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 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

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

KaffeeHaus RIQUET

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
mit Schlagsahne	*+ 0,80*

Alle Schokoladen sind auch vegan mit Haferdrink erhältlich.

Tee

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

Frühstück

FRÜHSTÜCK FÜR DEN GANZEN TAG
MIT BROT VON NOURISH

Käsefrühstück à la Lehmann a,e,g,h 15,90
Ziegenkäse, sächsischer Bergkäse,
Camembert, Kräuterfrischkäse,
Butter, Weintrauben, Walnüsse, Brotkorb

Herzhaftes Frühstück a,g,2,3,11 15,90
Serrano-Schinken, Salami,
Köhlerkäse, Kräuterfrischkäse,
Butter, Brotkorb

Französisches Frühstück a,f,g,h,k 11,20
Croissant, hausgemachte Marmelade, Honig,
frisches Obst, Butter

Englisches Frühstück a,c,g,2,3 16,20
2 Bio-Spiegeleier, gebratene Würstchen & Champignons,
Beaked Beans, Grilltomaten, Butter, Brotkorb

Nordisches Frühstück a,g,3 15,20
geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs,
Meerrettich, Butter, Brotkorb

Chia Pudding Kokos-Mango (vegan und glutenfrei) 7,90
Bio-Chiasamen, Kokosmilch, Mango
und karamellisierten Walnüssen

Hausgemachtes Müsli a,f,g,h,k 9,40
bestehend aus Vollkorn-Haferflocken, Chiasamen,
Granola (Kokosflocken, Dinkel) & Nusskernmischung
mit Skyr und frischem Obst

Rührei oder Spiegelei aus 3 Bio-Eiern
mit Sauerteigbrot und Butter
naturell a,c 9,90
mit Serrano-Schinken a,c,g,2,3,11 14,80
mit Räucherlachs a,c,g 14,80

Brot ist auch glutenfrei erhältlich.

Speisen

Omlette „Riquet“ mit Sauerteigbrot und Butter
gefüllt mit Käse, Champignons und Kräutern a,c,g,3 — 13,20

Avocadobrot mit Frischkäse, Guacamole, Parmesan, ein Bio-Spiegelei, marinierter Wildkräutersalat und Sauerteigbrot a,c,g — 12,80

Zwei hausgemachte Zucchinipuffer
mit frischem Salat und Dillcreme a,c — 10,80

Flammkuchen klassisch
mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch a,g — 14,90

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

Hausgemachte Suppe mit Sauerteigbrot — 6,40
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserem aktuellen Angebot.



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

Früchteeisbecher 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

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

Drinks

Sunpéro Spritz alkoholfrei	8,50
Aperol Spritz	8,50
GOLDEN HORN SPRITZ 5 cl Golden Horn Gin, 0,2 l Russian Wildberry	8,50
LONG HORN TONIC 4 cl Golden Horn Gin, 0,2 l Thomas Henry Tonic	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Sarti Spritz	8,50
Amarula Gin Tonic 4 cl Amarula African Gin, 0,2 l Thomas Henry Tonic	8,50

Amarula Wildfrucht-Sahnelikör/Südafrika	2 cl	3,20
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

Wein

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, Weichsel-kirschen 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.

Mitbringsel

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

die 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 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 ofenfrischem 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.