



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

Erwachsene : 19,80 €

Kinder ab 3 J. – 12J. : 9,90 €

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	14,80 €
Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust	15,80 €
Gartensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	15,80 €
Gartensalat mit Ziegenkäse im Speckmantel	16,80 €
Gartensalat mit Rote Bete und Ziegenkäse	16,80 €

Hausgemachte Dressings:

Balsamico, Honig Senf, Granatapfel , Kräuter

Suppe mit selbst gebackenes Brot

Tagessuppe (auch in Vegan)	9,80 €
-----------------------------	--------

Kindergericht

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

Kuchen und Eis

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

Monatsgerichte

Gartensalat mit Leberstreifen,
Apfelsegmente und Croutons

17,80 €

Flammkuchen mit Schmand, Äpfel,
Käse, Brie, Thymian, Rosmarin, Zwiebeln
und Walnüssen

17,80 €

Vegane Gemüse Lasagne aus Soja,
Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln,
Blattspinat auf Tomatensauce

17,80 €

Gebratenes Fischfilet mit Paprikaragout
und gebratener Polenta

26,80 €

Gebratene Leber mit Äpfel,
Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree

26,80 €

Flammkuchen wahlweise mit

Elsässer Art: Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln	14,80€
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Schmand, Basilikum und Balsamicoglaze	14,80€
Thunfisch, Schmand, getr.Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Käse, Lauchzwiebeln	15,80€
Hähnchen, Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Paprika, Mais, Käse, BBQ und Rucola	16,80€
Serranoschinken, Schmand, Parmesan und Rucola	16,80€
Scharfe Chorizo, Tomaten-Paprikacreme, Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Lauchzwiebeln	16,80€
Vegan: Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Knoblauch, getr. Tomaten, Zucchini, Paprika, Mais, Feigenbalsamicoglaze, Rucola	16,80€
Räucherlachs, Sahnemeerrettichschmand, Zwiebeln, Käse und Rucola	17,80€
Ziegenkäse, Schmand, Feigenbalsamico, Rote Bete , Zwiebeln, Käse und Kräuter	17,80€

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

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

mit Hafermilch **+ 0,80 €**

Flavour und Topping

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

Tee

Glas Tee 3,80€

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 4,80€

Mineralwasser

Bad Liebenwerda naturell 0,25 l 2,90€

Bad Liebenwerda medium 0,25 l 2,90€

Bad Liebenwerda naturell 0,75 l 6,90€

Bad Liebenwerda medium 0,75 l 6,90€

Softdrinks

0,2 l

0,4 l

Coca Cola 1 2,80€ 5,20€

Fanta 1 2,80€ 5,20€

Sprite 2,80€ 5,20€

Fassbrause 1 2,80€ 5,20€

Spezi 1 2,80€ 5,20€

Ginger Ale 1 3,80€ 0,25 l

Bitter Lemon 3,5 3,80€ 0,25 l

Tonic 10 3,80€ 0,25 l

<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	2,80€	5,20€

Aperitifs

Prosecco ₅	0,1 l	3,80€
Sekt alk. Frei	0,1 l	3,80€
Weinschorle ₅	0,2 l	4,80€
Martini ₅	5 cl	5,00€
Sherry ₅	5 cl	5,00€
Campari Soda/Orange ₁	0,2 l	7,50€
Aperol Spritz _{1,5,10}	0,2 l	7,50€
Limoncello _{1,5,10}	0,2 l	7,50€
Lillet Berry _{1,5,10}	0,2 l	7,50€

<u>Bier</u>	0,3 l	0,5 l
Hagemeister Bräu hell	3,80€	5,70€
Hagemeister Bräu 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
--------------------	--------------	--------------

Gutswein

Weiß Cuvée (trocken) 5	8,80€	28,80€
------------------------	-------	--------

Rebsorte: Müller-Thurgau, Sauvignac, Kernling,
Muscaris

Geschmack: blumig-intensiv, Eindrücke nach Apfel,
Birne, Honigmelone, mittleren Körper und milde
Säure .

Rose

Gutswein

Rosé Cuvée (halbtrocken) 5	8,80€	28,80€
----------------------------	-------	--------

Rebsorte: Regent, Dornfelder, Pinotin

Geschmack: Aromenakkord aus Kirschen,
Erdbeeren und Johannisbeeren, spritziger Rosé
trocken mit einem ausbalancierten
Süße-Säure-Verhältnis.

Rot

Gutswein

Rot Cuvée (trocken) 5	8,80€	28,80€
-----------------------	-------	--------

Rebsorte: Regent, Dornfelder

Geschmack: trocken-fruchtig, dominierend reife
Kirschen und Pflaumen, sowie fein eingebundene
Beerenobstaromen der schwarzen und roten
Johannisbeere

Französische Landweine (Cellier d'Or Vin de Pays)

<u>Weiß</u>	0,2 l	1,0 l
Blanc Cuvée (trocken) ⁵	6,80€	32,80€

Rebsorte: Chenin Blanc, Melon De Bourgogne

Geschmack: trocken, blasse Robe mit grünen Reflexen, saftig-frisch, dezente Säure, markant, geradlinig und anregend mit fruchtigen Aromen und getoasteten Noten

Rose

Rosé Cuvée (trocken) ⁵	6,80€	32,80€
-----------------------------------	-------	--------

Rebsorte: Syrah, Cinsault, Grenache Noir

Geschmack: Duft sehr ausdrucksvoll und fruchtig (rote Beeren, Erdbeeren), ein runder, vollmundiger Wein mit den Aromen roter Früchte

Rot

Rouge Cuvée (trocken) ⁵	6,80€	32,80€
------------------------------------	-------	--------

Rebsorte: Syrah, Carignan, Grenache Noir

Geschmack: trocken, gehaltvoll, weiche Fruchtfülle, vielfältiger Geschmack mit reifen Tanninen und anregend gefälligem Nachhall

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 dem durch Licht und Bewegung aufgelösten Konturen, beschrieb er folgendermaßen: „Ich habe erkannt, dass zum atmen 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 besuchte 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 öffentliche 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.