

# 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 witterfest 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 waren 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](http://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: Haselnuss, Vanille oder Karamell		+ 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 €  
*Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.*

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* <sup>g</sup> + 0,90 €

**2 Croissants** a,f,g,h,k 2,80 €



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

<i>naturell</i> <sup>c</sup>	7,90 €
<i>mit Tomaten, Zwiebeln und Champignons</i> <sup>c,g</sup>	9,60 €
<i>mit Serrano-Schinken</i> <sup>c,g,2,3,11</sup>	10,80 €
<i>mit Räucherlachs</i> <sup>c,g</sup>	10,80 €

**Omelett** Riquet <sup>g,3</sup> 11,20 €  
*gefüllt mit Speck, Käse, Champignons, Kräuter,  
Butter*

Großer **Salatteller** (*vegan*)<sup>a,j</sup> 15,50 €  
*Blattsalat, Hummus, Rote Beete, frisches  
Gemüse, Oliven, Beluga-Linsen, Balsamico  
Dressing, Sauerteig Brot & Brötchen*

wahlweise mit gratiniertem  
**Ziegenkäse** <sup>a,c,g,h,m,2,3</sup> 19,80 €

**Quiche** Riquet <sup>c,g</sup>

*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> 11,20 €

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

**Käsevariation Lehmann** <sup>a,g</sup> 14,20 €

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



**Hummus<sup>a,k,3</sup> –hausgemacht**, vegan 8,90 €  
*Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl,  
Sauerteigbrot*

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

**Frisches** Sauerteigbrot, verschieden belegt

*hausgemachtes Hummus, getrocknete  
Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,  
Sonnenblumenkerne, Salat (vegan)* <sup>a,f,i,k,m,3</sup> 11,90 €

*Räucherlachs, Gurke, Kräuterfrischkäse, Salat<sup>a,g</sup>* 14,90 €

**Knuspriger** Flammkuchen – täglich ab 12 Uhr

*Klassisch<sup>a,3</sup>* 13,00 €  
*Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch*

*Vegan<sup>a</sup>* 14,50 €  
*Olivenöl, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten,  
Champignons*

**Hausgemachte Sächsische  
Quarkkäulchen<sup>a,c,g,3,11</sup>** 9,50 €  
*Apfelmus, Schlagsahne*

**Warmer Tiroler Apfelstrudel<sup>a,e,g,h,i,11</sup>** 8,20 €  
*Vanilleeis, warme Vanillesoße, Schlagsahne*



# Eis

Caffè Affogato <sup>a,c,f,g</sup> 6,50 €  
*doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis*

Schwedeneisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne*

Früchteeisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Passionsfruchteis, Früchte, Himbeersoße, Sahne*

Schoko-Nuss-Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis, Nussmischung, Schokoladensoße, Sahne*

Amarula Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*2 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Salted Karamelleis, 4cl Amarula Likör, Sahne*

Kugel Eis je 2,40 €  
*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  
mit Schlagsahne + 0,80 €

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



# Weine

---

## Weine ohne Alkohol 0,2l

**Dr. Zenzen Riesling AKF** 8,10 €

Deutscher entalkoholierter Wein

In der Nase zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen ist er angenehm leicht, fruchtig und harmonisch mit erfrischender Mineralität – typisch Riesling

**Leitz Riesling Eins-Zwei-Zero** 9,40 €

Deutscher entalkoholierter Wein

In der Nase frische Anklänge von Zitrusfrüchten sowie überraschenden Noten von Rhabarber und roten Äpfeln. Am Gaumen überzeugt er mit einer Riesling-typischen, lebendigen Säurestruktur, die von einer feiner Mineralik begleitet wird.

**Prisecco Rotfruchtig AKF** 7,10 €

Deutschland / Manufaktur Jörg Geiger

Apfel – Birne- Holunderbeere – Johannisbeere – Kirsche – Quitte

Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure.

**Prisecco Weißfruchtig AKF** 7,10 €

Deutschland / Manufaktur Jörg Geiger

Intensive Nase nach würzigen Kräutern und Holunderblüten. Reife Fruchtnoten von Apfel und Birne mit pfeffriger Würze. Weiche Süße des Wiesenobst mit Traube und Pfirsich. Kräuterbetontes Mittelstück und würziger Nachhall mit Noten der Holunderblüte.

**Prisecco Rosenzauber AKF** 7,10 €

Deutschland Manufaktur Jörg Geiger

Feiner Rosenduft mit Himbeere, Schokominze und würzig orientalischen Noten. Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.

## Weißwein 0,2l

**Riesling trocken** 8,10 €

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

**Riesling Buntsandstein** 8,10 €

Weingut Pawis - Saale – Unstrut

Verlockende Aromen von Limette, Kirschblüten und Honigmelone. Natürliche Hefen sowie der teilweise Ausbau im großen Holzfass verleihen diesem Wein zusätzliche Eleganz

**Freyburger Bacchus** 7,10 €

Qualitätswein, Saale Unstrut, halbtrocken, WZV Freyburg

Sein Geschmack von Pfirsich und Nektarine macht den Bacchus halbtrocken zu einem fruchtigen Erlebnis und begeistert Freunde kräftiger Weißweine.



# Weine

---

**Müller-Thurgau** 8,10 €

Weingut Pawis, Qualitätswein, Saale Unstrut, trocken  
Das Bouquet entfaltet intensive Aromen von exotischen Früchten wie Passionsfrucht, Aprikose und Pfirsich, ergänzt durch Nuancen von Banane und frischer Minze.

**Grauer Burgunder** 8,10 €

Weingut Herzer, Saale Unstrut, trocken  
Feinrassige und würzige Frische entwickeln sich am Gaumen - delikate Aromen von gelben Äpfeln mit exotischen Grapefruitnoten. Der zarte Schmelz prädestiniert diesen eleganten Wein als passenden Begleiter gehaltvoller Speisen.

**Freyburger Weißburgunder** 7,10 €

Weingut Deckert, Herrenberg, Saale Unstrut, trocken  
Frische Aromen von Aprikose und Holunder sowie eine klar strukturierte, lebendige Säure. Ergänzend verleihen Nuancen von Quitten, Birnen und Weinbergpfirsich dem Wein zusätzliche Fruchttiefe.

**Elb-Kilometer 454** 7,90 €

Meißen QbA, Cuveé, trocken, Weinhause Prinz zur Lippe  
Im Duft ein bunter Strauß herrlicher Aromen wie Lindenblüte, Honig und Margeriten. Seine klare Frische und Saftigkeit werden durch einen wunderbaren Schmelz ergänzt. Eine leichte, fein eingebundene Säure erfreut und macht Lust auf mehr.

**Rosé 0,2l**

**Rose** 8,10 €

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

**Rosalie QbA** 8,10 €

Weingut Pawis, Saale – Unstrut, trocken  
Bereits im Bouquet mit Aromen nach Erdbeeren, Weichselkirschen sowie Anklängen nach Grapefruit. Am Gaumen fruchtbetont, erneut Aromen nach Erdbeere, nun aber auch mit Noten nach Himbeere und einem Hauch von Litschi. Die Säure begeistert mit viel Frische, sie wirkt knackig und rundet den Wein ab.

**Pink Pony** 8,10 €

Weingut Born, Saale – Unstrut, trocken  
Saftig, mit Noten von gereiften Himbeeren und Erdbeeren, leichtfüßig und frisch

**Rotwein 0,2l**

**Maison Lavelle Merlot** 8,10 €

Frankreich Languedoc, trocken  
Subtile Würze, die an frisch gemahlene Gewürze und ein Hauch von Vanille erinnert. Samtige Tannine umhüllen den Gaumen und schaffen ein Gefühl von luxuriöser Weichheit.



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

## Drinks

---

Sunpéro Spritz - <small>alkoholfrei</small>		8,50 €
---	--	--------

Aperol Spritz – <small>4cl</small>		8,50 €
------------------------------------	--	--------

GOLDEN HORN SPRITZ <small>5cl Golden Horn Gin, 0,2l Russian Wildberry</small>		8,50 €
--	--	--------

LONG HORN TONIC <small>4cl Long Horn Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic</small>		8,50 €
--	--	--------

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

Amarula <small>Wildfrucht-Sahnelikör/Südafrika</small>	<small>2cl</small>	3,20 €
---	--------------------	--------

Amarula Cocoslikör (vegan)	<small>2cl</small>	3,20 €
----------------------------	--------------------	--------

Echter Leipziger Allasch	<small>2cl</small>	3,20 €
--------------------------	--------------------	--------

Bachlikör <small>Aronialikör</small>	<small>2cl</small>	3,20 €
---	--------------------	--------

Cognac Remy Martin VSOP	<small>2cl</small>	3,60 €
-------------------------	--------------------	--------

Martini Bianco	<small>5cl</small>	3,60 €
----------------	--------------------	--------

Martini Rosso	<small>5cl</small>	3,60 €
---------------	--------------------	--------

Wodka Absolut	<small>2cl</small>	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 €
Bayreuther hell (alkoholfrei)	0,5l	5,30 €

# Alkoholfrei

---

Hauswasser still / spritzig		
Glas	0,2l	1,90 €
Karaffe	0,5l	3,90 €
Karaffe	1,0l	5,70 €

Vöslauer still / spritzig	0,25l	3,40 €
	0,75l	7,40 €

frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,90 €
-------------------------------	------	--------

Sachsenobst Säfte/Schorlen	0,2l	je 3,60 €
<i>naturtrüber Apfel, Orange,</i>	0,3l	je 4,80 €
<i>Kirsch, Pfirsich, Mango,</i>		
<i>Johannisbeere, Rhabarber</i>		

Thomas Henry		
Tonic Water	0,2l	3,60 €
Bitter Lemon	0,2l	3,60 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l	je 3,80 €
---	------	-----------



# 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 witterfest 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 waren 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](http://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: Haselnuss, Vanille oder Karamell		+ 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 €  
*Traditionell werden unsere Tees mit Kandis gereicht.*

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* <sup>g</sup> + 0,90 €

**2 Croissants** a,f,g,h,k 2,80 €



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

<i>naturell</i> <sup>c</sup>	7,90 €
<i>mit Tomaten, Zwiebeln und Champignons</i> <sup>c,g</sup>	9,60 €
<i>mit Serrano-Schinken</i> <sup>c,g,2,3,11</sup>	10,80 €
<i>mit Räucherlachs</i> <sup>c,g</sup>	10,80 €

**Omelett** Riquet <sup>g,3</sup> 11,20 €  
*gefüllt mit Speck, Käse, Champignons, Kräuter,  
Butter*

Großer **Salatteller** (*vegan*)<sup>a,j</sup> 15,50 €  
*Blattsalat, Hummus, Rote Beete, frisches  
Gemüse, Oliven, Beluga-Linsen, Balsamico  
Dressing, Sauerteig Brot & Brötchen*

wahlweise mit gratiniertem  
**Ziegenkäse** <sup>a,c,g,h,m,2,3</sup> 19,80 €

**Quiche** Riquet <sup>c,g</sup>

*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> 11,20 €

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

**Käsevariation Lehmann** <sup>a,g</sup> 14,20 €

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



**Hummus<sup>a,k,3</sup> –hausgemacht**, vegan 8,90 €  
*Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl,  
Sauerteigbrot*

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

**Frisches** Sauerteigbrot, verschieden belegt

*hausgemachtes Hummus, getrocknete  
Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,  
Sonnenblumenkerne, Salat (vegan)* <sup>a,f,i,k,m,3</sup> 11,90 €

*Räucherlachs, Gurke, Kräuterfrischkäse, Salat<sup>a,g</sup>* 14,90 €

**Knuspriger** Flammkuchen – täglich ab 12 Uhr

*Klassisch<sup>a,3</sup>* 13,00 €  
*Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch*

*Vegan<sup>a</sup>* 14,50 €  
*Olivenöl, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten,  
Champignons*

**Hausgemachte Sächsische  
Quarkkäulchen<sup>a,c,g,3,11</sup>** 9,50 €  
*Apfelmus, Schlagsahne*

**Warmer Tiroler Apfelstrudel<sup>a,e,g,h,i,11</sup>** 8,20 €  
*Vanilleeis, warme Vanillesoße, Schlagsahne*



# Eis

Caffè Affogato <sup>a,c,f,g</sup> 6,50 €  
*doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis*

Schwedeneisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne*

Früchteeisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Passionsfruchteis, Früchte, Himbeersoße, Sahne*

Schoko-Nuss-Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis, Nussmischung, Schokoladensoße, Sahne*

Amarula Eisbecher <sup>a,c,f,g</sup> 9,40 €  
*2 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Salted Karamelleis, 4cl Amarula Likör, Sahne*

Kugel Eis je 2,40 €  
*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  
mit Schlagsahne + 0,80 €

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



# Weine

---

0,2l / 0,5l  
**weiß**

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,  
Weißenburgunder 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 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 <i>naturtrüber Apfel, Orange,</i>	0,2l	je 3,50 €
<i>Kirsch, Pfirsich, Mango,</i>	0,3l	je 4,70 €
<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 <i>verschiedene Sorten</i>		15,00 €
Burkhof Kaffee <i>Bohne oder gemahlen</i>	500g	15,50€
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 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 ofen- frischem Mürbeteig mit Marzipan und Marme- lade 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!*

