



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

 **DEHOGA**
BRANDENBURG

DER FEINSCHMECKER



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

Café & Brasserie Hagemeister

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


GABRIEL STEINER
GRÜNDUNGSPARTNER DER FEINSCHMECKER

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 Pfifferlingsuppe
mit frischem Brot
(Auch vegan erhältlich)
9,80 €

Knackiger Gartensalat
mit frisch gebratenen Pfifferlingen, gebratenem Speck
und geschmorten Zwiebeln
18,80 €

Cremiges Pfifferlings-Kartoffel-Risotto
verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan
18,80 €

Pfifferlings-Flammkuchen
knusprig gebacken, belegt mit frischen Pfifferlingen,
Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse und Lauchzwiebeln
(Auch vegan möglich)
18,80 €

Veganes Schnitzel
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffeln
28,80 €

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffeln
28,80 €

Tagesfrisches Fischfilet
mit gebratenen Pfifferlingen und cremigem
Kartoffel-Risotto
28,80 €

Flammkuchen wahlweise mit

Elsässer Art: Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln	15,80€
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Schmand, Basilikum und Balsamicoglaze	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, Feigenbalsamicoglaze, 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	5,90€
Matcha Latte 1,8,11,16	5,90€
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€
Kirschsaft	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€
------	-------	------	-------

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.

WLAN : Hagemeister-Gast

PSW : Hage,Gast



Obstwein aus Werder von Tino Lange „Weinzer“

Glas	0,2 l	4,80 €
-------------	--------------	---------------

Flasche	0,7 l	16,00 €
----------------	--------------	----------------

Sauerkirsche	(halbtrocken)
Schwarze Johannesbeere	(halbtrocken)
Rhabarber	(halbtrocken)
Stachelbeere	(halbtrocken)
Rote Johanna	(trocken)
Himbeere	(fruchtig)
Apfel	(fruchtig)
Brombeere	(fruchtig)
Heidelbeere	(fruchtig/leicht)
Erdbeere	(süß)
Quitte	(süß)



Weinzer ist 2019 gestartet, nach dem ich "Tino" meine Leidenschaft fürs Obstwein produzieren entdeckt habe.

Weinzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus den Früchten die regional wachsen, Obstweine herzustellen, bei denen die Frucht im Vordergrund steht. In unserer Auswahl finden sich hauptsächlich trockene und halbtrockene Obstweine, für ein paar Liebhaber des Süßen - eben auch einige süßere Produkte.

Jeder meiner Weine durchläuft mehrere Produktionsstufen und wird mehrmals während des Gärungsprozesses verkostet- ob der Wein denn auch Weinzers Ansprüchen gerecht wird. Mit Weinzer bekommst Du leckere Obstweine auf den Tisch, mit einer großen Vielfalt an Geschmacksrichtungen- so dass garantiert auch eine Deiner Lieblings- Obstsorten in der Flasche für Dich erhältlich ist.

Tino überzeugte selbst Sternekoch „Tim Raue“ wo sein Obstwein die Begleitung im Menü ist.