CAFÉ BRASSERIE Hagemeister

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 glückselig und zufrieden.

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





Ihr Team vom Hagemeister

Federweißer

IM ANGEBOT

5,80 €



Weißwürste

IM ANGEBOT

mit süßem Senf
und Butterbrezel

12,80 €

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 €

Herbstliche Monatsgerichte

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
(auch Vegan erhältlich)
9,80 €

Herbstlicher Gartensalat mit gebratenem Kürbis, Kürbiskernen, Ziegenkäse, Walnüssen und Birne
18,80 €

Cremiges Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen , Kürbiskernöl, Rucola und Parmesan
(auch Vegan erhältlich)
18,80 €

Kürbis-Flammkuchen mi Kürbis, Kürbiskernen, Honig, roten Zwiebeln, Schmand, Käse und Kräuter de Provence
(auch Vegan erhältlich)
19,80 €

Birnen-Flammkuchen mi Birne, Camembert, Walnüssen, roten Zwiebeln , Honig , Schmand, Käse, Kräuter der Provence
19,80 €

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebel und Apfel, herbstlichen Gemüse und Kürbispüree
28,80€

Gebratenes Zanderfilet mit herbstlichen Gemüse und cremigen Kürbisrisotto
28,80€

Flammkuchen wahlweise mit

Elsässer Art: Schinken, Zwiebeln, Schmand, Käse, Lauchzwiebeln	15,80€
Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Schmand, Basilikum und Balsamicoglace	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, Feigenbalsamicoglace, 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

Säfte	**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 Berry1,5,10	0,2 l	8,50€

Wein aus Werder (Dr. Lindicke vom Wachtelberg)

	0,2 l	0,7

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 .

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 Cuvée (trocken) 5 8,80€ 28,80€
Rebsorte: Regent, Dornfelder
Geschmack: trocken-fruchtige, dominierend reife Kirschen und Pflaumen, sowie fein eingebundene Beerenobstaromen der schwarzen und roten Johannisbeere

Französische Landweine (Cellier d´Or Vin de Pays)

	0,2 l	1,0 l

Weiß 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

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 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

Bier	**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		
Bier alkoholfrei	3,90€	
Isenbeck Malztrunk 1	3,90€	
König Ludwig Hefeweizen		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€

Kennzeichnungspflichtige Allergene bitte beim Personal erfragen

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

Warum Hagemeister ?

Karl Hagemeister gehört zu den bedeutesten und bekanntesten Malern der Mark Brandenburg, er wurde am12 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.

WLAN : Hagemeister-Gast

PSW : Hage,Gast