

Herzliche Willkommen im Goldenen Fasan

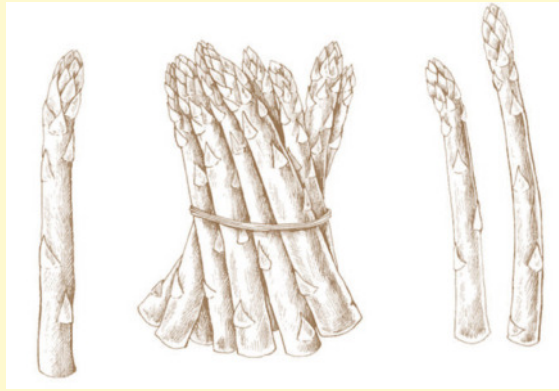


Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause empfangen zu dürfen. Stets sind wir bemüht, Ihnen durch freundlichen Service und durch die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses ein paar schöne Stunden zu bereiten. Unser Küchenteam bereitet Ihnen eine vielseitige Auswahl regionaler und saisonaler Spezialitäten täglich frisch zu. Auch Gerichte und Rezepturen aus der Oranienbaumer Schlossküche gehören natürlich dazu.

Für besondere Anlässe wie z.B. Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen sowie Besprechungen und Tagungen stehen Ihnen sowohl das gemütliche Restaurant als auch die separaten Räume wie der Kleine Saal oder auch der Große Festsaal zur Verfügung.

Das Team vom Goldenen Fasan



Spargelzeit mit Deetzer Spargel

Unser regionales Spargel-Dorf Deetz liegt nur zehn Kilometer nordöstlich von Anhalt Zerbst, am Rande des Fläming. Deetz gehört zum 2005 erklärten Naturpark Fläming. Der Spargelhof in Deetz beliefert uns schon seit vielen Jahren mit dem feldfrischen Spargel in besonderer Qualität und Frische.

Spargelcremesuppe

mit Gartenkresse

6,9

Portion Deetzer Stangenspargel

250g mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

18,9

Wahlweise dazu:

Goldgebackenes Schweineschnitzel

+ 7,4

Gebratenes Lachsfilet

+9,8

Duo von Land- und Kochschinken

+6,8

Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.

Aperitive & Cocktails

Alkoholfrei

„Holly“	0,4l	5,9
Limonaden-Cocktail aus Limette und hausgemachtem Holundersirup		



Wilde Lilli	0,2l	7,4
Lillet Rosé, Holunderblütensirup, Schweppes Wild Berry)		

„Fasano“	0,2l	7,4
Oranienbaumer Orangenlikör, Bitter Orangensirup, Schweppes Wild Berry		

Aperol Spritz	0,2l	7,4
----------------------	------	-----

Sekt des Hauses	0,1l	3,4
------------------------	------	-----

Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.

Suppen

**Oranienbaumer
Karotten-Orangen-Suppe**
mit Gartenkresse
6,9

Kraftbrühe mit Kräuter-Eierstich
und feinem Wurzelgemüse
6,4

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gebackene Kartoffelecken
dazu Kräuter-Knoblauch-Dipp
8,9

Räucherlachs
auf Kartoffel-Kürbis-Plätzchen
mit Kräuterschmand
12,9

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand
dazu ein bunter Salat der Saison
14,9

Wahlweise dazu:

Gebatene Hähnchenbrust + 6,9

Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.

Salate und Vegetarisches

Kleiner gemischter Salat

frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika
dazu Kräuterdressing

6,5

Oranienbaumer Salat

frische Blattsalate mit Gurke, Paprika,
Tomate, Orangen und Walnüssen
dazu Kräuterdressing

14,9

Wahlweise dazu:

Gebratene Hähnchenbrust

+ 6,9

Fetakäse

+ 6,0

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

an Salatbouquet

14,9

Wahlweise dazu:

Gebratene Hähnchenbrust

+ 6,9

Vegetarisches Pilzragout

an Kürbis-Kartoffel-Plätzchen
und Salatbouquet

19,8


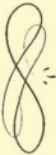
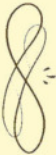
Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.



F(r)isch aus Fluss und Meer




Filet vom Seehecht
dazu Petersilienkartoffeln
und bunter Salat
21,8

**Zarter Ofenlachs
an Süßkartoffel-Pommes**
dazu Orangensauce
und buntes Gartengemüse
23,9



Liebe Gäste, gern können Sie bei den Gerichten in der Karte
Beilagen ändern, hierfür wird ein Aufschlag von 2,- berechnet.

Wenn der Hunger nicht so groß war,
packen wir Ihnen gern auch Speisen ein.
Die Mitnahmeverpackung kostet 1,-



Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.



Regionale Küche

Goldgebackenes Schweineschnitzel

mit Gartengemüse und Kartoffelecken
und Kräuterschmand

18,9

Tafelspitz vom Kalb mit Merrettich-Soße



dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln

21,9


Oranienbaumer Lendentopf



Schweinemedallions auf überbackenen Nudeln
mit Rahmchampignons in der Pfanne serviert

20,9



Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.








Spezialitäten der Fasanenküche

Geschmorte Ochsenbacke
mit gebuttertem Bohnen
und Kartoffelkroketten
22,9



Rinderroulade
nach Oma Gudruns Art
mit Apfelrotkraut Kartoffelklößen
und viel Soße
24,8

Wildgulasch aus der Oranienbaumer Heide
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
21,9

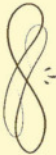


Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.

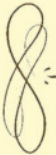


Desserts


**Originaler „Oranienbaumer Orangenkuchen“
nach einem Rezept aus „Die Orangen“
von Marja Scholtens**
abgerundet mit Vanilleeis
7,6





**Belgische Waffel
mit Puderzucker und Sahnedekor**
mit Vanilleeis +2,2
mit heißen Kirschen + 2,0
6,3



Marillenknödel
mit Vanilleeis und Schattenmorellen
8,7



Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.



Heiraten im Gartenreich



Ihre Hochzeit sollte ein unvergesslich schöner Tag werden. Entscheiden Sie sich darum für Ihren Traum mitten in der einmaligen Parklandschaft des Dessau-Wörlitzer Gartenreichs... Besuchen Sie unsere Hochzeits-Seite:



www.hochzeit-gartenreich.de

Es ist uns eine besondere Freude, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause kulinarisch zu verwöhnen. Individuell ganz nach Ihren Wünschen vom Sekt- oder Cocktailempfang mit Canapes, Kaffee und Kuchenspezialitäten und Hochzeitstorte, festlichen Menüs, interessanten und abwechslungsreichen Buffets sowie einer vielseitigen Getränkeauswahl.

Ihre Feier im Goldenen Fasan



Man soll die Feste feiern...

Es gibt immer einen Grund zum Feiern, ob Geburtstag, Taufe, Einschulung, Hochzeit, Konfirmation Jugendweihe Betriebs- oder Weihnachtsfeier. Gemütlich Feiern im kleinen Rahmen oder im Großen Festsaal- im Goldenen Fasan wird beides zur besonderen Freude. Unser Haus bietet Ihnen für jeden Anlass die passende Räumlichkeit. Der Kleine Saal bietet sich z.B. für Feiern von 10 bis 35 Personen an, im Großen Saal dürfen es auch bis 120 Personen sein. Im Großen Saal stehen Ihnen nicht nur eine große Tanzfläche sondern auch eine Bühne für Musik und Showauftritte zur Verfügung.

Schlemmen—Feiern—Genießen

Es ist uns eine besondere Freude, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus kulinarisch zu verwöhnen. Individuell und ganz nach Ihren Wünschen entwerfen wir passend zur Veranstaltung anspruchsvolle Menüs oder ansprechende Buffets. Gern planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr ganz persönliches Fest. Wir freuen uns auf Sie!

Orania Bitter *der Oranienbaumer Likör*



Orania-Bitter-Likör ist ein süßlich-herber Orangenlikör, welcher nach alt überlieferter Oranienbaumer Rezeptur hergestellt wird. Mit einem Auszug aus Orangen- und Pommeranzenextrakten, Orangenblütenöl und anderen natürlichen Aromen überzeugt er mit Geschmack und Bukett.

Bitterorangen, in Deutschland auch als Pomeranzen bekannt, werden in Südeuropa und Vorderasien angebaut. Sie sind eine Kreuzung von Pampelmuse mit Mandarine. Der Geschmack ist leicht bitter, im Duft sehr intensiv und doch angenehm.

Entdecken Sie Orania-Bitter-Likör in Premiumqualität.