



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 qm 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 Leipziger
Backstuben, wie den beliebten Leipziger Lerchen,
ein erlesenes Angebot an Tee-, Schokoladen- und Kaffee-
spezialitäten 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: post@kaffeehaus-riquet.de*



Filterkaffee

Tasse 3,60

Kännchen 6,20

Cold Brew Coffee 4,70

Einspänner 4,70

Kaffee mit Schlagsahne, im Glas serviert

Espresso 3,20

doppelt 5,10

Macchiato 3,70

doppelt Macchiato 5,30

Americano 5,10

Espresso Tonic 0,3 l 5,20

Flat white 5,40

Cappuccino 4,50

Milchkaffee 5,10

Latte Macchiato 5,10

Getreidekaffee 3,60

Mexikaner 4,70

1/2 Kaffee, 1/2 Schokolade

Chai Latte 4,80

Dirty Chai Latte 5,30

Matcha Latte 6,80

Warme Biomilch mit Honig 3,30

Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0,80

Extra Ristretto 1,60

Sirup: Haselnuss, Vanille oder Karamell 0,80

SPEZIALITÄTEN OHNE ALKOHOL

Salted Caramel Latte mit Schlagsahne	6,60
Pumpkin Spice Latte mit Schlagsahne	6,60
Sesamlatte mit Halva	6,00
Iced Latte Mango Matcha	5,90

Eiskaffee	6,10
mit Schlagsahne	+ 0,80

SPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL

Kaffee Riquet	7,30
Filterkaffee, Schokolade, 4 cl Grand Marnier und Schlagsahne	

Elefantenkaffee	7,30
Filterkaffee mit 4 cl Amarula-Likör mit Schlagsahne	+ 0,80

Amarula Latte	7,30
Latte Macchiato mit 4 cl Amarula	

Pharisäer	7,30
Filterkaffee, Kakao, 4 cl dunkler Rum und Schlagsahne	

Kaffee a la française	7,30
Filterkaffee, 4 cl Cognac und brauner Zucker	

Fiaker	7,30
Filterkaffee mit 4 cl Kirschwasser und Schlagsahne	

Irish Coffee	7,30
Filterkaffee, brauner Zucker, 4 cl Whiskey und Schlagsahne	

Kaffee Amsterdam	7,30
Filterkaffee, 4 cl Eierlikör und Sahnehaube	

Kahlúa	7,30
Kaffee mit 4 cl Kahlúa, Milch, Kaffee, Schlagsahne und Zimt	

Schokoladen

Elefantenschokolade mit 4 cl Amarula	7,30
Heiße Schokolade	5,40
Schokolade „mit Schuss“ zur Auswahl: Amaretto, Wodka, Rum oder Eierlikör (2 cl)	7,30
Marshmallow-Schokolade	6,00
Pistazienschokolade	6,80
Zimt-Gewürz-Schokolade	5,80
Eisschokolade	6,10
<i>mit Schlagsahne</i>	<i>+ 0,80</i>

Alle Schokoladen sind auch vegan mit Haferdrink erhältlich.

Tee

<i>Der Tee im Kännchen aus unserer TEEKARTE wird mit Kandis gereicht.</i>	6,10
Frische Minze mit Honig	3,90
Frischer Ingwer mit Honig	3,90
Frische heiße Zitrone mit Honig	3,90



FRÜHSTÜCK FÜR DEN GANZEN TAG
MIT BROT VON NOURISH

Käsefrühstück à la Lehmann ^{a,g,h,e} Ziegenkäse, sächsischer Bergkäse, Camembert, Kräuterfrischkäse, Butter, Weintrauben, Walnüsse, Brotkorb	15,90
Herzhaftes Frühstück ^{a,g,2,3,11} Serrano-Schinken, Salami, Köhlerkäse, Kräuterfrischkäse, Butter, Brotkorb	15,90
Französisches Frühstück ^{a,f,g,h,k} Croissant, hausgemachte Marmelade, Honig, frisches Obst, Butter	11,20
Amerikanisches Frühstück ^{a,g,2,3,c} Beaked Beans, Rührei, Bacon, Butter, Brotkorb	15,20
Nordisches Frühstück ^{a,g,3} geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Meerrettich, Butter, Brotkorb	15,20
Chia Pudding (vegan und glutenfrei) Bio-Chiasamen, Kokosmilch, Mango und karamellisierte Walnüsse	7,40
Hausgemachtes Müsli mit Skyr und frischem Obst ^{a,h,g}	9,40
Croissant ^{a,f,g,h,k}	4,50
Rührei oder Spiegelei aus 2 Bio-Eiern mit Sauerteigbrot und Butter	
naturell ^{a,c}	7,90
mit Serrano-Schinken ^{a,c,g,2,3,11}	10,80
mit Räucherlachs ^{a,c,g}	10,80



Großer Salatteller

Blattsalat, Hummus, Rote Beete, frisches Gemüse,
Oliven, Beluga-Linsen, Balsamico-Dressing,
Brotkorb (wahlweise glutenfrei)

vegan ^{a,c,m,2,3} 15,50

mit gratiniertem Ziegenkäse ^{a,c,g,h,m,2,3} 19,80

Drei Dips rund um die Welt

mit Sauerteigbrot ^{a,k,3} 8,90

Hummus, Guacamole, Frischkäse

Herzhaft belegte Croissants

mit Frischkäse, Kochschinken und Käse ^{a,g,2,3,11} 8,50

mit Frischkäse und Bio-Rührei ^{a,c} 7,90

mit Käse und Feigensenf ^{a,g} 8,90

Belegtes Sauerteigbrot

mit Salat, Frischkäse, Avocado

und gekochtem Bio-Ei ^{a,c,g} 12,80

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

9,80

Brot, Kochschinken, Käse, Béchamelsauce, Salat

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

12,40

Brot, Kochschinken, Käse, Béchamelsauce,
Spiegelei, Salat

Quiche „Riquet“ ^{a,c,g}

8,20

Quiche mit Räucherlachs ^{c,g}

11,20

Hausgemachte Suppe mit Sauerteigbrot

6,40

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot an Quiche und Suppe

Zwei hausgemachte Zucchini-puffer

mit frischem Salat und Dillcreme ^{a,c}

10,80

Omlette „Riquet“ mit Sauerteigbrot und Butter

gefüllt mit Käse, Champignons und Kräutern ^{a,c,g,3}

11,20

TÄGLICH AB 12 UHR:

Flammkuchen klassisch

mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch ^{a,g}

14,90

Für unsere kleinen Gäste

Babyccino	1,50
kleine Tasse Schokolade	4,10
Bananenmilch mit Schokolade	4,70
Bananenpüree mit Sirup	
ein Pancake nur für Dich	5,00
Kartoffelpüree mit gebratener Igel-Wiener ^{a,c,f,g,j,l.7,3}	5,90
ein Zucchini-puffer mit Salat ^{a,c}	5,90

Eis

Caffè Affogato ^{a,c,f,g}	6,50
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Schwedeneisbecher ^{a,c,f,g}	9,10
3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, 4 cl Eierlikör und Schlagsahne	
Früchteisbecher ^{a,c,f,g}	9,10
3 Kugeln Eis: Vanille, Erdbeer und Passionsfrucht, Früchte, Himbeersoße und Schlagsahne	
Schoko-Nuss-Eisbecher ^{a,c,f,g}	9,10
1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis, Nussmischung, Schokoladensoße und Schlagsahne	
Amarula Eisbecher ^{a,c,f,g}	9,10
2 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Salted-Karamel-Eis, 4 cl Amarula Likör und Schlagsahne	
eine Kugel Eis ^{c,f,g}	2,40
Schokolade / Vanille / Erdbeer Salted-Karamel / Passionsfrucht (vegan)	

Dessert, Pancakes und Waffeln

Hausgemachte

Sächsische Quarkkäulchen ^{a,c,g,3,11}

mit Apfelmus und Schlagsahne 9,50

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

**mit Vanilleeis, warmer Vanillesoße
und Schlagsahne** 8,20

Warme Leipziger Lerche ^{a,c,e,f,h}

mit Apfel-Zimt-Kompott und Pistazieneis 8,90

ZWEI HAUSGEMACHTE PANCAKES

mit Ahornsirup ^{a,c,g} 5,50

mit Pistaziencreme ^{a,c,g} 8,90

mit Banane und Schokosoße ^{a,c,g,h,f,3} 6,90

mit Apfel-Zimt-Kompott ^{a,c,g} 7,40

mit Obst und Himbeersoße ^{a,c,g} 7,90

dazu eine Kugel Vanilleeis ^{c,f,g} 2,40

FRISCH GEBACKENE RIQUET-WAFFEL ^{a,c,g}

mit Puderzucker und Schlagsahne 4,90

mit frischem Obst, Puderzucker und Schlagsahne 6,90

mit Schokocreme ^{a,c,g,h,f,3}, Puderzucker
und Schlagsahne 6,50

mit Apfelmus, Puderzucker und Schlagsahne 6,50

mit Pistaziencreme, Puderzucker und Schlagsahne 8,90

eine herzhafte Waffel

mit Cherrytomaten und Guacamole 6,90

alkoholfreie Getränke und Flaschenbier

Hauswasser

still oder spritzig

Glas	0,2 l	1,90
Karaffe	0,5 l	3,90
Karaffe	1,0 l	5,70

Vöslauer Mineralwasser

still oder spritzig

0,25 l	3,40
0,75 l	7,40

frisch gepresster Orangensaft

0,2 l	5,90
-------	------

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer-Fantasie	0,3 l	5,80
Mango-Traum	0,3 l	5,80
Matcha-Genuss	0,3 l	5,80
Waldmeister-Abenteuer	0,3 l	5,80

Obstland Sachsenobst

Saft oder Schorle

0,2 l	3,70
0,3 l	4,90

naturtrüber Apfel / Orange / Kirsche /
Pfirsich / Sanddorn-Mango / Johannisbeere /
Rhabarber / Tomate

Thomas Henry

Tonic Water / Bitter Lemon

0,2 l	3,70
-------	------

Coca Cola / Coco Cola Zero

0,2 l	3,90
-------	------

Fanta / Sprite

0,2 l	3,90
-------	------

Bayreuther hell

0,33 l	4,10
--------	------

alkoholfrei

0,5 l	5,50
-------	------

Ur-Krostitzer Pils

0,33 l	4,10
--------	------

Maisel Weißbier

0,5 l	5,50
-------	------

Original oder alkoholfrei

Sekt und Cremant

Rotkäppchen Piccolo	0,2 l	7,10
halbtrocken, trocken oder alkoholfrei		
Prosecco		
Valdobbiadene Superiore DOC Extra Dry Serena	0,1 l	6,10
	0,75 l	41,00
Bouvet Cremant	0,75 l	37,00
Loire Blanc		

Drinks

Sunpéro Spritz alkoholfrei		8,50
Aperol Spritz		8,50
GOLDEN HORN SPRITZ		8,50
5 cl Golden Horn Gin, 0,2 l Russian Wildberry		
LONG HORN TONIC		8,50
4 cl Golden Horn Gin, 0,2 l Thomas Henry Tonic		
Limoncello Spritz		8,50
Sarti Spritz		8,50
Amarula Gin Tonic		8,50
4 cl Amarula African Gin, 0,2 l Thomas Henry Tonic		
Amarula	2 cl	3,20
Wildfrucht-Sahnelikör/Südafrika		
Amarula Cocoslikör (vegan)	2 cl	3,20
Echter Leipziger Allasch	2 cl	3,20
Bachlikör Aronialikör	2 cl	3,20
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	3,60
Wodka Absolut	2 cl	3,60
Martini Bianco	5 cl	3,60
Martini Rosso	5 cl	3,60



ALKOHOLFREIE WEINE 0,2 l

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 Piccolo 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 Piccolo 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 Piccolo 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 0,2 l

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, halbtrocken 7,10

Qualitätswein, Saale Unstrut, WZV Freyburg
Sein Geschmack von Pfirsich und Nektarine macht den Bacchus halbtrocken zu einem fruchtigen Erlebnis und begeistert Freunde kräftiger Weißweine.

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 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 0,2 l

Rosalie QbA 8,10

Weingut Pawis, Saale – Unstrut, trocken
Bereits im Bouquet mit Aromen nach Erdbeeren, Weichselkirschen sowie Anklängen nach Grapefruit. 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 0,2 l

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.



Postkarten		1,50
Magnet		5,50
Tea-Caddy		15,00
Espresso Barista Bio	500 g	15,50
Riquet Kaffeebohne	1 kg	29,50
Riquet Schokolade	1 kg	21,00
Riquet Tasse		15,90
Leipziger Lerche – verschiedene Sorten		



*Der Singvogel mit seinem mannigfaltigen Gesang,
der in Leipzigs 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 und in Leipzig 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 offenfrischem 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.***