

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 €
Hafdrink 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 €



Sommer im Riquet

Zwei hausgemachte Zucchini-puffer

mit frischem Salat und Dillcreme ^{a,c} 10,80 €

mit Räucherlachs ^{a,c} 14,40 €

Belegte Sauerteigbrote mit Salat

mit Avocado, Frischkäse und gekochtem Bio-Ei ^{a,c,g} 12,80 €

Caprese mit Basilikum-Pesto ^{a,g,e,k} 13,90 €

Flammkuchen Klassisch täglich ab 12 Uhr

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Lauch ^{a,g} 14,90 €

Französischer Klassiker

Croque Monsieur ^{a,c,g,3}

Brot / Kochschinken / Käse / Béchamelsauce / Salat

9,80 €

Croque Madame ^{a,c,g,3}

Brot / Kochschinken / Käse / Béchamelsauce

Spiegelei / Salat

12,40 €

Dreierlei Melone

mit frisch geschnittener Wassermelone, Honigmelone & Cantaloupe-Melone 7,10 €

Unsere Weinempfehlung

Weingut Herzer, Rotling trocken, Saale Unstrut

0,2l 8,00 €



Frühstück den ganzen Tag mit Brot von NOURISH

Käsefrühstück à la Lehmann ^{a,g,h,e} <i>Ziegenkäse, sächsischer Bergkäse, Camembert, Kräuterfrischkäse, Butter, Weintrauben, Walnüsse, Brotkorb</i>	15,90 €
♥ - haftes Frühstück ^{a,g,2,3,11} <i>Serrano-Schinken, Chorizo, Köhlerkäse, Kräuterfrischkäse, Butter, Brotkorb</i>	15,90 €
Französisches Frühstück ^{a,f,g,h,k} <i>Croissants, hausgemachte Marmelade, Honig, Obstsalat, Butter</i>	11,20 €
Amerikanisches Frühstück ^{a,c,g,2,3} <i>Baked Beans, Rührei, Bacon, Butter, Brotkorb</i>	15,20 €
Nordisches Frühstück ^{a,g,3} <i>geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Meerrettich, Butter, Brotkorb</i>	15,20 €
Chia Pudding (vegan) <i>Bio-Chiasamen, Kokosmilch, Mango, karamellisierte Walnüsse</i>	7,40 €
Frischer Obstsalat <i>mit Joghurt</i> ^g	7,90 € + 0,90 €
2 Croissants ^{a,f,g,h,k}	2,80 €
Rührei oder Spiegelei aus 2 Bioeiern mit Sauerteigbrot und Butter ^{a,c} <i>naturell</i> ^c	7,90 €
<i>mit Serrano-Schinken</i> ^{c,g,2,3,11}	10,80 €
<i>mit Räucherlachs</i> ^{c,g}	10,80 €
Omelett Riquet ^{g,3} <i>gefüllt mit Speck, Käse, Champignons, Kräuter, Butter</i>	11,20 €



Großer Salatteller (vegan) ^{a,j} <i>Blattsalat, Hummus, Rote Beete, frisches Gemüse, Oliven, Beluga-Linsen, Balsamico Dressing, Brotkorb</i>	15,50 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse ^{a,c,g,h,m}	19,80 €
Quiche Riquet ^{c,g} <i>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</i>	8,20 €
<i>mit Räucherlachs</i> ^{c,g} <i>Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot!</i>	11,20 €
Hummus ^{a,k,3} – hausgemacht , vegan <i>Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl, Sauerteigbrot</i>	8,90 €
Hausgemachte Suppe ^a <i>mit Sauerteigbrot</i> <i>Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot!</i>	6,40 €
Hausgemachte Sächsische Quarkkälchen ^{a,c,g,3,11} <i>Apfelmus, Schlagsahne</i>	9,50 €
Warmer Tiroler Apfelstrudel ^{a,e,g,h,i,11} <i>Vanilleeis, warme Vanillesoße, Schlagsahne</i>	8,20 €
Warme Leipziger Lerche ^{a,c,e,f,h} <i>Apfel-Zimt-Kompott, Pistazieneis</i>	8,90 €



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

Früchteisbecher ^{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

Weine ohne Alkohol 0,2l

Dr. Zenzen Riesling AKF 8,10 €

Deutscher entalkoholisierter 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 entalkoholisierter 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, Weinhaus 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	0,75l	46,00 €
Loire Blanc		

Drinks

Sunpéro Spritz - alkoholfrei		8,50 €
------------------------------	--	--------

Aperol Spritz – 4cl		8,50 €
---------------------	--	--------

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

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

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

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

Amarula Cocoslikör (vegan)	2cl	3,20 €
----------------------------	-----	--------

Echter Leipziger Allasch	2cl	3,20 €
--------------------------	-----	--------

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

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 €
Bayreuther hell (alkoholfrei)	0,5l	5,30 €

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	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		
<i>Tonic Water</i>	0,2l	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,60 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l	je 3,80 €



Sommerliche Erfrischung

Durstlöscher

eine Karaffe Hauswasser mit Gurke,
Zitrone und Minze 1,0 l – spritzig oder still
6,70 €

Hausgemachte Limonaden – 0,3l

Erdbeer-Fantasie
Mango-Traum
Matcha-Genuss
Waldmeister-Abenteuer
5,50 €

Haskap-Beere Iced Tea – 0,3l

erfrischendes Getränk mit Beerennoten,
Rhabarbersaft und Rosmarinzweigen
5,90 €

Longdrinks

Sarti Rosa Spritz
Limoncello Spritz
Aperol Spritz
Je 8,50 €

Iced Latte Mango - Matcha

Mango Püree, Matcha Sirup. Milch
Eiswürfel
5,90 €

Weißwein Flussgucker

Saale-Unstrut – 0,2l
Freyburger Schweigenberg, feinherb
8,50 €



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 herzhaft, 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 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!

