

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. Ende 2015 wurde das Stammhaus in der Bismarckstraße II abgerissen und im Dezember 2016, nur ein Haus weiter, in der Bismarckstraße 13, wiedereröffnet.

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

Gerhard Mateika verstarb im Sommer 2013 und Edith Mateika im Sommer 2022. Doch ihre Vision, dem Besucher einen Wohlfühlort der feinen Gourmandise mit hausgemachten, süßen Kreationen anzubieten, lebt mit der Tochter weiter.

Für Konditormeisterin Sabine Mateika-Ruflair ist es eine große Herausforderung die Tradition der Institution „Kaffeehaus“ in Zeiten wie diesen weiter zu erhalten. Antrieb ist Ihre Liebe zum Handwerk der feinen Pâtisserie. Von Anbeginn dabei, arbeitet Sabine Mateika-Ruflair gerne nach alten Rezepten ihres Vaters in der hauseigenen Backstube. Wir hoffen Ihnen gefällt das Konzept, Tradition und Moderne zu verbinden.

Im Mittelpunkt stehen immer Sie, unsere geschätzten Gäste.

Ihre Sabine Mateika-Ruflair & Team

Willkommen im Kaffeehaus Mateika

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns außerordentlich Sie auch in unserem einundfünfzigsten 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.

-Sabine Mateika-Ruflair & 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 französischer Butter AOP, gekochtes Bio-Ei,
dazu „d'arbo“-Konfitüre, Pflaumenmus und Honig **15,90 €**
ODER Auswahl an Wurst- & Käsevariation, Streichwurst **18,90 €**

Strandfrühstück **22,90 €**

hausgemachtes Birchermüesli, herzhaftes Vollkornbrot, verschiedene Brötchen, französische Butter AOP, Geflügelabschnitt, Geflügelsalat und Käsevariation

Sylter Frühstück „süß“ **19,90 €**

verschiedene Brötchen, Brioche, dazu französische Butter AOP, Pflaumenmus, „d'arbo“-Konfitüre und Honig, Sylter Rote Grütze und Vanillesauce (beides hausgemacht)

Croissant au miel **9,90 €**

zwei Croissants mit französischer Butter AOP und Bienenhonig

Eierspeisen von Bio-Eiern **12,90 €**

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

Chia Bowl (vegan) **12,90 €**

Soja Jogurt, Hafermilch, Blaubeeren, Ahornsirup und Pekannüsse

Der perfekte Start „Individuell“

	je Portion
Gekochtes Bio-Ei	2,80 €
Rühr- oder Spiegelei (2 Eier)	8,50 €
Bacon	6,50 €
Nordseekrabben	12,50 €
Geräucherter Lachs	12,50 €
Variation von Wurst, Schinken oder Käse	12,50 €
Fleischsalat oder Geflügelsalat	4,50 €
Avocado, Walnüsse, Olivenöl	8,50 €
Mehrkornbrötchen	2,50 €
Croissant	3,00 €
Konfitüre, Nutella, Honig oder Pflaumenmus	2,50 €
Französische Butter «Beurre Charentes-Poitou» AOP	2,60 €
hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	9,50 €
mymuesli (div. Sorten) mit Sylter Milch oder Joghurt	9,50 €
Birchermüesli (Müesli, Joghurt, Apfel, Nüsse)	9,50 €
Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt	5,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß	7,20 €

*„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	8,50 €
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,2 l	8,50 €
Sekt Schloss Vaux/Rheingau	0,1 l	8,50 €
Champagner Veuve Clicquot	0,1 l	21,50 €

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 14,90 €

saftiger Brioche mit Himbeerfüllung an hausgemachter Vanillesauce

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel 14,90 €

warm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce

Sylter Rote Grütze 11,50 €

wahlweise mit frisch geschlagener Sahne oder Vanillesauce

Hausgemachte Brüssler Waffel

... mit Puderzucker 9,50 €

... mit Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne 11,50 €

... mit Vanilleeis, Eierlikör und frisch geschlagener Sahne 13,50 €

... mit Vanilleeis und heißen Kirschen 13,50 €

Hausgemachter Milchreis

... mit Zimt und Zucker 9,90 €

... mit heißen Kirschen 12,90 €

Eis & Sahne

Kugel Eis (Erdbeere, Schokolade oder Vanille) 3,30 €

Portion frisch geschlagene Sahne 2,60 €

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

Vol-au-vent 18,90 €

Königinpastete mit hausgemachtem Ragout und Salatbeilage

Tarte Quiche Lorraine 16,90 €

gefüllt mit Schinkenspeck und Emmentaler, dazu Salatbeilage

Geräucherter norwegischer Lachs 24,90 €

mit Meerrettichschaum, buntem Salat, Baguette, Butter und Kapern

Friesischer Käseteller 24,90 €

Bio Käse-Variation vom Backensholzer Hof, dazu Friesenbrot, Butter und Sylter Rosenblütenkonfitüre

Tomate & Mozzarella 19,90 €

mit Basilikum, Olivenöl und italienischem Landbrötchen

Hausgemachte Holsteiner Kartoffelsuppe 14,50 €

mit Dithmarscher Kohlwurst und Gemüse, dazu Brötchen

Tomatencremesuppe 12,50 €

mit Sahnehaube und Einlage, dazu Chesterstange

Belegtes Brötchen, nach Wahl

mit Käse 9,90 €

mit Schinken (roh oder gekocht) 10,90 €

mit Lachs 13,90 €

mit Nordseekrabben 13,90 €

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

Getränkete Karte

Kaffee-Klassiker

Wir bieten unsere Heißgetränke auch mit Milchalternativen an.

Pott Kaffee	4,90 €
Kännchen Kaffee	6,90 €
Milchkaffee	5,80 €
Latte Macchiato	5,80 €
Cappuccino	5,60 €
Tasse Schümli / Kaffee Crema	4,80 €
Espresso	4,40 €
Doppelter Espresso	6,50 €
Espresso Macchiato	4,90 €
mit Aroma (diverse Sorten)	+1,50 €

Kaffeespezialitäten

Pharisäer Kaffee, Rum & Sahnehaube	9,90 €
Kaffee Amsterdam Kaffee, Eierlikör, Sahnehaube	9,90 €
Kaffee Biedermeier Kaffee, Marillenbrand & Sahnehaube	9,90 €
Schümli Pflümli Schümlikaffee, Zwetschgenbrand, Sahnehaube	9,90 €
Kaffee Mozart Kaffee, Mozart Schokoladencremelikör & Sahnehaube	9,90 €

Tee von Dallmayr

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

Glas Tee	4,30 €
Kännchen Tee	6,50 €

Feine Lindt Trinkschokolade

Tasse Schokolade mit Sahnehaube	7,20 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	8,50 €
Chococino Espresso, Schokolade & Sahnehaube	8,50 €
Lumumba Rum und Sahnehaube	9,90 €

Seelenwärmer mit Alkohol

Milchkaffee mit Baileys	9,90 €
Eiergrog	9,90 €
Rum Grog	7,90 €
Hausgemachter Glühwein	7,90 €

Durstlöscher, alkoholfrei

San Pellegrino	0,75 l	9,50 €
Fachingen Gourmet STILL	0,75 l	9,50 €
BIONADE, diverse Sorten	0,33 l	4,80 €
CocaCola ^{1,2} , CocaCola Zero ^{1,2}	0,2 l	4,30 €
Thomas Henry Bitter Lemon ³ , Tonic ³	0,2 l	4,60 €
Fachingen Gourmet MEDIUM	0,25 l	3,90 €
Fachingen Gourmet STILL	0,25 l	3,90 €
Granini Säfte, diverse Sorten	0,2 l	4,90 €
Glas frische BIO-Milch	0,2 l	3,60 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	8,90 €
Frisch gepresster Grapefruitsaft „rosé“	0,2 l	8,90 €

Kühler Genuss

Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis, Sahnehaube)	9,90 €
Eisschokolade	9,90 €
Eiskaffee	9,90 €

Unsere Weine

0,2 l

0,75 l

Weingut Wagner - Stempel / Rheinhessen

2021 Grauburgunder, trocken II,50 € 39,90 €

Am Gaumen vielschichtiges Fruchtspiel von reife Birne und Quitte, spielerisch voluminös, weiche Säure, schöne Fülle

Weingut am Stein / Franken

2021 Scheurebe, trocken II,50 € 39,90 €

Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, rosa Grapefruit und Blütenaromen, zarte Fruchtsüße, schmeichelnd und belebend

Weingut Molitor / Mosel

2020 Riesling, trocken II,50 € 39,90 €

im Bouquet wunderbar fruchtintensiv, mit Noten von Zitrone, Grapefruit, mit herrlicher Mineralität und einem schönen Süße-Säure-Spiel

Weingut Wirsching / Franken

2021 Rose, trocken II,50 € 39,90 €

Aromen von Himbeeren/Erdbeeren mit ausbalancierter Fruchtsüße

Weingut Hensel / Pfalz

2018 Spätburgunder, trocken II,50 € 39,90 €

bezaubert mit Nauncen von Ananas, Heidelbeere & Galia-Melone

Spirituosen aus aller Welt

Aperol Spritz, Aperol Berry, Hugo	2 cl	9,90 €
Campari mit frischem Orangensaft	2 cl	9,90 €
Cognac Rémy Martin	2 cl	8,90 €
Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	4,90 €
Hardenberg Korn	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,50 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	4,90 €
Baileys	2 cl	5,90 €
Grand Marnier	2 cl	6,90 €
Verpoorten Eierlikör	2 cl	5,90 €
Martini (Rosso, Bianco)	5 cl	9,90 €
König Pilsener	0,33 l	4,40 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,40 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 l	4,60 €

Schweizer Spezialitäten

Absinth Kübler Neuchâtel, Véritable Fée Verte, 4cl	14,90 €
<i>am Tisch serviert auf traditionelle Art mit Absinth-Fontaine</i>	
Etter Zuger Kirsch, 2cl	12,90 €
<i>Der fruchtig elegante Klassiker aus dem Herzen der Schweiz</i>	
Gin Tonic «Xellent Swiss Edelweiss», 2cl	13,90 €
<i>serviert mit 0,2l Flasche «Thomas Henry»</i>	

milder Obstgenuss aus der Grafschaft Mark

Alte Marille, 40 Vol. %	2 cl	8,90 €
Hauszwetschge, 40 Vol. %	2 cl	8,90 €
Apfel Jona Gold, 40 Vol. %	2 cl	8,90 €
Gebirgs-Williams, 40 Vol. %	2 cl	8,90 €
Alte Haselnuss, 40 Vol. %	2 cl	8,90 €