



Speisen und Getränke

Der Traum vom eigenen Kaffeehaus

Am 1. Juli 1972 eröffnete Konditormeister Gerhard Mateika mit seiner Familie das Haus der feinen Pâtisserie auf Sylt. Der gebürtige Ostpreuße und seine aus Memel stammende Frau Edith, sowie die Kinder Bernd und Sabine lebten zuvor unter anderem in Basel, Istanbul und Frankfurt. Bei Hilton, in renommierten Häusern der Schweiz, oder bei der LSG Lufthansa ließ sich der fleißige Unternehmensgründer inspirieren und sammelte jahrelang unermüdlich Erfahrungen, um seinen Traum vom eigenen Kaffeehaus leben zu können.

Gerhard Mateika verstarb im Sommer 2013, doch seine Vision, dem Besucher einen Wohlfühlort der feinen Gourmandise mit hausgemachten, süßen Kreationen anzubieten, lebt weiter.

Ende 2015 wurde das Stammhaus in der Bismarckstraße II abgerissen und im Dezember 2016, nur ein Haus weiter, in der Bismarckstraße I3, wiedereröffnet.

Hier, in einem aufwendig restaurierten Gebäude aus Zeiten der Belle Epoque, mag der Besucher vielleicht ein wenig nachempfinden warum in der Blütezeit der Kaffeehauskultur, diese damals zu einem Lebensgefühl avancierte...

Es ist für uns eine große Herausforderung und Ehre, die Tradition der Institution „Kaffeehaus“ weiter erhalten zu dürfen.

Mit neuem Glanz, altbewährtem Flair und Gaumenfreuden, ob süß oder herzhaft.

Hergestellt mit viel Liebe zum Handwerk der feinen Pâtisserie, nach bewährten Rezepten in der hauseigenen Konditorei.

Wir hoffen Ihnen gefällt unser Konzept, Tradition und Moderne zu verbinden.

Im Mittelpunkt stehen immer Sie, unsere geschätzten Gäste.

Ihre Familie Mateika

Willkommen im Kaffeehaus Mateika

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns außerordentlich, Sie nach vielen einsamen Wochen wieder begrüßen zu dürfen. Bitte haben Sie Verständnis, dass diese schwierige Situation uns als Gastgeber viel abverlangt.

Daher haben wir leider nicht alle Artikel unserer Karte im Angebot. Mit unserem Frühstück à la carte, hausgemachten Torten und ab sofort auch feinstem Kaffee – eine „Mateika“ Spezialmischung, aus der Sylter Kaffeerösterei, werden wir Sie hoffentlich ein wenig darüber hinwegtrösten können.

Vorstellen dürfen wir auch unser neues Goldstück: eine italienische „Elektra Belle Epoque“ Siebträgermaschine.

Schön, dass Sie da sind!

–Familie Mateika & Team

Wenn Sie länger bleiben wollen als nur auf Frühstück, Kaffee & Kuchen:

Wir vermieten in den oberen Etagen unseres Hauses liebevoll gestaltete Gästezimmer. Für nähere Informationen sprechen Sie uns einfach an oder besuchen Sie unsere Website.

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Zusatzstoffe sind in unserer Karte folgendermaßen ausgewiesen:

¹⁾koffeinhaltig, ²⁾Farbstoff, ³⁾chininhaltig.
Weine enthalten Sulfite.

Frühstück im Kaffeehaus...

Bitte haben Sie Verständnis, dass aktuell nicht alle Artikel verfügbar sind.
Auch bieten wir derzeit kein Frühstücksbuffet an. Bleiben Sie gesund!

Unser Frühstücksangebot

Heißgetränke bitte separat bestellen.

Für Kinder unter 5 Jahren berechnen wir pauschal 5€.

Kleines Strandfrühstück 14,90 €

Birchermüesli, herzhaftes Vollkornbrot und Brötchen, Butter oder Margarine, Geflügelaufschnitt, Käse und Tomate mit Basilikum

Sylter Frühstück „süß“ 11,50 €

Brötchen und Brioche, dazu Butter oder Margarine, Pflaumenmus, Marmelade, Honig und hausgemachte Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce oder geschlagener Sahne

Kontinentales Frühstück

Brötchen und Brot, mit Butter oder Margarine, gekochtes Ei,
dazu Marmelade und Honig

7,50 €

oder eine kleine Auswahl an Wurstaufschnitt und Käse

10,90 €

Croissant au miel 6,80 €

zwei Croissants mit Butter und klarem Bienenhonig

Eierspeisen von zwei Sylter Freiland-Eiern 8,60 €

Rühr- oder Spiegelei, serviert mit Toast oder Schwarzbrot
und Butter, kleine Salatbeilage

Eggs Benedict 16,80 €

Pochierte Sylter Eier auf Toast mit Bacon und Sauce Hollandaise

Ergänzungen

	je Portion
Gekochtes Ei	2,00 €
Rühr- oder Spiegelei (2 Eier)	5,50 €
Bacon	3,00 €
Nordseekrabben	8,00 €
Geräucherter Lachs	7,50 €
Variation von Wurst, Schinken oder Käse	7,50 €
Variation von Rohkost mit Dip	6,50 €
Fleischsalat	3,00 €
Brötchen	1,50 €
Mehrkornbrötchen	1,80 €
Croissant	2,50 €
Marmelade, Nutella, Honig oder Pflaumenmus	1,60 €
Schälchen Butter/Margarine	1,70 €
Obstsalat von frischen Früchten	6,00 €
mymuesli (div. Sorten) mit Sylter Milch oder Joghurt	5,80 €
Birchermüesli (Müesli, Joghurt, Apfel, Nüsse)	6,80 €
Joghurt	3,50 €

*„Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Frühstück am besten.“*

-Französisches Sprichwort

Für den perfekten Start in den Tag

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	7,00 €
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,2 l	7,00 €
Sekt Schloss Vaux/Rheingau	0,1 l	5,50 €
Champagner Veuve Clicquot	0,1 l	13,50 €

Klassiker & Herzhaftes

Sollten Sie an unserer Kuchentheke nicht fündig werden, ist hier vielleicht etwas für Sie dabei.

Gerne informiert Sie unsere Bedienung über die heutigen Tagesempfehlungen aus Pâtisserie und Küche.

Süße Klassiker

Pain perdu aux framboises	9,20 €
saftiger Brioche mit Himbeerfüllung und Vanillesauce	
Hausgemachter Wiener Apfelstrudel	7,20 €
warm serviert, mit Vanillesauce	
Sylter Rote Grütze	8,20 €
wahlweise mit flüssiger, geschlagener Sahne oder Vanillesauce	
Butterwaffeln oder Pfannkuchen	5,00 €
... mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,00 €
... mit Vanilleeis, Eierlikör und Schlagsahne	8,50 €
Milchreis mit Zimt & Zucker	6,80 €
... oder mit Früchten	8,80 €

Eis & Sahne

Kugel Eis (Erdbeere, Schokolade oder Vanille)	2,30 €
Portion geschlagene Sahne	1,70 €

*„... wer das Kaffeehaus hat,
der braucht kein Wohnzimmer“*

—— *Mittags wird der Konditor zum Koch* ——

Vol-au-vent 11,80 €

Königinpastete mit hausgemachtem Ragout und Salatbeilage

Tarte Quiche Lorraine 11,80 €

gefüllt mit Schinkenspeck und Emmentaler, dazu Salatbeilage

Geräucherter norwegischer Lachs 16,80 €

mit Meerrettichschaum, buntem Salat, Baguette, Butter und Kapern

Käseteller mit Nüssen und Weintrauben 14,80 €

dazu Friesenbrot, Butter und Chutney

Tomate & Mozzarella 11,80 €

mit Basilikum, Olivenöl und italienischem Landbrötchen

Hausgemachte Holsteiner Kartoffelsuppe 8,80 €

mit Dithmarscher Kohlwurst und Gemüse, dazu Brötchen

Tomatencremesuppe 7,30 €

mit Sahnehaube und Einlage, dazu Roggenbrötchen

Belegtes Brötchen, nach Wahl

mit Käse 5,80 €

mit Schinken (roh oder gekocht) 7,30 €

mit Lachs 8,50 €

mit Nordseekrabben 8,50 €

Getränk Karte

Kaffee-Klassiker

Tasse Kaffee	3,30 €
Kännchen Kaffee	5,60 €
Milchkaffee	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €
Cappuccino	3,90 €
Tasse Schümli Kaffee	3,80 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,30 €
Espresso Macchiato	3,50 €

Kaffeespezialitäten

Pharisäer Kaffee, Rum & Sahnehaube	8,50 €
Kaffee Amsterdam Kaffee, Eierlikör, Sahnehaube	8,50 €
Kaffee Biedermeier Kaffee, Marillenbrand & Sahnehaube	8,50 €
Schümli Pflümli Schümlikaffee, Zwetschgenbrand, Sahnehaube	8,50 €
Kaffee Mozart Kaffee, Mozart Schokoladencremelikör & Sahnehaube	8,50 €
Irish Coffee mit Tullamore Dew	8,50 €

Tee von Dallmeyer

Darjeeling, Friesentraum, Earl Grey, Assam, Rooibos-Vanille, Kräuter, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Kamille

Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	4,60 €

Feine Heimbs Trinkschokolade

Tasse Schokolade mit Sahnehaube	4,00 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	5,80 €
Chococino Espresso, Schokolade & Sahnehaube	6,00 €
Russische Schokolade Sahnehaube, Rum oder Wodka	8,50 €

Seelenwärmer mit Alkohol

Eiergrog	8,50 €
Rum Grog	5,50 €
Hausgemachter Glühwein	5,50 €
Glühwein „Schneemann“ mit Kirschlikör & Sahne	8,30 €

Durstlöscher, alkoholfrei

ViO medium	0,25 l	3,30 €
	0,75 l	7,30 €
ViO still	0,25 l	3,30 €
Fachingen still	0,25 l	3,30 €
	0,75 l	7,30 €
ViO Rhabarber- oder Apfelschorle	0,3 l	3,80 €
CocaCola ^{1,2} , Fanta ² , Sprite	0,2 l	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	4,00 €
Granini Säfte, diverse Sorten	0,2 l	3,80 €
Glas frische Sylter Milch	0,2 l	3,00 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	7,00 €

Kühler Genuss

Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis, Sahnehaube)	7,50 €
Eisschokolade	7,50 €
Eiskaffee	7,50 €

Unsere Weine

0,2 l

0,75 l

Weingut Christmann/Pfalz

Weißburgunder, trocken 7,50 € 28,00 €

Aromatisches Bouquet von reifen gelben Früchten

Grauburgunder, trocken 7,50 € 28,00 €

Feiner Duft von Mirabellen, erfrischend und belebend

Weingut Emrich-Schönleber/Nahe

Riesling Lenz, halbtrocken 7,50 € 28,00 €

Mit feinsaftiger Frucht und begeisternder Mineralität

Weingut Rings/Pfalz

Rosé 7,50 € 28,00 €

Aroma von Waldbeeren & Kirschen vermittelt das Gefühl von Sommer

Weingut Klumpp/Baden

Spätburgunder „Hand in Hand“ 8,80 € 29,80 €

Wunderbar ausbalancierter Spätburgunder

Weingut Graf Neipperg/Württemberg

Trollinger „trocken“ 8,80 € 29,80 €

Dezente Frucht, frisch, elegante Struktur

Weinschorle, weiß oder rot 6,00 €

Sekt, Prosecco & Champagner

	0,1 l	0,75 l
Sekt Schloss Vaux/Rheingau	5,50 €	32,50 €
Prosecco Mionetto „Vivo“	5,10 €	29,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	13,50 €	85,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé	-	95,00 €

Aperol Spritz oder Campari Orange	0,2 l	8,50 €
Erdbeerbowle mit frischer Minze	0,2 l	8,50 €
Warsteiner vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 l	3,60 €

Spirituosen aus aller Welt

Cognac Rémy Martin	2 cl	6,00 €
Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Hardenberg Korn	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,80 €
Baileys	2 cl	3,80 €
Grand Marnier	2 cl	3,80 €
Verpoorten Eierlikör	2 cl	3,30 €
„Mozart“ Zartbitter-Schokoladenlikör	2 cl	3,80 €
Marille	2 cl	5,50 €
Zwetschgenbrand	2 cl	5,50 €
Apfelbrand	2 cl	5,50 €
Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Haselnussgeist	2 cl	5,50 €



Sehr verehrter Gast,

*es ist unser erklärtes Ziel, Ihnen alle Aufmerksamkeit und Fürsorge
zu Teil kommen zu lassen, damit Sie sich wohlfühlen.*

*Wir arbeiten tagtäglich mit sehr viel Herzblut, Engagement und Fleiß daran,
Ihnen ein bestmögliches Erlebnis in unserem Kaffeehaus zu bieten.*

*Falls Sie dennoch Ideen, Kritik oder Anmerkungen haben,
bewerten Sie uns auf TripAdvisor, sprechen Sie uns an
oder schreiben Sie eine Mail an: feedback@mateika.de.*

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen!

Vielen Dank!

**Folgen Sie [@KaffeehausMateika](#) und
teilen Sie Ihre süßen Momente unter
[#cafemateika](#)**

**facebook.com/KaffeehausMateika
instagram.com/KaffeehausMateika**

**Kaffeehaus Mateika
Bismarckstraße 13
25980 Sylt OT Westerland**

**www.mateika.de
Tel.: +49 (0) 4651-24081
Mail: cafe@mateika.de**