

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 auch in unserem fünfzigsten Firmenjahr bei uns begrüßen zu dürfen.

Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie unsere vielfältigen Frühstücksspezialitäten, sowie leichte, saisonale Gerichte. In unserer hauseigenen Konditorei fertigen wir beliebte Klassiker und feinste Tortenkreationen der Pâtisserie, lassen Sie sich von uns verwöhnen. Haben Sie einen individuellen Wunsch, eine Allergie oder besondere Vorlieben, so sprechen Sie uns bitte an. Unsere Mitarbeiter in Konditorei, Küche und Service werden ihr Möglichstes tun, Ihr Anliegen zu erfüllen.

Nicht unerwähnt lassen möchten wir, dass in Backstube und Küche die Verarbeitung von regionalen, sowie Bioprodukten Vorrang hat.

-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...

Unser Frühstücksangebot

Heißgetränke bitte separat bestellen.

Kontinentales Frühstück

- Brötchen und Brot, mit Butter oder Margarine, gekochtes Ei,
dazu Marmelade und Honig **10,80 €**
oder eine kleine Auswahl an Wurstaufschnitt und Käse **12,90 €**

Kleines Strandfrühstück **16,80 €**

hausgemachtes Birchermüesli, herzhaftes Vollkornbrot und Brötchen, Butter oder Margarine, Geflügelaufschnitt und Käse

Sylter Frühstück „süß“ **14,80 €**

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

Croissant au miel **7,50 €**

zwei Croissants mit Butter und klarem Bienenhonig

Eierspeisen von zwei Sylter Freiland-Eiern **8,90 €**

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

Eggs Benedict **18,30 €**

Pochierte Sylter Freiland-Eier auf Toast mit Bacon und hausgemachter Sauce Hollandaise

Eggs Hemmingway **21,80 €**

Pochierte Sylter Freiland-Eier auf Toast mit Räucherlachs und hausgemachter Sauce Hollandaise

Der perfekte Start „Individuell“

	je Portion
Gekochtes Ei	2,00 €
Rühr- oder Spiegelei (2 Eier)	5,50 €
Bacon	4,50 €
Nordseekrabben	8,50 €
Geräucherter Lachs	8,50 €
Variation von Wurst, Schinken oder Käse	8,50 €
Fleischsalat	3,50 €
Brötchen	2,00 €
Mehrkornbrötchen	2,50 €
Croissant	2,50 €
Marmelade, Nutella, Honig oder Pflaumenmus	2,00 €
Schälchen Butter/Margarine	2,00 €
hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	6,50 €
mymuesli (div. Sorten) mit Sylter Milch oder Joghurt	6,50 €
Birchermüesli (Müesli, Joghurt, Apfel, Nüsse)	7,50 €
Naturjoghurt	3,50 €
Fruchtjoghurt	4,50 €

*„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	6,50 €
Champagner Veuve Clicquot	0,1 l	14,00 €

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 9,50 €

saftiger Brioche mit Himbeerfüllung an hausgemachter Vanillesauce

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel 9,50 €

warm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce

Sylter Rote Grütze 8,90 €

wahlweise mit frisch geschlagener Sahne oder Vanillesauce

Hausgemachte Brüssler Waffel

... mit Puderzucker 6,50 €

... mit Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne 9,50 €

... mit Vanilleeis, Eierlikör und frisch geschlagener Sahne 10,50 €

... mit Vanilleeis und heißen Kirschen 10,90 €

Hausgemachter Milchreis

... mit Zimt und Zucker 7,50 €

... mit heißen Kirschen 9,50 €

Eis & Sahne

Kugel Eis (Erdbeere, Schokolade oder Vanille) 2,50 €

Portion frisch geschlagener Sahne 2,00 €

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

Vol-au-vent 13,90 €

Königinpastete mit hausgemachtem Ragout und Salatbeilage

Tarte Quiche Lorraine 12,90 €

gefüllt mit Schinkenspeck und Emmentaler, dazu Salatbeilage

Geräucherter norwegischer Lachs 18,30 €

mit Meerrettichschaum, buntem Salat, Baguette, Butter und Kapern

Käseteller mit Nüssen und Weintrauben 15,90 €

dazu Friesenbrot, Butter und Feigensenf

Tomate & Mozzarella 13,50 €

mit Basilikum, Olivenöl und italienischem Landbrötchen

Hausgemachte Holsteiner Kartoffelsuppe 10,80 €

mit Dithmarscher Kohlwurst und Gemüse, dazu Brötchen

Tomatencremesuppe 9,50 €

mit Sahnehaube und Einlage, dazu Chesterstange

Belegtes Brötchen, nach Wahl

mit Käse 6,80 €

mit Schinken (roh oder gekocht) 7,90 €

mit Lachs 8,90 €

mit Nordseekrabben 8,90 €

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

Getränk Karte

Kaffee-Klassiker

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

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 Dallmayr

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

Glas Tee	2,80 €
Kännchen Tee	4,90 €

Feine Heimbs Trinkschokolade

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

Seelenwärmer mit Alkohol

Milchkaffee mit Baileys	8,50 €
Eiergrog	8,50 €
Rum Grog	5,50 €
Hausgemachter Glühwein	5,50 €

Durstlöscher, alkoholfrei

BIONADE, diverse Sorten	0,33 l	3,90 €
San Pellegrino	0,75 l	8,50 €
CocaCola ^{1,2} , CocaCola Zero ^{1,2}	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon ³ , Tonic ³	0,2 l	3,80 €
ViO medium	0,25 l	3,30 €
ViO still	0,25 l	3,30 €
Granini Säfte, diverse Sorten	0,2 l	3,80 €
Glas frische BIO-Milch	0,2 l	3,00 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	7,00 €
Frisch gepresster Grapefruitsaft „rosé“	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 8,50 € 29,50 €

Aromatisches Bouquet von reifen gelben Früchten

Grauburgunder, trocken 8,50 € 29,50 €

Feiner Duft von Mirabellen, erfrischend und belebend

Weingut Emrich-Schönleber/Nahe

Riesling Lenz, halbtrocken 8,50 € 29,50 €

Mit feinsaftiger Frucht und begeisternder Mineralität

Weingut Rings/Pfalz

Rosé 8,50 € 29,50 €

Aroma von Waldbeeren & Kirschen vermittelt das Gefühl von Sommer

Weingut Klumpp/Baden

Spätburgunder „Hand in Hand“ 9,50 € 31,50 €

Wunderbar ausbalancierter Spätburgunder

Weingut Graf Neipperg/Württemberg

Trollinger „trocken“ 9,50 € 31,50 €

Dezente Frucht, frisch, elegante Struktur

Weinschorle, weiß oder rot 7,00 €

Sekt, Prosecco & Champagner

	0,1 l	0,75 l
Sekt Schloss Vaux/Rheingau	6,50 €	38,00 €
Prosecco Mionetto „Vivo“	6,10 €	35,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	14,00 €	95,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé	-	85,00 €

Gin Tonic „Xellent Swiss Edelweiss“	0,2 cl	
serviert mit „Thomas Henry“	0,2 l	10,50 €
Aperol Spritz, Aperol Berry, Hugo	0,2 l	8,50 €
Campari mit frischem Orangensaft	0,2 l	8,50 €
König Pilsener	0,33 l	3,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 l	3,80 €

Spirituosen aus aller Welt

Cognac Rémy Martin	2 cl	7,00 €
Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,80 €
Hardenberg Korn	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	4,00 €
Baileys	2 cl	4,50 €
Grand Marnier	2 cl	5,50 €
Verpoorten Eierlikör	2 cl	4,50 €
„Mozart“ Zartbitter-Schokoladenlikör	2 cl	4,50 €

Aus der Märkischen Spezialitätenbrennerei

Marille	2 cl	6,00 €
Zwetschgenbrand	2 cl	6,00 €
Apfelbrand	2 cl	6,00 €
Williamsbirne	2 cl	6,00 €
Haselnussgeist	2 cl	6,00 €
Wildkirsche	2 cl	6,00 €