



Schön, dass Sie unser Gast sind,

wir freuen uns sehr, Sie im Hagemeister begrüßen zu dürfen. Wir hoffen, Sie fühlen sich hier wohl, finden

Ruhe und nehmen sich eine Auszeit, lassen sich kulinarisch verwöhnen und verlassen danach unser Café glücklich und zufrieden.

Unsere Kuchen werden mit Liebe handgemacht und die Leibspeisen frisch zubereitet mit saisonalen und regionalen Produkten.



Ihr Team vom Hagemeister

Ein guter Start in den Tag

17,90€

**Unser Frühstücksbuffet von mittwochs bis
sonntags 09.00 – 11.30 Uhr**

(Auch Veganes Frühstück auf Vorbestellung)

- bunt gemixte Brötchenvielfalt
- Croissant
- hochwertiger Filterkaffee
- hochwertiger Tee
- Saft 100 % Fruchtgehalt
- Wasser
- Milch
- Joghurt
- frisches Obst
- Cerealien
- Rührei oder (Gekochtes Ei auf Anfrage)
- Bacon
- Marmeladen (Erdbeere, Pflaume, Rhabarber und Aprikose) und Honig aus Werder
- Nussnougatcreme
- frisches Gemüse
(Tomaten, Gurke, Paprika)
- Mozzarella
- Pesto und Feigensenf
- Oliven
- Kapernäpfel
- Frischkäse
- Butter und Margarine
- Verschiedene frisch zubereitete Salate
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Diverse Käse-, Wurst-, Schinkenvarianten

Gartensalate mit Brot

Gartensalat mit gehobelten Parmesan	13,80€
Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust	14,80€
Gartensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	14,80€
Gartensalat mit Ziegenkäse im Speckmantel	15,80€

Hausgemachte Dressings:

Balsamico, Honig Senf, Granatapfel , Kräuter

Suppe mit Brot

Tagessuppe (auch in Vegan)	8,50€
-----------------------------	-------

Kindergericht

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	7,80€
Flammkuchen Margherita	7,80€

Kuchen und Eis

Torten /Kuchen	3,80€
1 Kugel Vanilleeis o. Erdbeere o. Schokolade	1,80€

Monatsgerichte

Pastinakensüppchen mit Röstzwiebeln und Brot

8,50 €

Gartensalat mit karamellisierte Walnüsse, Birne und
Gorgonzola

16,80 €

Gorgonzolaflammkuchen : Gorgonzola, Birne,
Walnüsse, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln

16,80 €

Trüffelnudeln mit Rucola und Parmesan
(auch in Vegan)

17,80 €

Tagesfrisches Fleisch mit Rote Beetegemüse und
Kartoffelselleriepüree

24,80€

Tagesfrischer Fisch mit
Rote Beetegemüse und Kartoffelselleriepüree

24,80€

Flammkuchen wahlweise mit

Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Schmand, Basilikum und Balsamicoglaze	13,80€
Elsässer Art: Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln	13,80€
Thunfisch, Schmand, getr.Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Käse, Lauchzwiebeln	14,80€
Hähnchen, Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Paprika, Mais, Käse, BBQ und Rucola	15,80€
Serranoschinken, Schmand, Parmesan und Rucola	15,80€
Scharfe Chorizo, Tomaten-Paprikacreme, Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Lauchzwiebeln	15,80€
Vegan: Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Knoblauch, getr. Tomaten, Zucchini, Paprika, Mais, Feigenbalsamicoglaze, Rucola	15,80€
Räucherlachs, Sahnemeerrettichschmand, Zwiebeln, Käse und Rucola	16,80€
Ziegenkäse, Schmand, Feigenbalsamico, Feigen, Zwiebeln, Käse und Kräuter	16,80€

**Kaffeespezialitäten von „Spreebohne“
(auch koffeinfrei, laktosefrei, Hafermilch)**

Kaffee Crema 9	3,40€
Milchkaffee 9	4,20€
Cappuccino 9	3,60€
Latte Macchiato 9	4,20€
Espresso 9	2,60€
Espresso doppelt 9	5,00€
Espresso Macchiato 9	3,20€
Heiße Schokolade	3,90€
Choccocino 9	4,50€
Eiskaffee 1,9,11,16	4,80€
Eisschokolade 1,8,11,16	4,80€

Flavour und Topping

Caramel, Haselnuss, Vanille	1,00€
Marshmallow	1,00€

Tee

Glas Tee 3,40€

Grüner Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee,
Kräuter Tee, Darjeeling Tee, Earl Grey Tee,
Persischer Apfel Tee, Kamillen Tee

Frischer Tee mit Ingwer, Orange, Zitrone,
Minze und Honig 4,20€

Mineralwasser

Bad Liebenwerda naturell 0,25 l 2,60€

Bad Liebenwerda medium 0,25 l 2,60€

Bad Liebenwerda naturell 0,75 l 6,50€

Bad Liebenwerda medium 0,75 l 6,50€

Softdrinks

0,2 l

0,4 l

Coca Cola 1 2,60€ 4,80€

Fanta 1 2,60€ 4,80€

Sprite 2,60€ 4,80€

Fassbrause 1 2,60€ 4,80€

Spezi 1 2,60€ 4,80€

Ginger Ale 1 0,25 l 3,20€

Bitter Lemon 3,5 0,25 l 3,20€

Tonic 10 0,25 l 3,20€

<u>Säfte</u>	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,90€	5,40€
Apfelsaft	2,90€	5,40€
Bananensaft	2,90€	5,40€
Kirschsaft	2,90€	5,40€
Maracujasaft	2,90€	5,40€
Johannisbeersaft	2,90€	5,40€
Rhabarbersaft	2,90€	5,40€
Saftschorle	2,70€	5,20€

Aperitifs

Campari Soda/Orange 1	0,2 l	5,00€
Martini 5	5 cl	5,00€
Sherry 5	5 cl	5,00€
Aperol Spritz 1,5,10	0,2 l	6,50€
Limoncello 1,5,10	0,2 l	6,50€
Lillet 1,5,10	0,2 l	6,50€
Prosecco 5	0,1 l	3,80€
Sekt alk. Frei	0,1 l	3,80€
Weinschorle 5	0,2 l	4,80€

<u>Bier</u>	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	3,80€	5,70€
König Ludwig dunkel	3,80€	5,70€
Radler oder Diesel 1	3,80€	5,70€
Berliner Weisse mit Sirup 1	3,80€	
Waldmeister, Himbeere, Johannisbeere, Holunder		
Warsteiner herb alk. frei	3,80€	
Isenbeck Malztrunk 1	3,80€	
König Ludwig Hefeweizen		5,60€
König Ludwig Hefeweizen dunkel		5,60€
König Ludwig Hefeweizen alk. frei		5,60€

Spirituosen

Wodka, Whisky, Gin, Pastis, Kräuter, Himbeere,
Williams, Kirsche, Mirabelle, Grappa, Sambuca,
Amaretto, Baileys

2 cl	2,60€	4 cl	4,90€
------	-------	------	-------

Wein aus Werder (Dr. Lindicke vom Wachtelberg)

<u>Weiß</u>	0,2 l	0,7 l
--------------------	--------------	--------------

Müller-Thurgau (trocken) 5	6,20€	22,50€
----------------------------	-------	--------

Sauvignon Blanc (trocken) 5	6,20€	22,50€
-----------------------------	-------	--------

Rose

Rotling (halbtrocken) 5	6,20€	22,50€
-------------------------	-------	--------

Rot

Regent (trocken) 5	6,20€	22,50€
--------------------	-------	--------

Velvet Cuvée (trocken) 5	6,20€	22,50€
--------------------------	-------	--------

Französische Landweine (Cellier d'Or Vin de Pays)

<u>Weiß</u>	0,2 l	1,0 l
--------------------	--------------	--------------

Blanc Cuvée (trocken) 5	5,20€	26,80€
-------------------------	-------	--------

Rose

Rosé Cuvée (trocken) 5	5,20€	26,80€
------------------------	-------	--------

Rot

Rouge Cuvée (trocken) 5	5,20€	26,80€
-------------------------	-------	--------

Kennzeichnungspflichtige Allergene bitte beim Personal erfragen

- 1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmitteln 5) geschwefelt
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Warum Hagemeister ?

Karl Hagemeister gehört zu den bedeutendsten und bekanntesten Malern der Mark Brandenburg, er wurde am 12. März 1848 als Sohn des Obstzüchters Carl Friedrich Hagemeister und dessen Ehefrau Luise Frederike Puhlmann hier auf unserer wunderschönen Inselstadt Werder an der Havel geboren. Schon früh fand er einen besonderen Sinn für die herbe Schönheit der märkischen Landschaft und arbeitete zunächst als Zeichenlehrer einer Volksschule in Berlin Pankow. Ab 1871 studierte er an der Freien Zeichenschule in Weimar und unternahm Studienreisen nach München und in die Alpen. Dort lernte er den Wiener Maler Carl Schuch (1846 – 1903) kennen, mit dem ihn anschließend eine langjährige Freundschaft verband. Gemeinsame Studienaufenthalte in Österreich, Belgien, Holland und Italien folgten. 1877 ließ sich Hagemeister in Ferch nieder. Hier in seiner märkischen Heimat, die er liebte, fand er seine eigenen Themen und Motive. Es waren die Dörfer und Landschaften um den Schwielowsee, die ihn anregten, immer häufiger auch Landschaftsdetails wie der Ausschnitt eines Teichufers, eines Bachlaufes, einer Baum- oder Steingruppe zu malen. Seine Verarbeitung des impressionistischen Malstils, die Erfassung des zufälligen Augenblickes in einem zufälligen Ausschnitt, in durch Licht und Bewegung aufgelösten Konturen, beschrieb er folgendermaßen:

„Ich habe erkannt, dass zum atmenden leben Bewegung gehört und dass diese nur durch feinste Unterschiede im Farbauftrag erreicht werden kann. Wenn ich landschaftliche Dinge sehe, so bemerke ich immer einen Kampf von Licht und Luft um die Herrschaft über sie.“ Landschaftsdarstellungen malte er zunehmend mit kräftigen Farben, arbeitete neben Pinsel und Spachtel mit Finger und Handballen und reduzierte den gewählten Ausschnitt bis nur noch eine Seerose oder eine Welle übrig bleibt. Obwohl Karl Hagemeister die großen Ausstellungen in Berlin beschickte und Gründungsmitglied der Berliner Sezession war, blieb er lange Zeit unbeachtet, wohl auch weil er unabhängig vom Kunstbetrieb der Metropole und den herrschenden Kunstrichtungen als stiller Außenseiter seinen eigenen Stil fand. Erst als 1912 einige größere Galerien in Hamburg und München auf ihn aufmerksam wurden, fand er öffentlich Ehrung und Aufmerksamkeit. 1914 wurde er zum „Königlich-preußischen Professor“ ernannt und 1923 zu seinem 75. Geburtstag Mitglied der preußischen Akademie der Künste. Die Nationalgalerie ehrte ihn mit einer Ausstellung. Karl Hagemeister einfacher Lebensstil änderte sich trotz später Anerkennung nicht mehr. Am 05 August 1933 starb er in Werder. Wir schätzen ihn und lieben seine Werke.