brötchen*

Nordisches Frühstück ^{a,g,3} 15,20 €
*geräuchertes Forellenfilet,
Räucherlachs, Meerrettich, Butter,
Sauerteigbrot & Brötchen*

Früchtemüsli 8,90 €
mit Naturjoghurt und Obstsalat ^{a,g,h}

Chia Pudding (vegan) 7,40 €
*Bio-Chiasamen, Kokosmilch, Mango,
karamellisierte Walnüsse*

Frischer Obstsalat 7,90 €
mit Joghurt ^g + 0,90 €

2 Croissants ^{a,f,g,h,k} 2,80 €



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

naturell ^c 7,90 €

mit Tomaten, Zwiebeln und Champignons ^{c,g} 9,60 €

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

mit Räucherlachs ^{c,g} 10,80 €

Omelett Riquet ^{g,3} 11,20 €

*gefüllt mit Speck, Käse, Champignons, Kräuter,
Butter*

Großer **Salatteller** (*vegan*) ^{a,j} 15,50 €

*Blattsalat, Hummus, Rote Beete, frisches
Gemüse, Oliven, Beluga-Linsen, Balsamico
Dressing, Sauerteig Brot & Brötchen*

wahlweise mit gratiniertem 19,80 €

Ziegenkäse ^{a,c,g,h,m,2,3}

Quiche Riquet ^{c,g}

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*

8,20 €

mit Räucherlachs ^{c,g}

11,20 €

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

Käsevariation Lehmann ^{a,g,j}

14,20 €

*feine Käseauswahl aus dem Käsehaus
Lehmann – ca.150 g - mit Trauben,
Walnüssen & Sauerteigbrot*



Hummus^{a,k,3} – **hausgemacht**, vegan 8,90 €
*Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl,
Sauerteigbrot*

Hausgemachte **Suppe**^a 6,40 €
mit Sauerteigbrot
*Bitte fragen Sie unseren **Service** nach dem
aktuellen Angebot!*

Frisches Sauerteigbrot, verschieden belegt

hausgemachtes Hummus, getrocknete 11,90 €
*Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,
Sonnenblumenkerne, Salat (vegan)^{a,f,i,k,m,3}*

*Räucherlachs, Gurke, Kräuter***frisch***käse, Salat^{a,g}* 14,90 €

Knuspriger Flammkuchen – täglich ab 12 Uhr

Klassisch^{a,3} 13,00 €
Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch

Vegan^a 14,50 €
*Olivenöl, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten,
Champignons*

Hausgemachte Sächsische
Quark**käulchen**^{a,c,g,3,11} 9,50 €
Apfelmus, Schlagsahne

Warmer Tiroler Apfelstrudel^{a,e,g,h,i,11} 8,20 €
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

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

Bouvet Cremant

Loire Blanc	0,75l	46,00 €
-------------	-------	---------

Drinks

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

GOLDEN HORN SPRITZ

5cl Golden Horn Gin, 0,2l Russian Wildberry		8,50 €
---	--	--------

LONG HORN TONIC

4cl Long Horn Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic		8,50 €
--	--	--------

Amarula Gin Tonic

4cl Amarula African Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic		8,50 €
--	--	--------

Amarula

Wildfrucht-Sahnelikör/Südafrika	2cl	3,20 €
---------------------------------	-----	--------

Amarula Cocoslikör (vegan)

2cl	3,20 €
-----	--------

Echter Leipziger Allasch

2cl	3,20 €
-----	--------

Bachlikör

Aronialikör	2cl	3,20 €
-------------	-----	--------

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!

