

FRÜHSTÜCK  BROTZEIT
SÜSSES  EIS
KAFFEE  TEE
KALTE GETRÄNKE





Liebe Gäste und Freunde des Cafe Wien!

»Die einzige Konstante im Leben ist die Veränderung« – formulierte der griechische Philosoph Heraklit vor 2.500 Jahren und traf damit den Nagel auf den Kopf. Wer dieses Prinzip lebt, akzeptiert Vergänglichkeit, liebt den Moment und macht sein Herz weit für alles, was da kommen mag.

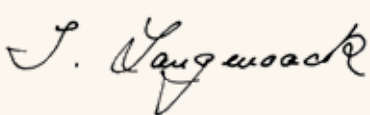
In der Geschichte des »Cafe Wien« ereignete sich die größte Veränderung, sozusagen der Urknall der Unternehmensgeschichte, im Frühjahr 1966, als Ingrid und Willi Langmaack – allen Bedenken von Familie und Freunden zum Trotz – ihre zauberhafte Konditorei in der Strandstraße eröffneten.

Das junge Sylter Paar hatte eine genaue Vision von »ihrem Laden«, brachte gepflegte Kaffeehauskultur auf die Nordseeinsel und erfreute damit Badegäste und Einheimische. Was für den Erfolg vielleicht noch wichtiger war: Die zwei stellten sich als Gastgeber zur Verfügung – mit Leidenschaft, mit Empathie und Herzenswärme.

Was das »Cafe Wien« ausmacht, ist die Mischung aus Neuem und Vertrautem. Hier gibt's tolle Törtchen, einen heißen Tee, ein gesundes Mittagessen und eine Brise familiäre Geborgenheit noch gratis dazu. Jeder wird das finden, was er sucht: eine Auswahl an 40 verschiedenen Torten und Kuchen, 330 Schokosorten für alle Vorlieben, 3.500 Posten auf der Speisekarte und im Versandgeschäft. Das »Cafe Wien« ist Shop, Begegnungs-, Konferenz- und Genussraum – je nach Bedürfnis.

Unsere Stammgäste und Freunde des Hauses gehen seit 5,5 Jahrzehnten alle Veränderungen und Entwicklungen mit, freuen sich aber auch darauf, bei uns Vertrautes zu finden, ihre Rituale pflegen zu können. Und das dürfen sie – in aller Form. Dafür stehen wir als Familie und unser ganzes Team 363 Tage im Jahr.

Herzlichst, Ihre



Ingrid Langmaack



Tania Langmaack



Tom Langmaack



*Impressionen aus 5,5 Jahrzehnten
Firmengeschichte. Mittlere Reihe links:
»Willi Wien« in seinem Element. Der
Firmengründer arbeitete stets mit Hingabe.*

Was bisher geschah...

1966 eröffnet das »Cafe Wien« in der Strandstraße.

1967 wird Ingrid und Willis Tochter Tania geboren. Sie tritt in die Fußstapfen ihrer Eltern und übernimmt 1996 geschäftliche Verantwortung.

2006 kann die hochmoderne, gläserne Produktionsstätte mit Verkaufs- und Genussraum im Tinner Gewerbegebiet eingeweiht werden.

2018 stirbt »Cafe Wien«-Gründer Willi Langmaack.

2002 wird die Schokoladenmanufaktur gegründet und mit der Produktion von Tafeln aller Geschmacksrichtungen, von feinen Pralinen und schokoladigen Mitbringseln (auch für den »Kleinen Laden« in der Strandstraße und den Versandhandel) begonnen.

2012 beginnt Tom, der älteste Sohn von Tania, die Konditorenausbildung und trägt seit 2017 Verantwortung in der Backstube.

2019 Seit 2019 darf sich Tom als einer der wenigen Menschen weltweit mit dem Titel »Schokoladensommelier« schmücken. Seine Expertise fließt täglich in die Produktion ein. Er gibt sein süßes Wissen bei Seminaren weiter und tauscht sich unter Kollegen aus.

Bei allem Wandel ist ganz sicher: Die Geschichte des »Cafe Wien« geht weiter. Mit der ungebremsten Freude daran, Gästen und Freunden des Hauses das Leben mit tollen Produkten, mehr Nachhaltigkeit und Regionalität, mit Service, neuen Ideen und viel Herzenswärme zu versüßen.

Auf viele gesellige Momente!

5,5 Jahrzehnte als Gastgeberin

5,5 FRAGEN AN INGRID LANGMAACK



Wenn sie morgens um Punkt 7.45 Uhr mit einem fröhlichen »Hey, Kinder« ihren Laden betritt, sagt das viel aus über das Miteinander im »Cafe Wien«. Es ist familiär und herzenswarm. Für die Senior-Chefin persönlich wäre das Modell Ruhestand der größte Albtraum. Sie könnte ihre vielen »Kinder« ja nicht ständig um sich haben. Selbst die Urlaubsreisen mit Freundinnen kosten sie etwas Überwindung, weil sie dann so weit weg ist von der Westerländer Strandstraße. Ihre tägliche Anwesenheit im Café ist essenziell. Wenn Ingrid Langmaack hinterm Tresen steht, nach dem Wohl der Gäste schaut oder an Tisch 1 mit Tochter (der einzig echten) und Enkeln zu Mittag isst, dann stellt es sich umfänglich ein: das muckelige »Cafe Wien«-Gefühl.

Wenn Sie morgens ins Café kommen, liegt schon ein ganzes Stück Morgen hinter Ihnen. Wie beginnt für Sie ein guter Tag?

Aufwachen um 4.30 Uhr. Dann mit meinem Hund »Frida« durch den Garten spazieren. Im Anschluss wird geduscht, dann lege ich mich mit Zeitung und frischem Kaffee noch einen Moment wieder auf die Couch. Anschließend mache ich mich ausgehfein, steige ins Auto und freue mich auf der Fahrt von Morsum wie verrückt auf die Arbeit.

Es ist anhand Ihrer Aufstehgewohnheit nicht zu leugnen, dass Sie viele Jahrzehnte mit einem Bäcker und Konditor verheiratet waren. Sie beide waren in den 60er-Jahren quasi Nachbarn in der City. Ihre Eltern hatten das Milchgeschäft in der Neuen Straße. Willis Eltern führten eine Bäckerei. Begegnet sind Sie sich aber erst so richtig



als junge Erwachsene. Dann hat's aber gleich mächtig gefunkt. Der gemeinsame Plan, 1966 ein Lokal im Stile der österreichischen Kaffeehauskultur zu eröffnen, war aber ziemlich gewagt, oder?

Ja, wir wurden von einigen Teilen der Verwandtschaft sogar für verrückt erklärt. Aber es gab eben auch Menschen, die an uns glaubten. Wahrscheinlich auch, weil wir selbst sehr überzeugt waren. Und der Erfolg stellte sich wirklich sehr schnell ein.

Was ist heute noch im Sortiment, was es damals schon gab?

Frankfurter Kranz, die Kubaschnitte und Friesenkekse.

Sie bekamen Ihre Tochter Tania, kurz nachdem das Café eröffnete. Würden Sie sagen, Sie waren eine gute Mutter?



Ich war keine klassische Mama. Wir lebten ja lange über dem Café und brannten für unser Geschäft. Leben und Arbeiten geht bei uns bis heute ineinander über. Die Nachbarschaft hier war fast wie eine große Kommune. Jeder hat auf jeden aufgepasst. Das war der perfekte Rahmen. Tania war auch oft bei meiner Mutter. Ich glaube, sie hat es genossen, diesen »besonderen Spielplatz« zu haben. Bei uns war damals auch schon abends richtig viel los. Tania hat dann Eisbecher produziert. Wir hatten ein Familienleben, nur kein klassisches. Ich glaube aber, als Oma bin ich besser als als Mutter.

Bei Ihnen sieht es immer so fröhlich und entspannt aus, wenn Sie arbeiten. Fühlt sich das auch so an?

Unbedingt. Ich lebe meinen Traum und wüsste nicht, an welcher Stelle ich irgendwas anders gemacht hätte. Willi und ich haben trotz der Verantwortung ja auch die ganze Welt gesehen. Wir waren überall. Er war leidenschaftlicher Eisenbahnmodellbauer – wir haben die ganzen spektakulären Bahnrouen der Welt bereist. Und viele andere tolle Plätze.

Was ist das Geheimnis eines Familienbetriebs?

Ich glaube, dass man tolerant sein muss miteinander, duldsam und fürsorglich. Das ist vielleicht schon der Schlüssel. Für mich ist das Modell Familienbetrieb das Schönste, was es gibt.

Die halbe, etwas indiskrete Frage: Sie legen sehr viel Wert auf gute Garderobe und sind – mit Verlaub – auch heute stets wie aus dem Ei gepellt. Geht für Sie auch Jogging-Anzug?

Aber ja, und wie. Sobald ich zuhause bin.

Süße Zahlen

DER »CAFE WIEN«-STECKBRIEF

42 VERSCHIEDENE TORTEN
IM STÄNDIGEN REPERTOIRE

70% SÜSSE
30% DEFTIGE
SPEISEN IM SORTIMENT

ANTEIL AN SYLTERN
UNTER DEN GÄSTEN:
IM JAHRESDURCHSCHNITT
50 PROZENT

150
SPEZIALBESTELLUNGEN
PRO JAHR

12 AZUBIS

330
SCHOKOLADENSORTEN

94

MITARBEITER WÄHREND DER
SOMMERSAISON

70
MITARBEITER
ÜBERS GANZE JAHR

17
NATIONALITÄTEN

LÄNGSTER ARBEITSVERTRAG:
einundvierzig Jahre

650 bis 700

LITER SAHNE VERBRAUCH
PRO SEPTEMBERWOCHE

Wir werden
REGIONAL

Das »Cafe Wien« wird zukünftig regionaler, nachhaltiger und bewusster wirtschaften – u.a. mit immer mehr Produkten, die mit allen ihren Bestandteilen aus dem Norden kommen.

Beispiel 1 Wasser: Kein Trinkwasser ist besser als das aus der Sylter Wasserlinse. Darum gibt es bei uns schon seit Jahren Wasser aus dem Hahn – bei Bedarf angereichert mit Kohlensäure. Das spart lange Wege, viel Müll, komplexe Produktionsschritte. Mehr Infos: www.atiptap.org

Beispiel 2 Sahne: Unsere Sahne beziehen wir aus der kleinen Meierei in Langenhorn (zwischen Niebüll und Bredstedt). Hier stehen nur nordfriesische Kühe unter Vertrag, die ein gemütliches Leben führen. Unser Hausmeister holt die gute Ware auf die Insel.



Große Pläne

— TOM —

Konditor mit Schokodiplom

*Von seiner Sorte gibt es weltweit nicht einmal 100 Exemplare.
Junior-Chef Tom Langmaack ist nicht nur Konditormeister, sondern seit 2019
auch diplomierter Schokoladensommelier.*

Da Tom nicht viel Wert auf große Worte legt, dafür umso mehr auf Tatkraft, hängt er sich den Titel nicht übers Bett, sondern macht damit was: pure Innovation für die Schokoladenproduktion des »Cafe Wien«.

Seine Abschlussarbeit schrieb er darüber, wie man die optimale Schokolade für Eis kreiert. Teil des Prozesses: Schokolade von der Kakaobohne bis zur Tafel komplett selbst herzustellen. »Wir werden in naher Zukunft wirklich faire Schokolade anbieten, bei der wir von den Verhandlungen mit den Kakaobauern bis zu jedem einzelnen Produktionsschritt alles selbst in der Hand haben«, beschreibt Tom sein Ziel. In seiner Mutter Tania findet er das richtige Gegenüber für dieses Vorhaben. Die Familie investierte im Sommer 2020 in den entsprechenden Maschinenpark – und nach einer Erprobungszeit wird es die »From-Bean-to-Bar-Schokolade« überall dort zu kaufen geben, wo die »Cafe Wien«-Schokolade zuhause ist.

DAS TEAM

Mehr als nur fleißig!

Der eine kommt aus dem nordfriesischen Klixbüll, der andere aus Köln, Kolumbien oder Kirgisistan. Durch höchst individuelle Persönlichkeiten entfaltet unser Team erst seine wahren Qualitäten: Es ist »multikulti« im besten Sinne und unglaublich stark. Bei uns ist das Anderssein eine Qualität und kein Makel. Und manchmal sind gerade auch die auf den ersten Blick weniger exotischen Lebensläufe ganz schön vielsagend – wie unsere Mitarbeiter-Porträts zeigen...

CamilloKolumbien



MARGRET PÖRKSEN, VERKAUF

*»Ein anderer Arbeitsplatz?
Kommt nicht in die Tüte!«*

Wenn Margret Pörksen hinterm Kuchentresen steht, ist die Welt in Ordnung. Für Kunden, Gäste und für alle Kollegen. Sie ist da und verströmt Gelassenheit. Es gibt kaum etwas, dass sie in ihrem Job noch nicht erlebt hätte, bis hin zu handfesten Schlägereien vor dem Tresen mit zerbrochenem Vitrinenglas – wie in einem Film mit Bud Spencer. Margret ist das, was man als »gute Seele« bezeichnet. Bis auf ihre Kindheit hat Margret ihre Lebens-(arbeits-)zeit im »Cafe Wien« verbracht, hat alle Freu-

den und auch die traurigen Momente begleitet. 1979 kam sie als potenzieller Lehrling für den Verkauf mit der Bahn rübergefahren. »Ich erinnere mich noch ganz genau an mein Vorstellungsgespräch mit Willi und Ingrid Langmaack. Das war vielleicht aufregend«, sinniert die Mutter zweier Söhne. Anfangs erschien es noch beinahe exotisch, mit der Bahn zur Arbeit auf die Insel zu fahren. Heute kommen 4.500 Menschen täglich für den Job nach Sylt. Margret mag die Kontinuität, das beschauliche Leben auf dem nordfriesischen Festland. Nach Sylt zu ziehen war für sie nie eine Option. Ihre Arbeit einzutauschen? »Kommt nicht in Frage!« Weil für Margret sich alles in ihrem Leben genau richtig anfühlt, wie es ist, bedeutet ihr das Außergewöhnliche nicht viel. Ihr Geschenk zum 40. Betriebsjubiläum, eine Seereise, war für sie ein einmaliges Abenteuer – ohne Sehnsucht nach Wiederholung. Die Tatsache, dass in ihrem Pass als Geburtsort »New York City« steht, erwähnt sie ganz zum Schluss: »Meine Eltern haben eine Weile in den USA gearbeitet und sind dann zurückgekommen nach Nordfriesland, als ich acht Monate alt war. Keine große Sache...«





Beata & Gordi Polen
Karsten Rostock **Basti** Berlin **Edgar** Kasachstan
Magret Nordfriesland **Vladi** Ukraine
Bogdanka Serbien **Irina** Kirgisistan
Samuele Italien **Gani** Kosovo
Zoja Albanien **Fiete** Tadschikistan
Efe Türkei **Homi** Syrien **Ahmad** Afghanistan
Kokoloko Eritrea
Schno Nigeria
Stephen Südafrika

AHMAD AMIRI, MANN FÜR ALLE EVENTUALITÄTEN

»Hier ist mein Zuhause«

Ohne ihn läuft nichts. Es gibt nur wenige Kollegen im »Cafe Wien«-Team, die ein so hohes Maß an Vertrauen genießen wie Ahmad Amiri. Die Chefin nimmt ihn mit auf jeden Spezialeinsatz. Die andere Chefin würde niemals seinen Geburtstag vergessen. Der 2018 verstorbene Senior Willi Langmaack hielt die größten Stücke auf ihn – und das geht Enkel Tom auch nicht anders. Man ist ihm hier von Herzen dankbar für seinen Fleiß, seine Ehrlichkeit und Treue.

Nach seiner schier unendlich langen Flucht durch Pakistan und den Iran landete der Afghane Ahmad irgendwann in Griechenland. »Eigentlich wollte ich durch ganz Europa nach Norwegen gelangen, aber irgendwie blieb es bei Niebüll und damit auch hier auf Sylt als meinem Arbeitsplatz«, beschreibt Ahmad Amiri seine Odyssee in einem sehr respektablen Deutsch. 2006 begann seine Ära im »Cafe Wien«. Offiziell ist er als Spüler angemeldet. In Wirklichkeit ist er wie der Stoff, der die vielen Rädchen des Unternehmens geschmeidig ineinander laufen lässt. Wenn man tatkräftige Unterstützung für eine Aufgabe braucht, Ahmad steht sofort parat. Es gibt eine Solidarität zwischen ihm und seinen Chefs, die über ein klassisches Arbeitsverhältnis weit hinausreicht. Nicht zuletzt, weil er sich des Vertrauens so oft als würdig erwiesen hat. Im Gegenzug wird ihm geholfen, wo immer möglich. Auch dabei, dass seine Liebste endlich aus Afghanistan zu ihm kommen konnte. Natürlich wurde die Hochzeit der beiden im Wintergarten des Cafés zelebriert. Er besitzt inzwischen die doppelte Staatsbürgerschaft. Viele besondere Momente verbindet Ahmad mit seinem Arbeitsplatz. »Ich bin auch schon einige Male nach Afghanistan gereist. Aber ich spüre ganz genau: Dort bin ich zu Gast, hier ist mein Zuhause«, beschreibt Ahmad seine Lebenssituation messerscharf.

Wir schreiben das Jahr 1992. Nicht lange nach der Wende. Karsten Möller, gelernter Bäcker und Konditor, arbeitet in seiner Heimat Rostock in der Altstadt. Ein Gast erzählt beiläufig, aber sehr begeistert, von den Qualitäten der Insel Sylt. Seinen großen Bruder und ihn inspiriert die Reiseschilderung zu einer weitreichenden Entscheidung: Die zwei zaudern nicht lange, packen ihre Sachen und machen sich auf in Richtung Nord-West. »Ich fand als Jugendlicher

KARSTEN MÖLLER, SERVICE

»Unsere Qualität macht mich stolz«



das Leben in der DDR völlig in Ordnung – ich kannte ja nichts anderes. Aber dann gab es plötzlich neue Möglichkeiten und die Option zu gehen kam ins Spiel. Eine Entscheidung, die ich bis heute nicht bereue. Dass ich so lange bleiben würde, war nicht unbedingt der Plan«, berichtet Karsten, der in Westerland bekannt ist wie ein »bunter Hund«. Karsten gehört zum Stadtbild wie die »Wilhelmine« oder die »Grünen Menschen« auf dem Bahnhofsvorplatz. Bloß, dass er immer in Bewegung ist. Wahrscheinlich hat jeder »in town« schon mal irgendwann seinen Kaffee bei Karsten bestellt. Acht Jahre arbeitete er im »Café Ma-teika«, zwölf Jahre lang im »Café Orth« und im 9. Jahr ist er jetzt im »Cafe Wien«. »Die Qualität dessen, was wir anbieten – daran erfreue ich mich jeden Tag.

Wenn ich die Auslage sehe, die prächtigen Kuchen und Torten, dann stellt sich bei mir echte Freude ein«, versichert der Westerländer. Er mag es, in der Inselmetropole zu wohnen und alles zu Fuß zu unternehmen. Sein Bruder ist übrigens auch immer noch auf Sylt. Einmal im Jahr reisen die beiden nach Norwegen zum Angeln. Nach wie vor liebt Karsten seinen Job, den Austausch mit Syltern und Gästen. Und seine Kundschaft schätzt seine individuelle Art, das vertraute Gefühl, das sich einstellt, wenn Karsten an den Tisch kommt und fragt: »Was darfs denn sein?«



BASTI LOSKE, BÄCKER

*»Hier kann ich
Ideen umsetzen«*

»Wenn sich exotische Zutaten wie Cranberrys im Brot befinden, ist es sicher, dass Basti seine Hände im Spiel hatte«, sagen die Kollegen liebevoll über ihn. Gerne stehen auf den Fluren zur Backstube oder im Raum hinterm Tresen kleine

Tellerchen parat, auf denen er seine neuesten Kreationen zur Verkostung positioniert. So findet er heraus, was gut ankommt. Erprobungsstufe 1 auf dem Weg zur Marktreife. »Er ist vielleicht eine Spur hyperaktiv, mag Routine nicht so, kann das aber in die richtigen Bahnen lenken und überrascht uns immer aufs Neue«, meint sein Chef Tom mit einem Augenzwinkern.

Basti, Bäcker aus der Nähe von Berlin, hat schon in vielen Betrieben angeheuert, sich in seinen Wanderjahren in aller Form ausprobiert, um dann 2017 im »Cafe Wien« so richtig anzukommen. »Das passt. Hier darf ich so sein, wie ich bin – und das wird geschätzt«, versichert der smarte Handwerker, der Vater von vier Kindern ist.

Zehn Konditoren, drei Bäcker und sechs Azubis sorgen für die volle Ladung an Torten und Kuchen im »Cafe Wien«. Die vier Brotvarianten zum Frühstück haben die »Cafe Wien«-Bäcker selbst entwickelt. Sie sind so beliebt, dass sie von Stammgästen auch für zuhause vorbestellt werden. Zu Bastis

Spezialgebieten gehört das Weihnachtsgebäck: Ob

Zimstern, Lebkuchen oder Spekulatius – tradi-

tionelle Rezepte perfekt umzusetzen, ist Eh-

rensache. Nur ein Auftrag reizt ihn noch

mehr: Neues zu kreieren. »Ich mag rich-

tig gute Teige und liebe Innovation«,

versichert der Kreative unter den Bä-

ckern. Um »richtig gute Teige« her-

zustellen, stört es ihn auch nicht,

morgens um 3.30 Uhr auf den

Beinen zu sein. »Fünf Stunden

Schlaf müssen reichen – ich will

ja auch für meine Kinder da sein!«



Carlo Sonnabend... kommt auch an anderen Tagen

- › selbstständiger Statiker aus Münster-Gelmer, Baujahr 1964
- › zweites Zuhause: Sylt, Westerland, »Cafe Wien«
- › kennt Sylt seit 1969
- › erste »Cafe Wien«-Erfahrung mit »Kuchen to go«
- › Carlos Gedeck: Rum-Trüffel-Torte, begleitet von Trinkschokolade in Kugeln
(»Die volle Dröhnung – für das kleine Glücksgefühl zwischendurch«)
- › Carlo liebt aber auch Deftiges und »richtiges Frühstück«

Das »Cafe Wien« hat viele Freunde. Und es hat Carlo. Ein weltgewandter Mann, ausgestattet mit einem zünftig trockenen Humor und einem formvollendeten

Umgang. Er liebt die feine Ironie. Wenn es jedoch um seine Leidenschaft zum »Cafe Wien« geht, kennt er wenig Spaß. »Wenn ich Freunden unsere Westerland-Wohnung zur Verfügung stelle, dann lege ich ihnen nahe, das »Cafe Wien« zu besuchen. Das ist quasi Teil der Hausordnung und kein Wunschprogramm«, beschreibt er überzeugend.



Sein eigener erster Weg, wenn er nach Sylt kommt, führt ihn natürlich zu Familie Langmaack an Tisch 1, sein letzter auch und zwischendurch kommt er auch noch ganz oft. Er sitzt an allen Tischen gerne und pocht nicht auf Privilegien. »Hauptsache hier sein. Als ich klein war, kaufte mein Vater gerne Kuchen für die Kaffeestunde zuhause. Meine Mutter fand das nur mittelwitzig. Ich vermute

nicht zuletzt, weil Ingrid so wahnsinnig attraktiv war... ist sie natürlich bis heute«, sagt er gewohnt charmant. Carlo ist schon längst Teil der »Wien-Family«. Seinen fünf Kindern hat er die Freude am Lieblingslokal natürlich weitergereicht und mit guten Erfahrungen unterfüttert. Für die entbehrungsreiche Zeit zwischen den Sylt-Besuchen hat Carlo »Cafe Wien«-Schokolade in Tafeln zuhause. »Eine Lebensgefährtin, die das »Cafe Wien« nicht mag, würde für mich nicht in Frage kommen. Wie gut, dass das auf meine Uta nicht zutrifft«, sagt Carlo und man weiß in diesem Moment nicht ganz genau, ob das mit oder ohne Sonnabend-Ironie zu verstehen ist...



DANN BAU DIR DOCH 'ne Friesentorte!

*Es sind die einfachen Dinge im Leben, die besonders entzücken.
Die Friesentorte ist das beste Beispiel dafür. Ihre Zutatenliste ist sehr überschaubar.
Ihre Zubereitung kein Mysterium. Friesisch-schlicht eben. Und gerade darum ist sie
im Sortiment seit Jahrzehnten ein Dauerbrenner und sehr oft ausverkauft.*

*Für Fans haben wir einen Bausatz vorbereitet, den man bei uns jederzeit
vorbestellen kann. Darüber hinaus braucht es nur noch:*

*Zucker (100 g), Gelatine (4 Blatt), 1 Vanilleschote, Sahne (1.500 g),
ein Glas Pflaumenmus*

*Und so gehts: Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser
einweichen. Einen kleinen Teil der Sahne abnehmen, mit dem Mark der Vanilleschote
und der Gelatine schnell verrühren. Die restliche Sahne unterheben. Blätterteigboden
mit dem Pflaumenmus (bei Bedarf noch mit Rum und Zimt und Vanille verfeinert)
bestreichen. Sahne darüber schichten.*



*Die Torte in zwölf Stücke aufteilen. Die Blätterteigfächer passend darauf platzieren.
Mit Puderzucker bestäuben.*

Fertig!



FRÜHSTÜCK

SÜSS ODER HERZHAFT, MIT VIELEN EXTRAS ODER SCHLICHT, ÜBERAUS
GEHALTVOLL ODER GESUNDHEITSBEWUSST: UNSER FRÜHSTÜCK
FÜR DEN PERFEKTEN START IN EINEN WUNDERBAREN INSELTAG.

MINI FRÜHSTÜCK

7,50 €

zwei Brötchen, Butter, Marmelade, je eine Scheibe
Wurst und Käse und ein gekochtes Ei

FRÜHSTÜCK VITALIS

11,00 €

zwei Vollkornbrötchen, Butter, Marmelade, Putenauf-
schnitt, Käse, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus,
Kräuterquark, Vollkornmüsli mit Milch, frisches Obst,
Joghurt und ein Glas Multivitaminsaft

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

10,00 €

zwei Buttercroissants, ein Baguettebrötchen, Butter,
Marmelade, Honig, frischer Quark, Pflaumenmus und
ein Ei

CAFE WIEN FRÜHSTÜCK

12,50 €

drei Brötchen, Butter, zwei Scheiben Brot, Marmelade,
Honig, Nuss-Nugat-Creme, frischer Quark, hausgemachtes
Pflaumenmus, Fleischsalat, Aufschnitt, Käse, frisches Mett,
verschiedene Salate und ein Ei

WIR BEHALTEN UNS VOR, FÜR EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK (OHNE FRÜHSTÜCK)
5,00 € ZU BERECHNEN.

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK

11,00 €

zwei Brötchen, Brotauswahl, Butter, Marmelade, Honig, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus, Käse, Kräuterquark, Joghurt, Müsli, Obst und ein Rührei von zwei Eiern

GOURMET FRÜHSTÜCK

14,50 €

drei Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Marmelade, Honig, Nuss-Nugat-Creme, frischer Quark, hausgemachtes Pflaumenmus, Kräuterquark, verschiedene Salate, Mett, Aufschnitt, Käse, Lachs und ein Ei, dazu ein Glas O-Saft oder ein Glas Sekt

SKANDINAVISCHES FRÜHSTÜCKSPATTE

13,50 €

verschiedene kalte Fischleckereien: Lachs, Nordseekrabben* mit Rührei, Matjes mit Hausfrauensauce und Honig-Senf-Sild, serviert mit Vollkornbrot, Brötchen und Butter

VESPERPLATTE

13,50 €

unser Frühstück für Langschläfer, gibts bis Feierabend: Brot und Brötchen, Butter, roher und gekochter Schinken, Mettwurst, Käse, Mett und Fleischsalat

SYLT FEINSCHMECKER FRÜHSTÜCK

PRO PERSON 28,00 €

mit allem, was das Herz begehrt. Nur tischweise.

WIR BEHALTEN UNS VOR, FÜR EIN WEITERES GEDECK 5,00 € ZU BERECHNEN.

* MIT BENZOESÄURE

BELEGTE BRÖTCHEN (BIS 13 UHR)

mit Käse	4,50 €
mit Aufschnitt	4,50 €
mit Mett	4,50 €
mit Schinken, roh oder gekocht	7,80 €
mit Räucherlachs	8,50 €

EIERSPEISEN ZUM FRÜHSTÜCK

UNSERE EIERSPEISEN SERVIEREN WIR MIT SYLTER FRIESENVOLLKORNBROT UND BUTTER

RÜHREIER natur	6,50 €
RÜHREIER mit Schinkenwürfeln	7,20 €
RÜHREIER mit krossem Bacon und Bratwürstchen	7,20 €
SPIEGELEIER natur	6,50 €
SPIEGELEIER mit krossem Bacon	7,20 €
SPIEGELEIER mit Schinken	7,20 €
KRÄUTERRÜHREI mit Tomaten	7,20 €
STRAMMER MAX zwei Spiegeleier auf gewürfeltem Schinken	10,00 €
NORDSEEKRABBen* RÜHREI	16,50 €
NORDSEEKRABBen* SPIEGELEI	16,50 €

HABEN SIE EINEN GRUND ZUM FEIERN?

Unser Frühstücksangebot für Gruppen ab zehn Personen:
Sie laden ein, wir decken den Tisch. Mit allem, was zu einem
ordentlichen Frühstück dazugehört (ohne Getränke).

Auf Vorbestellung	pro Person	14,00 €
	Kinder, pro Lebensjahr	1,00 €

* MIT BENZOESÄURE

FÜR GESUNDHEITSBEWUSSTE

OBSTSALAT mit frischen Früchten der Saison	8,50 €
FRUCHTJOGHURT mit viel frischem Obst	8,50 €

GETRÄNKE ZUM FRÜHSTÜCK

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,00 €
GLAS SEKT	0,2 l	6,50 €
GLAS PROSECCO	0,2 l	6,50 €
CAFE WIEN FRUCHTCKTAIL	0,4 l	7,50 €
unser alkoholfreier Vitaminstoß aus Orangen, Kiwis, Erdbeeren, Bananen und Äpfeln		
»RAUMLAND« TRAUBEN-SECCO alkoholfrei	0,2 l	6,50 €

KINDERFRÜHSTÜCK (FÜR KLEINE GÄSTE BIS 14 JAHRE)

mit Brötchen, Butter, Marmelade, Nuss-Nugat-Creme, Wurst und einer Überraschung	6,00 €
FROSTIES mit Milch	4,00 €
SMACKS mit Milch	4,00 €
MÜSLI mit Obst und Milch	5,00 €
RÜHREI mit Brötchen	5,00 €

ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK (NUR ALS ERGÄNZUNG)

Brötchen	1,20 €
Körnerbrötchen	1,80 €
Croissant	2,20 €
Eine Scheibe Vollkornbrot	1,20 €
Päckchen Butter	1,00 €
Marmelade	1,50 €
Hausgemachtes Pflaumenmus	2,00 €
Honig	1,20 €
Nuss-Nugat-Creme	1,20 €
Syltella	2,80 €
Joghurt	2,50 €
Quark	2,20 €
Kleine Portion Vanillequark	3,50 €
Kleine Schale Obst	3,50 €
Fleischsalat	3,00 €
Geflügelsalat	3,00 €
Eiersalat	3,00 €
Kräuterquark	3,00 €
Portion Mett	3,00 €
Ein gekochtes Ei	1,40 €
Eine Scheibe Wurst-Aufschnitt	1,60 €
Eine Scheibe Schinken-Aufschnitt	2,20 €
Eine Scheibe Käse	1,60 €
Portion Nordsee-Krabben*	8,00 €
Portion Lachs	7,00 €
Honig-Senf-Sild	4,50 €
Fünf Garnelen, pikant gewürzt	8,50 €
Fünf Hähnchenspieße mit Dip	6,50 €
Teller Frosties mit Milch	6,00 €
Teller Smacks mit Milch	6,00 €

* MIT DENTISAURE



SYLTER GRANOLA

UNSER HAUSGEMACHTES KNUSPERMÜSLI

MIT MILCH, VANILLEQUARK, FRUCHTJOGHURT ODER
NATURJOGHURT

01 | CRANBERRY & ZIMT 6,00 €

mit Pinienkernen, Sonnenblumenkernen,
Cranberrys und Zimt

02 | HASELNUSS 6,00 €

mit Mandeln und Haselnüssen

03 | SCHOKOMÜSLI 6,00 €

mit Mandeln und Zartbitterschokolade

04 | FLORENTINER MÜSLI 6,00 €

mit Kürbis-, Sonnenblumenkernen und Mandeln

05 | HIMBEERE & HASELNUSS 6,00 €

mit Mandeln, Haselnüssen und Himbeeren

DAZU

OBSTSALAT 2,50 €

ERDBEEREN (IN DER SAISON) 2,50 €

BANANEN 2,50 €

BEERENFRÜCHTE (IN DER SAISON) 4,50 €



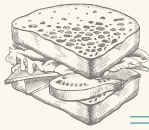
Sylder Granola FÜR ZUHAUSE

Unser hausgemachtes Knusper-
müsli können Sie auch mitnehmen.
Alle Sorten sind sowohl im hübschen
Bügelglas als auch im Nachfüllpack
erhältlich.

BUTTERBROT, KNIFTE, STULLE & SCHNITTE



Unsere Lieblinge



TOAST-SANDWICH

Veggie – Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Salat.....	4,50 €
Ei – Rührei, Tomate.....	6 €
Pute – Putenbrustaufschnitt, Pfirsich, Salat, Tomate, Gurke.....	7 €
Thuna – Thunfisch, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln.....	7,50 €
Hawaii – Kochschinken, Ananas, Käse, Tomate, Gurke, Salat.....	10 €
Sylt Spezial – Kochschinken, Bacon, Käse, Tomate, Gurke, Salat.....	11 €
Huhn – gebratene Hähnchenbrust, Avocado, Tomate, Gurke, Salat.....	11,50 €



LANDBROT

Camembert – Camembert, rotes Zwiebelconfit.....	8,80 €
Honig-Senf – Honig-Senf-Sild.....	7,50 €
Frischkäse – mit Tomate.....	7 €
Matjes – mit Hausfrauensauce.....	9,80 €
Kräuterquark – Kräuterquark, Radieschen, Zwiebeln.....	6 €
Tilsiter Käse	7 €
Holsteiner Katenschinken	8 €
Holsteiner Mettwurst – mit Gewürzgurke.....	7 €
Mett – frisches Mett, Zwiebeln.....	7 €



FRIESISCHES VOLLKORNBROT

Mett	7 €
Gouda oder Tilsiter	7 €
Kräuterquark	6 €
Knoblauch-Schafskäse	9 €
Mettwurst – mit Gewürzgurken.....	7 €
Camembert – mit rotem Zwiebelconfit.....	8,80 €
Kochschinken	7 €

Mach Dir die Welt,...

Unsere leckeren Brote im Baukastensystem:
Sie suchen sich die Grundlage, den frischen
Belag und alles drumherum aus...

Los gehts: einfach 1., 2., 3., 4., 5., 6. auswählen!

1. Grundlage – je 2 Scheiben / Hälften – 3 €

Vollkornbrot
Sylter Landbrot

Weizenbrötchen
Vollkornbrötchen

Toast



2. Aufstrich

einer inklusive:

Butter, Margarine,
Remoulade oder
Friskkäse



3. Topping de luxe

Gouda	4 €
Tilsiter	4 €
2 gebackene Zucchini-	
Ziegenkäse-Röllchen	5 €
Knoblauch-Schafskäse	6 €
Mozzarella	4 €
Camembert	4 €
Friskkäse	4 €
Käse zum Überbacken	2 €

Kräuterquark	3 €
Eiersalat	3 €
hartgekochtes Ei	1,50 €
Rührei von 2 Eiern	3 €
Spiegelei von 2 Eiern	3 €
Avocado	3,50 €

Mettwurst	4 €
Mett	4 €
Mortadella	3 €
Katenschinken	5 €
Kochschinken	4 €
Würfelschinken	4 €
gebratener Bacon	1,50 €
Putenbrustaufschnitt	3 €
gebr. Hähnchenbrust	4,50 €
Fleischsalat	3 €

Thunfisch	3,50 €
Matjes	5 €
Honig-Senf-Sild	4,50 €
Nordseekrabben*	7,50 €
Räucherlachs	6 €

* MIT BENZOESÄURE

...wie sie Dir gefällt!



...und wir stapeln für Sie hoch!

Warm oder kalt – wie Sie mögen.

4. *noch was Frisches ?!*

zwei inklusive, danach pro Sorte 0,50 €

Tomate
Gurke
Paprika
Zwiebeln
Eisbergsalat

Rucola
Champignons
Radieschen
Gewürzgurken
Ananas
Pfirsich



5. *und obendrauf*

je 1,80 €

hausgemachtes Pesto
Preiselbeeren
Honig-Senf-Sauce
Sahnemeerrettich

hausgemachter Erdbeersenf
rotes Zwiebelconfit
Pinienkerne
Hausfrauensauce

6.

und die alles entscheidende Frage:

warm oder kalt ?!





HAUSGEMACHTER VANILLEQUARK

ES GIBT TATSÄCHLICH GÄSTE, DIE BEHAUPTEN, SIE WÜRDEN NUR WEGEN
UNSERES VANILLEQUARKS ZWEIMAL JÄHRLICH NACH SYLT KOMMEN. DAS
SCHREIT DOCH NACH EINEM SELBSTVERSUCH ZUR ÜBERPRÜFUNG.

VANILLEQUARK — UNSERE SPEZIALITÄT

Pur	7,50 €
Mit Erdbeeren (nur in der Erdbeerzeit)	8,50 €
Mit Mark von frischen Erdbeeren (nur i. d. Erdbeerzeit)	8,50 €
Mit Bananen	8,50 €
Mit Obstsalat	8,50 €
Mit Kirschen	8,50 €

OBSTIGES

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanilleeis, Schlagsahne oder pur	8,50 €
---	--------

SOWIE WÄHREND DER JEWEILIGEN SAISON ...

Portion Erdbeeren mit Schlagsahne	8,50 €
Portion Blaubeeren mit Schlagsahne	8,50 €



BLAUBEEREN

MANCHMAL GIBT ES SIE NUR IM JULI UND AUGUST, MANCHMAL SCHON IM JUNI UND SOGAR NOCH BIS IN DEN SEPTEMBER HINEIN: WENN DIESE FRÜCHTCHEN SAISON HABEN, MACHT UNSERE KARTE GERNE EINIGE WOCHEN LANG BLAU.

BLAUBEEREN mit Schlagsahne	8,50 €
BLAUBEEREN mit Vanilleeis	8,50 €
BLAUBEERPfannkuchen	10,00 €
Waffel mit Blaubeeren und Vanillequark	10,00 €
Vanillequark mit Blaubeeren	8,50 €



DESSERTS

WAS EIN DESSERTEUR IST? JEMAND, DER BEIM HAUPTGANG AM LIEBSTEN FLÜCHTEN UND EINFACH SCHON MAL SCHNELL ZUR NACHSPEISE ABBIEGEN WÜRDÉ. DAFÜR HAT NICHT NUR UNSERE »QUALLE AUF SAND« VOLLES VERSTÄNDNIS.

SYLTER ROTE GRÜTZE

8,50 €

täglich frisch gekocht aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, serviert wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce, flüssiger Sahne oder Milch

DESSERTVARIATIONEN CAFE WIEN

eine süße Reise durch die Welt der Pâtisserie

10,50 €

EISVARIATIONEN CAFE WIEN

unsere beliebtesten Eisbecher als kleine Probierportionen

10,50 €

QUALLE AUF SAND — EIN SYLTER KLASSIKER

9,50 €

Nusskuchenbruch mit viel frischem Obst und Vanillequark



SCHOKOLADEN- FONDUE

WER AUF DER INSEL URLAUB MACHT, SOLLTE MINDESTENS EINMAL ANGELN
GEHEN. AM BESTEN MIT VIEL OBST IN UNSEREM SCHOKOFONDUE.
AUFSPIESSEN, REINTUNKEN, GENIESSEN. WIR GARANTIEREN AUCH FÜR DIE
PERFEKTE FANGQUOTE.

Mmmmhhh, mit viel frischem Obst
und warmer Schokolade aus der
Sylter Schokoladenmanufaktur,
wahlweise Vollmilch oder Zartbitter

9,50 €

GEBÄCK- SPEZIALITÄTEN



ÜBER UNSERE BERÜHMTEN TORTEN SAGEN WIR HIER NICHTS, DIE SPRECHEN EINFACH FÜR SICH. AM BESTEN ALLE EINMAL DURCHPROBIEREN UND DANN DEN FAVORITEN KÜREN. ES MUSS JA NICHT UNBEDINGT AN EINEM TAG SEIN.



ORIGINAL SYLTER STURMSACK

UNSER WINDBEUTEL GEFÜLLT

Mit Erdbeeren und Sahne (nur in der Erdbeerzeit)	7,00 €
Mit Kirschen und Sahne	7,00 €
Mit Roter Grütze und Sahne	7,00 €
Mit Blaubeeren und Sahne (nur in der Blaubeerzeit)	7,00 €
Mit Vanilleeis, Erdbeeren und Sahne	8,00 €
(nur in der Erdbeerzeit)	
Mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	8,00 €
Mit Vanilleeis, Roter Grütze und Sahne	8,00 €



WAFFELN

SOLO SCHON ÜBERAUS LECKER, ABER MIT DER PASSENDEN »AUFLAGE« EINFACH UNSCHLAGBAR: UNSERE FRISCHEN BUTTERWAFFELN, DIE SICH BESONDERS GERN MIT EIS, OBST, QUARK, SAHNE ODER EIERLIKÖR ZUSAMMENTUN.

HAUSGEMACHTE BUTTERWAFFELN

nackt	4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
mit Kirschen, Eis und Sahne	7,00 €
mit Roter Grütze, Eis und Sahne	7,00 €
mit Eierlikör, Eis, Sahne und Schokoladenstreuseln	7,00 €
mit Rumkirschen, Eis und Sahne	8,00 €
mit heißem Rumtopf, Eis und Sahne	8,00 €
mit heißen Zimtpflaumen, Eis und Sahne	8,00 €
mit Pflaumenmus und Quark	8,00 €

SOWIE IN DER JEWEILIGEN SAISON ...

mit Vanillequark und Erdbeeren	9,00 €
mit Vanillequark und Blaubeeren	9,00 €



EISIGE GETRÄNKE

WENNS MAL WIEDER RICHTIG HEISS HERGEHT UND AUCH IM WINTER EIN ECHT COOLER GENUSS: UNSERE MILCHSHAKES, UNSERE KÜHLEN KLASSIKER UND DIE VIELEN GESUNDEN SMOOTHIES AUS OBST UND GEMÜSE.

EISKAFFEE	7,50 €
EISSCHOKOLADE	7,50 €
MILCHSHAKES	
Vanille	7,00 €
Erdbeer	7,00 €
Banane	7,00 €
Schokolade	7,00 €

... UND GERNE AUCH AUS ALLEN ANDEREN VORHANDENEN EISSORTEN

SANFTER ENGEL	
Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne	8,00 €

FRUCHT-COCKTAIL 0,4 l	7,50 €
ein ganz besonderer Vitaminstoß aus Orangen, Erdbeeren, Bananen, Kiwis, Melonen und Äpfeln	



SMOOTHIES

PURE FRUCHT-SMOOTHIES

HIMBEER-BANANE-APFEL	6,50 €
ORANGE-ANANAS-KOKOS	6,50 €
ANANAS-ERDBEER	6,50 €
ORANGE-ERDBEER-BANANE	6,50 €
MELONE-BANANE-ERDBEER	6,50 €
KIRSCH-KOKOS	6,50 €

JOGHURT-FRUCHT-SMOOTHIES

HIMBEER-BANANE-JOGHURT	6,50 €
ERDBEER-JOGHURT	6,50 €
KIRSCH-BANANE-JOGHURT	6,50 €
HIMBEER-JOGHURT	6,50 €
ERDBEER-MELONE-JOGHURT	6,50 €

COCKTAIL-SMOOTHIES

PIÑA COLADA OHNE ALKOHOL	6,50 €
PIÑA COLADA MIT RUM	7,50 €

GEMÜSE-SMOOTHIES

GURKE-JOGHURT	6,50 €
ORANGE-MÖHRE-INGWER	6,50 €



EIS

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN STELLEN WIR TÄGLICH SELBER FRISCH HER. NUR SO KÖNNEN WIR GARANTIEREN, DASS KONSERVIERUNGSMITTEL, GESCHMACKSVERSTÄRKER UND ANDERE CHEMISCHE ZUSATZSTOFFE IN UNSEREM EIS NICHTS ZU SUCHEN HABEN. WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE VOLLMILCH, SAHNE, EIER UND BESTE FRÜCHTE.

FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESPROGRAMM!

JE KUGEL	3,00 €
PORTION SAHNE	1,20 €
TOPPINGS	JE 2,00 €
Erdbeer-Himbeer-Sauce	
Schokoladensauce	
Karamellsauce	

EISBECHER

PORTION EIS drei Kugeln 8,00 €

PORTION EIS mit Sahne 9,20 €

KINDEREIS MIT SMARTIES 5,00 €

EIS FÜR ZWEI 22,50 €

ein Riesen-Eisbecher mit viel frischem Obst und Sahne

SPAGHETTI-EIS 10,50 €

Vanilleeis mit Erdbeersauce und weißen Schokoladenspänen

SCHOKOLADENBECHER 10,50 €

vier Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Schokoladenspänen und Sahne

TRÜFFELTELLER 10,50 €

vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit Schokoladenspänen, unseren hausgemachten Trüffeln und Sahne

SCHWARZWALDBECHER 10,50 €

vier Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Schwarzwälder Kirschwasser, Kirschen und Sahne

SYLTER EISTRAUM 10,50 €

vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit viel Eierlikör und Sahne

EISBECHER MALAGA 10,50 €

vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit eingelegten Rumrosinen und Sahne

AMARETTO-BECHER 10,50 €

vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit Amaretto, Makronengebäck und Sahne

BAILEYS-BECHER	10,50 €
vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit knackig gerösteten Nüssen und Mandeln, Baileys Irish-Cream und Sahne	
NUSSKNACKER	10,50 €
vier Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Nuss) mit vielen knackigen, karamellisierten Nüssen	
JOGHURTEISBECHER	10,50 €
vier Kugeln Joghurt-Eis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne	
ERDBEEREISBECHER	10,50 €
vier Kugeln Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren und Sahne	
TUTTI FRUTTI	10,50 €
drei Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst und Sahne	
SÜDSEEBECHER	10,50 €
vier Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst, leicht abgeschmeckt mit Maraschino und Sahne	
KARIBIKBECHER	10,50 €
vier Kugeln Vanille- und Fruchteis, viel frisches Obst, Blue Curaçao, Sekt und Sahne	
BANANENSPLIT	10,50 €
eine Banane mit Vanille- und Schokoladeneis und Sahne	

EIS & HEISS

VANILLEEIS mit Rumtopf 9,50 €

Schon im Winter setzen wir unseren Rumtopf an, damit er im Sommer richtig schön durchgezogen ist. Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Mirabellen und Aprikosen baden dafür in echtem Jamaica-Rum ...

VANILLEEIS mit warmer Karamellsauce 9,50 €

ein Gedicht mit hausgemachtem Butterkaramell aus der Sylter Schokoladenmanufaktur

VANILLEEIS

mit heißer Schokoladensauce und Sahne 9,50 €

mit heißen Kirschen und Sahne 9,50 €

mit heißen Zimtpflaumen und Sahne 9,50 €

mit heißen Himbeeren und Sahne 9,50 €

mit heißem Eiergrog 9,50 €

UNSERE KLEINEN BECHER JEWELS ZWEI KUGELN MIT SAHNE

SCHOKOLADENBECHER 6,50 €

Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokoladensauce

NUSSKNACKER 6,50 €

Vanille- und Nusseis mit karamellisierten Nüssen und Mandeln

FRÜCHTEBECHER 7,50 €

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Erdbeersauce

ERDBEERSTURM (nur in der Erdbeerzeit) 7,50 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Baiser

EIS MIT HAUSGEMACHTEN LIKÖRCHEN

ZWEI KUGELN HAUSGEMACHTES VANILLEEIS
MIT FRISCHER SCHLAGSAHNE UND WAHLWEISE ...

Champagner-Trüffel-Likör

Cappuccino-Sahne-Likör

Marzipan-Sahne-Likör

Eierlikör

Williamsbirnenlikör

Sauerkirsch-Grappa-Likör

Weinbergpfirsich-Likör

Holunderblütenlikör

Rosenblütenlikör

Single-Malt-Whisky-Sahne-Likör

Kakao-Karamell-Sahne-Likör

Salzkaramell-Sahne-Likör

JE 8,50 €

UND IN DER KALTEN JAHRESZEIT AUCH MIT ...

Bratapfellokör

Winterpflümli-Likör

Winterzeit-Likör

JE 8,50 €

KAFFEE&TEE



ALLE KLASSIKER AUF EINEN BLICK: FÜR DIE NETTE KAFFEERUNDE ODER ZUM FRÜHSTÜCK,
EINFACH ZWISCHENDURCH ODER GLEICH NOCHMAL. AUF DER TERRASSE SERVIEREN WIR
LEIDER KEINE TASSEN.

POTT KAFFEE	4,20 €
KÄNNCHEN KAFFEE	5,00 €
KÄNNCHEN ENTKOFFEINIRTER KAFFEE	5,00 €
SCHWEIZER SCHÜMLI KAFFEE	4,00 €
Tasse für Tasse frisch gemahlen, mit der feinen Schaumkrone	
MILCHKAFFEE	3,90 €
CAPPUCCINO	3,80 €
ESPRESSO	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	4,20 €
LATTE MACCHIATO	3,80 €
KÄNNCHEN SCHOKOLADE MIT SAHNE	5,00 €
CHAI LATTE	4,80 €
MATCHA LATTE	4,80 €

TASSE ECHTE VALRHONA-SCHOKOLADE	5,00 €
Die wohl beste Trinkschokolade der Welt	

TRINKSCHOKOLADE



GEBEN SIE SICH DIE KUGEL MIT UNSEREN HAUSGEMachten TRINKSCHOKOLADEN!
EIN RÜHRENDES VERGNÜGEN DER BESONDEREN ART: WIR SERVIEREN IHNEN HEISSE MILCH,
MINISCHNEEBESEN UND KUGELN IHRER WAHL — SIE RÜHREN UM UND FERTIG IST DER
HOCHGENUSS. DIE KUGELN LIEFERT NATÜRLICH UNSERE SYLTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR!

UNSERE SORTEN TRINKSCHOKOLADE:

Zartbitter pur	Walnuss Muskat (Zartbitter)
Vollmilch pur	Cappuccino (Vollmilch)
Zimt Vanille (Zartbitter)	Kakao Nugat (Vollmilch)
Chili (Zartbitter)	Ingwer (Zartbitter)
Weiße Schokolade	Rum (Zartbitter)
Honig (Vollmilch)	Erdbeer (Weißer)
Karamell (Vollmilch)	Mandarine Zimt (Zartbitter)
Cafe Noir (Zartbitter)	Amaretto (Zartbitter)
Schoko Minze (Zartbitter)	Haselnuss (Zartbitter)

UND DAZU JAHRESZEITLICHE SONDERSORTEN:

Braune Kuchen (Zartbitter)
Spekulatius (Zartbitter)
Lebkuchen (Zartbitter)

JE SORTE 5,50 €

MANCHMAL MUSS ES WAS BESONDERES SEIN. WENN ES BESONDERS KALT IST, WENN ES
MAL WAS MIT SCHUSS SEIN SOLL, WENN ES RICHTIG GEMÜTLICH WIRD, WENN EIN KLEINER
STIMMUNGSMACHER GEBRAUCHT WIRD. ODER EINFACH NUR SO. WEILS SCHMECKT.

HEISSE SPEZIALITÄTEN

SYLTER PHARISÄERKAFFEE mit Rum und Sahne	6,80 €
RÜDESHEIMER KAFFEE mit Asbach Uralt	6,80 €
IRISH COFFEE mit Tullamore Dew	6,80 €
KAFFEE KIRSCH mit Schwarzwälder Kirschwasser	6,80 €
KAFFEE ORANGE mit Cointreau	6,80 €
HOLLÄNDISCHER KAFFEE mit Eierlikör	6,80 €
KAFFEE AMARETTO	6,80 €
CAPPUCCINO BAILEYS	6,80 €
CAPPUCCINO AMARETTO	6,80 €
CAPPUCCINO mit Champagnertrüffellikör	6,80 €
RUSSISCHE SCHOKOLADE mit Rum und Sahne	6,80 €
SCHOKOLADE AMARETTO	6,80 €
KALINKA SCHOKOLADE mit Wodka	6,80 €
EIERGROG Manche sagen, der beste der Insel ...	6,80 €

SYLTER APFELPUNSCH	4,50 €
SYLTER APFELPUNSCH mit Wodka	5,20 €
SYLTER APFELPUNSCH mit Calvados	5,20 €
HEISSER RUM-GROG	3,50 €
TEEPUNSCH MIT ORIGINAL »DE GEELE KÖM«	4,50 €

SYLTER WINTERPUNSCH	5,50 €
Nicht aus dem Tetra Pak, sondern selbstgekocht mit Rotwein, Orange, Zimt, Kardamom und Cointreau!	

AROMATISIERTE SCHOKOLADE ODER MILCHKAFFEE

Gerne aromatisieren wir Ihre Schokolade oder Ihren
Milchkaffee in folgenden Geschmacksrichtungen:

Chili	Macadamia	AUFPREIS 1,00 €
Marzipan	Rum	
Weißer Schokolade	Vanille	
Pfefferminz	Karamell	
Zimt	Schokolade	
Amaretto	Haselnuss	
Kokos	Chai	

TEE

A close-up photograph of a white ceramic teacup filled with a golden-brown tea. The cup has a decorative yellow and red band around its rim. It sits on a matching saucer decorated with a floral pattern. A round, golden-brown cookie is placed on the saucer next to the cup. In the background, a white teapot with a yellow and green floral design is visible, along with a blurred plate of yellow food items.

HEISS GELIEBTER STIMMUNGSMACHER: HIER GIBTS TEE IN ALLEN FARBEN, VON SCHWARZ ÜBER GRÜN BIS ROT ODER WEISS, UND IN UNENDLICH VIELEN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSSORTEN

KRÄUTERTEE

SYLTER STURMTIEF mit Brombeerblättern, Fenchel, Melisse, Wollblumenblüten, Anissamen, Spitzwegerichblättern, Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Haselnussblättern, Ringelblumenblütenblättern, Holunderblüten, Holunderbeeren, Pfingstrosenblütenblättern und Pfefferminze

PFEFFERMINZTEE erfrischend und rein

FRÜHTAU mit Pfefferminze, Hibiskusblüten, Zitronenmyrte und Lemongrass

SYLTER FRISCHE BRISE Kräutermischung mit Holunderbeeren, Lemongrass, Fenchel, Pfefferminze, Nana-Minze, Wollblumenblüten und Kaktusblüten

QUELLE DES GLÜCKS Kräuter-Früchtemischung mit spritzig frischen Zutaten, Apfelstücken, Zitrusscheiben, Lemongrass, Verbena, Zitronenmyrte und Ringelblumenblütenblättern

SOMMER-PUNSCH eine Kräuter-Früchteteemischung mit Brombeerblättern, schwarzen Johannisbeerblättern, Ananasstücken, Zucker, Apfelstücken, Bohnenschalen, Papayastücken, Ananas-Chips, Saflorblütenblättern

CITRO KICK Apfelstücke, Hibiskusblüten, Zitronenverbene, Zitruschalen, Zitronenmelisse, Lemongras, natürliches Zitrusaroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Kornblumenblütenblätter

STRANDGÖRE mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Beerenblättern, Zitronenverbene, Melisse, Sanddornbeeren, Ananasstücken, Blutorangenscheiben, Hibiskusblüten, Lemongrass, Apfelecken, Sonnenblumenblütenblättern, Ringelblumenblütenblättern, Saflorblütenblättern

KÄNNCHEN

5,50 €

KRÄUTERTEE

BASILIKUM ERDBEER mit Brombeerblättern, Hibiskusblüten, Melisse, Apfelstücken, Basilikum (8 %), Apfelecken, natürlichem Aroma, Erdbeerstücken (2 %), Kornblumenblütenblättern

SYLTER SONNENGRUSS CHAI mit Fenchel, Ingwer, grünem Tee, Gerstengras, Süßholz, Hagebuttenschalen, Zimt, Anissamen, schwarzem Pfeffer, Saflorblütenblättern, Gewürznelken, natürlichem Aroma

KAMILLENTÉE wohltuend und mild

HOLUNDERBLÜTE mit Holunderblüten (54 %), Zitronengras, Heidekrautblüten, natürlichem Aroma, Himbeeren, Granatapfelkernen

SYLTER HANFBLÄTTERTEE ein Tee mit wohltuender Wirkung. Geruch und Geschmack der grün-gelblichen Blätter erinnern an frisch gemähtes Gras, Heu und Blumen. Der eher herb-grasige Geschmackscharakter wird durch eine leichte Honignote abgerundet. Der Tee kann jederzeit vorbehaltlos getrunken werden. Er ist THC-arm (der THC-Gehalt liegt unter 0,2 %), für Kinder aber nicht zu empfehlen.

KÄNNCHEN

5,50 €



TEEGENUSS FÜR ZUHAUSE

Sie finden unser gesamtes Teesortiment auch hier im Laden, in der Sylter Schokoladenmanufaktur in Tinum oder bequem rund um die Uhr in unserem Onlineshop: www.cafe-wien-sylt.de

SCHWARZER TEE

FRIESISCHER SONNTAGSTEE »LEKKER TEETIED«

kräftig-aromatische Mischung feiner Assamtees. Das Prädikat »Lekker« ist bezeichnend für die volle und weiche Tasse nach Original-Rezept

DARJEELING FIRST FLUSH QUEENS BLEND

blumig und spritzig, Frühjahrspflückung von der Plantage Margarets Hope mitten in den Bergen des Vorhimalaya

DARJEELING SECOND FLUSH FTGFOP 1

Plantagente aus der besten Erntezeit Juni-Juli, mit feinem Muskatel-Charakter

ASSAM TGFOP 1 HAZELBANK

Dieser kleine, malerisch gelegene Garten produziert einen der weltbesten Tees. Dieser Tee wurde nach Hazel, der Tochter des berühmten Staatsbeamten Dr. Mead, benannt. Die Fülle, die Größe und die Farben seiner Spitzen machen ihn zu unserem Favoriten

ENGLISCHE MISCHUNG

feinste Blattmischung aus Ceylon-, Darjeeling- und Assamtee mit aromatischer Tasse

CEYLON ORANGE PEKOE »LOVERS LEAP«

aus dem berühmten Anbaugebiet Nuwara Eliya. Das feine Aroma verdankt er der Höhe des Anbaugebietes, fast 2000 Meter über dem Meeresspiegel

ENTKOFFEINERTER TEE (CEYLON)

leichter schwarzer Tee, schonend entkoffeiniert, Koffeingehalt max. 0,1 %

KÄNNCHEN

5,50 €

FRIESENTÉE-GEDECK »LEKKER TEETIED«

serviert mit frischer Sahne, Kandiszucker, einer feinen Auswahl hausgemachter Pralinen und Original »De geele Kôm«

7,50 €

AROMATISIERTER SCHWARZER TEE

EARL GREY mit Bergamottöl

VANILLE TEE mit Vanillestücken

WILDKIRSCH mit Kirschstücken

SYLTER TRÜFFEL TEE mit Macadamianüssen, Kakaokernen und Kokos

ROSENMARZIPAN mit Mandeln, Rosenknospen und Rosenblütenblättern

RHABARBER-SAHNE mit dem frühlingfrischen Geschmack von Rhabarber und einem Hauch Sahne

CHAI TEE nach indischer Überlieferung mit Pfeffer, Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken

INGWER Schwarztee mit würziger Ingwernote

KARAMELL mit Karamellgeschmack und Macadamianüssen

MARACUJA mit Pfirsichstücken und Sonnenblumenblättern

IRISH CREAM mit Whisky-Kakao-Geschmack und einem Hauch Vanille

MARSALA CHAI mit Ingwer, Zitruschalen, Piment, Kardamom, rosa Pfeffer, Nelken, Sternanis und Muskat

ZIMT feiner Ceylontee mit Zimt

ORANGE mit Schalen und Blüten, sonniger Geschmack

ROTER WEINBERGPFIRSICH mit Weinbeeren, Apfelstücken, Ringelblumenblütenblättern und natürlichem Aroma

KÄNNCHEN

5,50 €

GRÜNER TEE

EIN VIELSEITIGER KLASSIKER, ÜBER DEN SO VIEL ERZÄHLT WERDEN KANN. ES GIBT UNZÄHLIGE ARTEN DER GRÜNTEEPRODUKTION, UNZÄHLIGE ANBAUREGIONEN, KRÄFTIGE ODER MILDE GRÜNE TEES. UM ES KURZ ZU MACHEN: GRÜNER TEE IST EINE EIGENE TEE-DIMENSION, PROBIEREN SIE SICH DURCH UND FINDEN SIE IHREN FAVORITEN.

DARJEELING (FTGFOP 1)

hellgelbe Tasse, fruchtig-frisch aus der besten Erntezeit,
eine absolute Rarität

GRÜNER ASSAM KHONGEA

ein Premiumtee mit honiggelbem Aufguss aus der Mai-Produktion

CHINA GREEN MONKEY

Affenpotentee, handgerollt

CHINA GRÜNER SENCHA

Special grade, erlesener Geschmack, erlesene Exportqualität

GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN

hart gerollter Kugeltee, heller Aufguss, angenehm herb

CHINA JASMIN CHUNG HAO

sehr feines Aroma durch exquisite Jasminblüten

MATCHA TEE

aus den Präfekturen Uji/Kyoto, wird als Pulver in der Schale serviert
und Sie gießen ihn selbst auf

KÄNNCHEN

5,50 €

AROMATISIERTER GRÜNER TEE

GRÜNER HÜPFER aromatisierter grüner Tee und Oolongtee mit Erdbeer-Orangengeschmack, römischer Kamille und Sonnenblumenblüten

ZIMTSTERN mit Rosenblütenblättern, gehackten Mandeln, Nelken, Vanille und Kardamom

VANILLE mit Bourbon-Vanille und Sonnenblumenblütenblättern

SYLTER GUTE ERNTE mit Apfelgeschmack, Zimt, gehackten Mandeln und Vanille

GINKGO mit Orangen-Sahne-Geschmack und Orangenblütenblättern

SÜDSEEPERLE mit Ananas-Aprikosen-Geschmack

KÄNNCHEN 5,50 €

GELBER TEE

GELBER TEE BLIEB LANGE ZEIT EIN PRIVILEG BUDDHISTISCHER MÖNCHEN. IN EUROPA SIND DIE VERFÜGBAREN MENGEN SEHR GERING.

CHINA KEKECHA

Erstmalig gelangt dieser Tee in den Export nach Deutschland. Kekecha zeichnet sich durch seinen extrem niedrigen Koffeingehalt (0,35%) aus, zudem ist er absolut pestizidfrei. Der Geschmack ist frisch und rein

CHINA HUANG DA CHA

Sein Aroma verrät Spuren von Schokolade und Kaffee, charakteristisch sind die Stängel, die dem Tee ein süßes Aroma verleihen

KÄNNCHEN 5,50 €

WEISSER TEE

GEPFLÜCKT WERDEN FÜR DIESEN TEE NUR BLÄTTER VOM ERSTEN AUSTRIEB DES FUDING DAI BAI CHA, DEM BIG WHITE TEA BUSH. DIE URPFLANZE LEBT IN DEN TAI-MU-BERGEN.

CHINA PAI MU TAN

ein Tee der besonderen Art. Das Blatt bleibt in seiner natürlichen Form, die Tasse ist schwachgelb und ausgesprochen fein und duftig

WEISSER DRACHE exquisite Mischung aus feinsten weißen Tees

TAI MU BERGE ein sehr edler weißer Tee, süßlich duftend

CHINA MAO FENG lieblicher und erlesener Geschmack

TRÄNE DER PEONIE mit Lychee-Geschmack und Pfingstrosenblüten

QUELLE DER WEISHEIT mit Mini-Teeziegeln, Teeblüten, Pfingstrosenblüten, Lychees und Lemongrass

SYLTER NÄCHTE mit Lavendelblüten und Bourbon-Vanille

HIMBEER-PHYSALIS mit Himbeerstücken und Physalis

JAPANISCHE KIRSCHBLÜTE

mit Teeblüten, Paklumbblüten und Rosenblütenblättern

KÄNNCHEN

5,50 €

CHINA YIN ZHEN

Der dem Kaiser vorbehaltene Tee (»Yin Zhen« – dem Kaiser) ist eine Kostbarkeit, die weltweit ihresgleichen sucht – sehr heller, zarter Aufguss

KÄNNCHEN

7,00 €

ROOIBUSCH-TEE

DER AUS SÜDAFRIKA STAMMENDE, KOFFEINFREIE ROTBUSCH-TEE IST EIN MUTLTITALENT. IN SEINER HEIMAT IST ER ALLTAGSGETRÄNK, WIRD ZUM KOCHEN, IN DER KOSMETIKHERSTELLUNG UND SOGAR BEIM HAAREFÄRBen GENUTZT. UNS SCHMECKT UND BEKOMMT ER EINFACH GUT.

ORIGINAL reiner unvermischter Rooibusch-Tee

ROOIBUSCH VANILLE

mit Bourbon-Vanille-Aroma und Ringelblumenblütenblättern

ORANGE mit Zitruschalen, Hibiskusblüten, Aroma und Teeblüten

CHAI MASSAI

mit Zimt, Kardamom, Zitruschalen, Ingwer, Pfeffer, Sternanis und Nelken

LEUCHTFEUER mit Zimt-Orangengeschmack und Nelken

GUTEN ABEND

naturbelassene Rooibuschmischung mit Pfefferminze, Kamillenblüten, Fenchel, Lemongrass, Zitronenmelisse, Kardamom, Baldrianwurzel, Blütenpollen, Lavendelblüten, Salbeiblättern und Muskatnuss

SANSIBAR mit Sahne-Karamellgeschmack und Saflorblüten

ZAUBER DER SAVANNE

mit dem vollfruchtigen Geschmack von Ananas, Mango und Zitrusfrüchten

STERNSCHNUPPE

mit Zitruschalen, Apfelstücken, Kokosraspeln, gehackten Mandeln und Rosenblütenblättern

MARZIPAN MIT NUSS

mit gehobelten Mandeln, Rosenknospen und Rosenblütenblättern

SYLTER SOMMERWIND

mit Erdbeer-Sahne-Geschmack, Brombeerblättern und Erdbeerstücken

SYLTER MORGENRÖTE mit Himbeer-Vanillegeschmack

SEELENWÄRMER mit Zimt, Vanille, Sonnenblumenblütenblättern
und rosa Pfeffer

SYLTER SOMMERBRISE

mit Orangengeschmack, Schokolade, Hibiskusblüten und Lemongrass

SANDDORN ORANGE mit Sanddornbeeren, Zitruschalen und
Ringelblumenblütenblättern

NØRTHERN BERRY KISS

mit Wacholderbeeren, Brombeeren, Beerenblättern (Brombeerblätter,
schwarze Johannisbeerblätter), süßen Brombeerblättern, Aroma, Cranberry-
scheiben, Himbeeren, Heidelbeeren und Preiselbeeren

KÄNNCHEN

5,50 €

GRÜNER ROOIBUSCH

SAMOA mit Pfirsichgeschmack

ROTE FRÜCHTE mit schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren,
Erdbeerstücken und Sauerkirschen

SANDDORN-SAHNE

mit Sanddornbeeren, Macadamianüssen und Saflorblütenblättern

SYLTER SÜSSE SÜNDE mit Pfirsich-Erdbeer-Geschmack,
Rosenblütenblättern und Kornblumenblütenblättern

KÄNNCHEN

5,50 €

FRÜCHTETEE

SYLTER ROTE GRÜTZE TEE mit Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren

HIMMELBEERE mit Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Himbeeren, Aroma und Brombeerblättern

SYLTER SÜSSES FRÜCHTCHEN mit Hibiskus, Apfel, Papaya, Ananas, Weinbeeren, Sauerkirschen, Hagebuttenschalen und Himbeeren

SYLTER RUMTOPF-TEE mit kräftigem Rum-Geschmack, Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, Erdbeerstücken und Himbeeren

CAIPIRINHA

mit Rum-Limonen-Geschmack, Apfelstücken, Lemongrass und Zitruschalen

INGWER PUR schön würzig und mit der gewissen Schärfe

APFEL-INGWER

mit Apfel- und Ingwerstücken, Rosenblütenblättern und Johannisbeerblättern

BIRNE-INGWER mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Papayastücken, Birnenecken, Kokos-Chips, Ingwer, natürlichen Aromen, Ringelblumenblütenblättern

KANDIERTER INGWER mit Ingwerwürfeln, Hagebuttenschalen, Ananasstücken, Mangostücken, Apfelstücken, Ingwer, Apfelecken, weißen Hibiskusblüten, natürlichem Ingwer-Extrakt

SANDDORN-INGWER mit Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Rooibusch-Tee, Sanddornbeeren, Ingwer, Karotten, Hibiskusblüten, natürlichem Aroma, Saflorblütenblättern

INGWER-ZITRUS mit Ingwer (45%), Süßholz, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferminze, Pfefferkörner, Zitronenöl

SYLTER ABENDROT mit Erdbeer-Sahne-Geschmack, Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebuttenschalen und Erdbeerstücken

SCHLEMMERAPFEL mit Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Aroma, Zimt und Vanillestücken

BEERENSEXTETT mit Weinbeeren, Hagebuttenschalen, Brombeeren, Apfelstücken, Hibiskusblüten, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Rote-Beete-Stücken, Brombeerblättern und Schlehenfrüchten

SYLTER FRÜCHTESYMPHONIE mit weißem Tee, Apfelstücken, Rooibusch-Tee, Zitrusseiben, Apfelecken, Sonnenblumenblütenblättern, Kornblumenblütenblättern, Verbena, Rosenblüten, Lemongrass und Zitronenmyrte

BROMBEER-FLIEDERBEER mit Holunderbeeren, Hibiskusblüten, Brombeeren, Weinbeeren, Aroniabeeren, Johannisbrotstücken, süßen Brombeerblättern, Kornblumenblütenblättern

SANDDORN-PREISELBEEREN mit Apfelstücken, Karottenstücken, Hibiskusblüten, Zitronenverbene, Hagebuttenschalen, Sanddornbeeren (5%), natürlichem Aroma, Brombeerblättern, roten Johannisbeeren, Cranberrys, Preiselbeeren, Kornblumenblütenblättern

SYLTER ROSENZAUBER mit Apfel, Hibiskusblüten, Rosenblütenblättern (6%), Rosenknospen (2%), Aroma

HOLUNDERBLÜTEN-PFIRSICH mit weißem Tee, Apfel, Holunderblüten (5%), natürliches Aroma, Pfirsich, Ringelblumenblütenblätter

KÄNNCHEN

5,50 €

SCHOKOLADEN-TEE

SCHATZ DER MAYA schwarzer Tee mit Kakaokernen und Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE Rooibusch-Tee mit Kakaokernen, Zimt, Kardamom, Ingwer, Zichorienwurzel und Pfeffer

SCHOKO KOKOS Rooibusch-Tee mit Schokolade, Kakaokernen, Kokos und Johannisbrotstücken

KÄNNCHEN

5,50 €



WINTERTEE

WEGEN DER BESONDEREN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN AUF SYLT VERKAUFEN WIR SIE ÜBRIGENS GANZJÄHRIG.

SYLTER WINTERMÄRCHEN

aromatisierter schwarzer Tee mit Zimt, Äpfeln, Mandeln und Vanille

VANILLEKIPFERL

aromatisierter schwarzer Tee mit Amaranth, Mandeln, Krokant, Macadamianüssen, Kaktusblüten, Teeblüten und Vanille

ZIMTSTERN

aromatisierter grüner Tee mit Nelken- und Zimtgeschmack, Mandeln, Kardamom und Rosenblütenblättern

FRÜCHTETEE GEBRANNTER MANDEL

mit Apfelstücken, Zimt, Mandeln und Rote Beete

FRÜCHTETEE SCHLITTENFAHRT

mit Orangengeschmack, Weinbeeren, Hagebuttenschalen, Kardamom, Macadamianüssen, gehackten Mandeln, Koriander, rosa Pfeffer und Vanille

SYLTER KAMINFEUER

Früchteteemischung mit Äpfeln, Hibiskus, Hagebuttenschalen, gehackten Mandeln, Rooibusch-Tee und Vanille

WEIHNACHTSFRÜCHTETEE

mit Zimt- und Nelkengeschmack, Holunder, Ananas, Papaya, Apfel, Hagebuttenschalen, gehackten Mandeln und Zimt

ROOIBUSCH BRATAPFEL mit Apfel- und Zimtgeschmack

ROOIBUSCH GEBRANNTER MANDEL

mit kandierten Zuckerherzen, gehackten Mandeln und Nüssen

ROOIBUSCH PFEFFERNUSS-ORANGE mit Koriander, Aroma, gehobelten

Mandeln, Zitruschalen, Pistazienkernen und rosa Pfeffer

KÄNNCHEN

5,50 €

GETRÄNKE



WASSER · BRAUSE · SCHORLEN

WASSER mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	4,00 €
WASSER mit oder ohne Kohlensäure, mit Limone, Zitrone oder Ingwer	0,5 l	4,00 €
COCA COLA *, COCA COLA ZERO *	0,2 l	3,20 €
SPEZI *	0,3 l	3,50 €
BITTER LEMON ***	0,2 l	3,00 €
INDIAN TONIC ***	0,2 l	3,00 €
GINGER ALE ***	0,2 l	3,00 €
GLAS VOLLMILCH	0,3 l	3,00 €
MALZBIER	0,33 l	3,00 €
APFELSAFTSCHORLE	0,33 l	3,60 €
RHABARBERSAFTSCHORLE	0,33 l	3,60 €
JOHANNISBEERSCHORLE	0,33 l	3,60 €

SÄFTE

ORANGENSAFT frisch gepresst	0,2 l	5,00 €
APFELSAFT	0,2 l	3,50 €
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 l	3,50 €
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,50 €
ROTER TRAUBENSAFT WEINGUT METZGER, PFALZ	0,2 l	6,50 €



HAUSGEMACHTE EISTEES & LIMONADEN

HAUSGEMACHTER EISTEE

ROOIBUSCH-EISTEE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND MARACUJA	0,4 l	4,00 €
FRÜCHTE-EISTEE MIT VIELEN VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN	0,4 l	4,00 €
KRÄUTER-EISTEE MIT FRISCHER MINZE	0,4 l	4,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

FRÜCHTE	0,4 l	4,00 €
INGWER-GURKE	0,4 l	4,00 €
ERDBEER	0,4 l	4,00 €
PFIRSICH-ROSMARIN	0,4 l	4,00 €
LIMONE	0,4 l	4,00 €
ORANGE	0,4 l	4,00 €

SEKT PROSECCO WEINBIER



PROST ODER »SÜNHAIR«, WIE WIR SYLTER SAGEN: HIER FINDEN SIE GETRÄNKE, MIT DENEN ES SICH GUT ANSTOSSEN LÄSST. SÜNHAIR HEISST ÜBRIGENS ÜBERSETZT »GESUNDHEIT« ODER »WOHLSEIN«.

SEKT, PROSECCO UND ANDERE GLÜCKLICHMACHER

GLAS SEKT	0,2 l	6,50 €
SEKT mit Erdbeeren	0,2 l	7,80 €
PROSECCO	0,2 l	6,50 €
SPUMANTE SECCO ROSÉ	0,2 l	6,50 €
»RAUMLAND« TRAUBEN-SECCO alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
UNSERE BERÜHMTE ERDBEERBOWLE	0,2 l	7,50 €
APEROL SPRITZ	0,2 l	7,00 €
HUGO Holunderblütensirup mit Prosecco	0,2 l	7,00 €
LILLET WILD BERRY	0,2 l	7,00 €
PORT TONIC weißer Portwein mit Tonic-Water	0,2 l	7,00 €
PROSECCO mit Pfirsichlikör	0,2 l	7,00 €
PROSECCO mit Erdbeeren	0,2 l	7,80 €
FLASCHE SEKT	0,75 l	22,00 €
FLASCHE PROSECCO Sansibar	0,75 l	25,00 €
FLASCHE PROSECCO ROSÉ Sansibar	0,75 l	30,00 €
FLASCHE »RAUMLAND« TRAUBEN-SECCO alkoholfrei	0,75 l	22,00 €

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER »GROSSER SYLTER«	FRITZ WASSMER, BADEN	0,2 l	7,00 €
trocken fruchtig, extraktreich mit vielschichtiger Aromatik		1,5 l	49,00 €
RIESLING NR. 9	GRANS FASSIAN, MOSEL	0,2 l	7,00 €
sommerliche Cuvée mit wenig Alkohol		0,75 l	24,00 €
»FALKO«	DÜRNBERG, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH	0,2 l	7,00 €
frisch-sommerliche Cuvée aus Muskateller, Riesling und Sauvignon Blanc		0,75 l	24,00 €
SAUVIGNON BLANC	HOFMANN, RHEINHESSEN	0,2 l	7,00 €
mit frischen, grünen Aromen		0,75 l	24,00 €
GRÜNER VELTLINER	DÜRNBERG, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH	0,2 l	7,00 €
gehaltvoll, von alten Rebstöcken mit dem typischen »Pfefferl«		0,75 l	24,00 €
»HAUS KLOSTERBERG«	MARKUS MOLITOR, MOSEL	0,2 l	7,00 €
feinherber Riesling		1 l	30,00 €
»AUFWIND«	THOMAS HENSEL, PFALZ	0,2 l	7,00 €
Cuvée aus Weißburgunder / Chardonnay		0,75 l	24,00 €
WEISSBURGUNDER	ALEXANDER LAIBLE, BADEN	0,2 l	7,50 €
ein Wein, der Spaß macht		0,75 l	26,00 €

ROTWEIN

ZWIGELT	LEO HILLINGER, BURGENLAND	0,2 l	7,00 €
süffig-beerig vom »enfant terrible« der Weinbauszene		1 l	27,50 €

RIOJA CRIANZA	BODEGAS LAN, SPANIEN	0,2 l	7,00 €
intensiv mit viel Länge, feinen Tanninen und dichter Frucht		0,75 l	24,00 €

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO	VICCHIOMAGGIO, ITALIEN	0,2 l	7,00 €
eleganter, feinfruchtiger Sangiovese		0,75 l	24,00 €

ROSÉWEIN

ROSE VON RINGS		0,2 l	7,00 €
fruchtig-frischer Rosé, zarter Duft nach Kirschblüten, Erdbeeren und Holunder, herrlich unkompliziert aus Freinsheim in der Pfalz		0,75 l	24,00 €

WEINSCHORLE

weiß oder rot		0,2 l	6,50 €
---------------	--	-------	--------

ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN

ROTER TRAUBENSAFT	WEINGUT METZGER, PFALZ	0,2 l	6,50 €
-------------------	------------------------	-------	--------

»RAUMLAND« TRAUBEN-SECCO	alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	22,00 €

SPIRITUOSEN

SHERRY 15 % Vol.	5 cl	4,50 €
PORTWEIN 20 % Vol.	5 cl	4,50 €
DE GEELE KÖM 38 % Vol.	2 cl	2,50 €
HELBING 35 % Vol.	2 cl	4,00 €
WODKA 40 % Vol.	2 cl	4,00 €
GIN 38 % Vol.	2 cl	4,00 €
FERNET BRANCA 42 % Vol.	2 cl	3,50 €
RAMAZOTTI 30 % Vol.	2 cl	3,50 €
ASBACH URALT 38 % Vol.	2 cl	3,50 €
REMY MARTIN VSOP 40 % Vol.	2 cl	6,00 €
COINTREAU 40 % Vol.	2 cl	3,50 €
AMARETTO DI SARONNO 28 % Vol.	2 cl	3,50 €
BAILEYS IRISH CREAM 17 % Vol.	2 cl	3,50 €
CALVADOS 40 % Vol.	2 cl	4,50 €
GRAPPA 40 % Vol.	2 cl	5,00 €

»PIEKFEINE BRÄNDE« VON BIRGITTA RUST

BIRGITTA RUST HAT DAS GESCHAFFT, WOFÜR VIELE ANDERE IHRER ZUNFT VIELE LANGE JAHRE BENÖTIGEN: ERST IM NOVEMBER 2011 HAT SIE IHRE DESTILLERIE »PIEKFEINE BRÄNDE« AM BREMER EUROPAAFEN ERÖFFNET UND BEREITS IM FOLGEJAHR WURDEN IHR BEI DER WICHTIGSTEN FACHMEISTERSCHAFT DER ZUNFT — DER »DESTILLATA« IN ÖSTERREICH — GLEICH VIER SILBERMEDAILLEN VERLIEHEN.

HASELNUSSGEIST	2 cl	6,00 €
WILLIAMSBIERNENBRAND	2 cl	6,00 €
WALDHIMBEERGEIST	2 cl	6,50 €
HAGEBUTTENBRAND	2 cl	8,50 €

LONGDRINKS

GIN TONIC	4 cl	7,50 €
WODKA LEMON	4 cl	7,50 €

BIERE (AUS DER FLASCHE)

KÖNIG PILSENER	0,33 l	3,60 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
ALSTERWASSER von Flensburger	0,3 l	3,60 €
MALZBIER	0,33 l	3,00 €
ERDINGER Hefeweißbier	0,5 l	5,20 €
ERDINGER alkoholfrei	0,5 l	5,20 €



HAUSGEMACHTE LIKÖRE

UNSERE JÜNGSTE ERFINDUNG: EINE KLEINE, FEINE SERIE SYLTER LIKÖRE. GUTGELAUNT UND BUNT, FRUCHTIG ODER SAHNIG. IM WINTER GIBTS DANN ZUSÄTZLICH NOCH DREI SAISONALE SPEZIALAUSGABEN.

CHAMPAGNERTRÜFFEL	2 cl	3,50 €
CAPPUCCINO SAHNE	2 cl	3,50 €
MARZIPAN SAHNE	2 cl	3,50 €
EIERLIKÖR	2 cl	3,50 €
WILLIAMSBIERNE	2 cl	3,50 €
SAUERKIRSCH GRAPPA	2 cl	3,50 €
WEINBERGPFIRSICH	2 cl	3,50 €
HOLUNDERBLÜTEN	2 cl	3,50 €
ROSENBLÜTEN	2 cl	3,50 €
SINGLE MALT WHISKY SAHNE	2 cl	3,50 €
KAKAO KARAMELL SAHNE	2 cl	3,50 €
SALZKARAMELL SAHNE	2 cl	3,50 €
WINTERZEIT	2 cl	3,50 €
BRATAPFEL	2 cl	3,50 €
WINTERPFLÜMLI	2 cl	3,50 €



Cafe Wien GmbH & Co. KG · Strandstraße 13 · 25980 Westerland

Telefon: 04651 / 53 35 · Fax: 04651 / 295 10

E-Mail: info@cafe-wien-sylt.de · www.cafe-wien-sylt.de

Öffnungszeiten Winter: 9.30 bis 19.00 Uhr

Sommer: 9.00 bis 21.00 Uhr

DER KLEINE SCHOKOLADENLADEN

Strandstraße 13 · 25980 Westerland

SYLTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Zum Fliegerhorst 15 · 25980 Tinnum

Telefon: 04651 / 299 15 01 · Fax: 04651 / 299 48 48

www.sylter-schokoladenmanufaktur.de

Ein Stück Sylt für zuhause? Wir versenden weltweit!

Impressum:

Gestaltung: in medias red. GbR · www.inmediasred.de

Redaktion Magazinteil: Imke Wein · www.fofftein.net

Fotos: Foto Mager/Jens Schmidt; Nicole Mai-Westendorf; Maike Hüls-Graening;

AdobeStock/JackF; DiViArts; Caito; Pixel-Shot; Natika; bigacis; marchiez

Druck: Medianordprint · www.media-nord-print.de

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER SOWIE DES BEDienungSGELDES.**