



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.

Urkunde

FÜR DIE VERLEIHUNG DES QUALITÄTSSIEGELS

„Brandenburger Gastlichkeit“

im Havelland
2023/2024

in der Kategorie
Restaurant

CAFE HAGEMEISTER
Werder (Havel)

Potsdam, im Oktober 2022


Olaf Schöpe
Präsident
DEHOGA Brandenburg


Olaf Lücke
Hauptgeschäftsführer
DEHOGA Brandenburg



DER FEINSCHMECKER



**Die besten Cafés und Röstereien
in Deutschland 2025**

Café & Brasserie Hagemeister

Ausgewählt von DER FEINSCHMECKER als eine der besten Genuss-Adressen Deutschlands.


Gabriel Steiner
GRÜNDUNG 1988

Ihr Team vom Hagemeister

Ein guter Start in den Tag Erwachsene : 19,80 €
Kinder ab 4 J. – 12J. :12,80 €

**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 hausgemachtes Brot

Gartensalat mit gehobelten Parmesan	16,80 €
Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust	17,80 €
Gartensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	17,80 €
Gartensalat mit Ziegenkäse im Speckmantel und Rote Beete	18,80 €

Hausgemachte Dressings:

Balsamico, Honig Senf, Granatapfel , Kräuter

Vegan

Gemüse Lasagne aus Soja, Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Blattspinat auf Tomatensauce	19,80 €
---	---------

Suppe mit selbst gebackenes Brot

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

Kindergericht

Nudeln mit Tomatensauce und Käse	9,80 €
Flammkuchen Margherita	9,80 €

Kuchen und Eis

Torten / Kuchen	4,50 €
1 Kugel Vanilleeis o. Erdbeere o. Schokolade	2,20 €

Monatsgerichte

Cremige Spargelsuppe serviert mit hausgemachtes Brot
(auch vegan erhältlich)

9,80 €

Frischer Gartensalat mit Spargel , Serranoschinken
und gehobeltem Parmesan mit hausgemachtes Brot

18,80 €

Knuspriger Spargel-Flammkuchen mit Spargel, Schinken,
Zwiebeln, Schmand, Hollandaise, Käse und Lauchzwiebeln
(auch vegan erhältlich)

18,80 €

Cremiges Spargelrisotto mit Rucola
und gehobeltem Parmesan
(auch vegan erhältlich)

18,80 €

Portion frischer Spargel mit Hollandaise oder Semmelbutter,
dazu Kartoffeln
(auch vegan erhältlich)

21,80 €

- mit geräuchertem Schinken **+4,00 €**

Tagesfrisches Fischfilet mit Spargel, Hollandaise oder
Semmelbutter und Risotto

28,80 €

Veganes Schnitzel mit Spargel mit
veganer Hollandaise und Kartoffeln

28,80 €

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Spargel,
Hollandaise oder Semmelbutter, dazu Kartoffeln

28,80 €

Flammkuchen wahlweise mit

Elsässer Art: Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln	15,80€
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Schmand, Basilikum und Balsamicoglance	16,80€
Thunfisch, Schmand, getr.Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Käse, Lauchzwiebeln	17,80€
Hähnchen, Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Paprika, Mais, Käse, BBQ und Rucola	18,80€
Serranoschinken, Schmand, Parmesan und Rucola	18,80€
Scharfe Chorizo, Tomaten-Paprikacreme, Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Lauchzwiebeln	18,80€
Vegan: Tomaten-Paprikacreme, Zwiebeln, Knoblauch, getr. Tomaten, Zucchini, Paprika, Mais, Feigenbalsamicoglance, Rucola	18,80€
Räucherlachs, Sahnemeerrettichschmand, Zwiebeln, Käse und Rucola	19,80€
Ziegenkäse, Schmand, Feigenbalsamico, Rote Bete , Zwiebeln, Käse und Kräuter	19,80€

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

Kaffee Crema 9	3,90€
Milchkaffee 9	4,40€
Cappuccino 9	4,20€
Latte Macchiato 9	4,90€
Espresso 9	2,90€
Espresso doppelt 9	5,20€
Espresso Macchiato 9	3,60€
Heiße Schokolade	4,90€
Choccocino 9	5,20€
Eiskaffee 1,9,11,16	6,90€
Eisschokolade 1,8,11,16	6,90€
Chai Latte 1,8,11,16	5,20€

mit Hafermilch + 0,80 €

Flavour und Topping

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

Tee

Glas Tee 3,90€

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 5,20€

Mineralwasser

Gerolsteiner naturell 0,25 l 2,90€

Gerolsteiner medium 0,25 l 2,90€

Gerolsteiner naturell 0,75 l 7,90€

Gerolsteiner medium 0,75 l 7,90€

Softdrinks

0,2 l

0,4 l

Coca Cola 1 2,90€ 5,60€

Fanta 1 2,90€ 5,60€

Sprite 2,90€ 5,60€

Fassbrause 1 2,90€ 5,60€

Spezi 1 2,90€ 5,60€

Ginger Ale 1 3,90€ 0,25 l

Bitter Lemon 3,5 3,90€ 0,25 l

Tonic 10 3,90€ 0,25 l

<u>Säfte</u>	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,10€	5,90€
Apfelsaft	3,10€	5,90€
Bananensaft	3,10€	5,90€
Kirschsaff	3,10€	5,90€
Maracujasaft	3,10€	5,90€
Johannisbeersaft	3,10€	5,90€
Rhabarbersaft	3,10€	5,90€
Saftschorle	2,90€	5,60€

Aperitifs

Prosecco 5	0,1 l	4,50€
Sekt alk. Frei	0,1 l	4,50€
Weinschorle 5	0,2 l	5,60€
Martini 5	5 cl	6,00€
Sherry 5	5 cl	6,00€
Campari Soda/Orange 1	0,2 l	8,50€
Aperol Spritz 1,5,10	0,2 l	8,50€
Limoncello 1,5,10	0,2 l	8,50€
Lillet Berry 1,5,10	0,2 l	8,50€

<u>Bier</u>	0,3 l	0,5 l
Hagemeister Bräu hell	3,90€	5,90€
Hagemeister Bräu dunkel	3,90€	5,90€
Radler oder Diesel 1	3,90€	5,90€
Berliner Weisse mit Sirup 1	3,90€	
Waldmeister, Himbeere, Johannisbeere, Holunder		
Warsteiner herb alk. frei	3,90€	
Isenbeck Malztrunk 1	3,90€	
König Ludwig Hefeweizen		5,90€
König Ludwig Hefeweizen dunkel		5,90€
König Ludwig Hefeweizen alk. frei		5,90€

Spirituosen

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

2 cl 3,50€ 4 cl 5,90€

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 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.

WLAN : Hagemeister-Gast

PSW : Hage,Gast



