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

Von der Schankwirtschaft zum Hotel

Das Hotel und Restaurant „Goldener Fasan“, benannt nach den Fasanen des Schlossparks Oranienbaum, wurde erstmals als Gasthof „ Goldener Fasan“ im Jahre 1839 erwähnt. Am **23. August 1839** erhielt Christian Dräger eine „beschränkte Schankgerechtigkeit“ auf zwei Jahre für ein „ Gasthaus für Durchreisende“ .Hieraus entwickelte sich eine schon über 180 Jahre währende Traditionsgeschichte. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde der damals 8 Meter hohe Große Saal errichtet.

Zu den bedeutendsten Veranstaltungen damals zählte der Auftritt eines echten **Zirkuselefanten** im Saal. Von Beginn des 20. Jhd. an war das Gasthaus über 40 Jahre in Privatbesitz von Friedrich Bebber. Er ließ das bis heute erhaltene vordere Gasthaus im Jugendstil errichten. 1960 wurde das Cafe auf der Gartenseite angebaut, welches bis in die 90er Jahre bestand. 1993 begann der Umbau des Gebäudes zum Hotel mit 28 Zimmern. Nach einer bewegten Geschichte in den Folgejahren wurde das Haus am **14.01.2012** von Familie Jung/ Hlawitschka wiedereröffnet und wird Schritt für Schritt weiter renoviert.

Aperitive & Cocktails

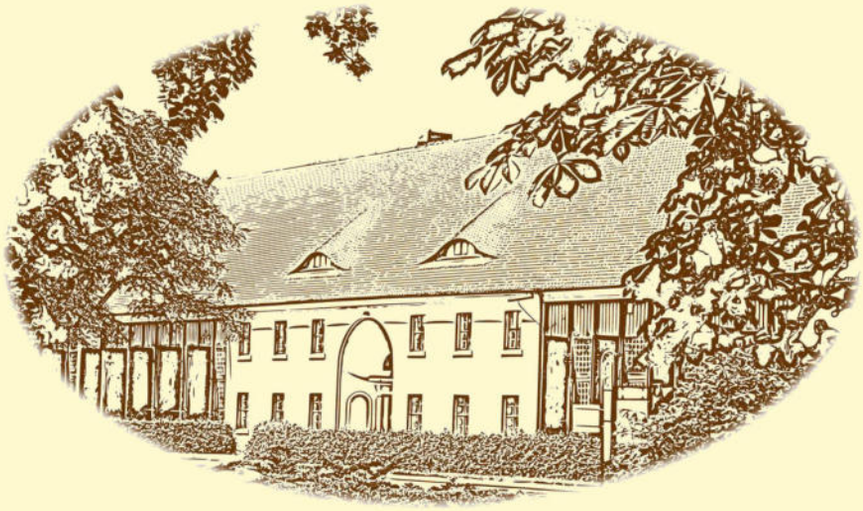
Alkoholfrei

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

Wilde Lilli Lillet Rosé, Holunderblütensirup, Schweppes Wild Berry)	0,2l	7,4
„Fasano“ Oranienbaumer Orangenlikör, Bitter Orangensirup, Schweppes Wild Berry	0,2l	7,4
Aperol Spritz	0,2 l	7,4
Sekt des Hauses	0,1 l	3,4

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

Die Orangerie



Die Zitruskultur mit der Orangenzucht ist nicht nur der Namensgeber der Barockstadt Oranienbaum, sondern seit vielen Jahrhunderten tief mit dem Fürstentum Anhalt verbunden. Die 171 Meter lange Orangerie ist eines der wichtigsten architektonischen Zeugnisse dieser Blütezeit Oranienbaums.

Die Orange galt ab dem 16. Jhd. als Zeichen für Vornehmlichkeit, Macht und Reichtum. Sie gehören zu den beliebtesten Gestaltungsobjekten und waren Repräsentationsobjekt von Fürsten und Königen. Mit dem Erfolg der Orangenzucht fand man in Oranienbaum immer neue Verwendungsmöglichkeiten der edlen Früchte. Ob als delikate Marmelade, Likör oder Medizin, aber auch in verschiedensten Speisen und Rezepturen der Schloßküche.

Auch in der Fasanenküche darf das Wahrzeichen Oranienbaums natürlich nicht fehlen, darum bietet unser Küchenteam Ihnen spezielle Gerichte zum Thema und den

Original Oranienbaumer Orangenkuchen.

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

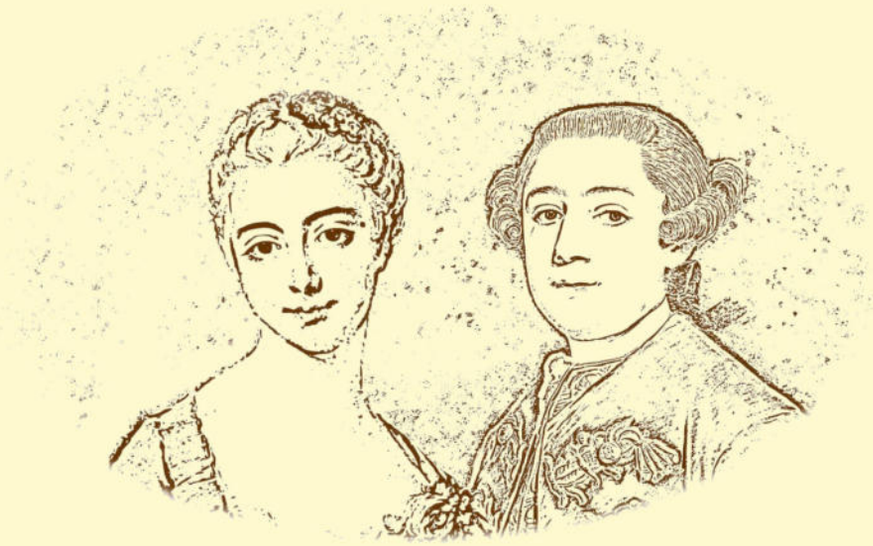
Räucherlachs
auf Kartoffel-Kürbis-Plätzchen
mit Kräuterschmand
12,9

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

Wahlweise dazu:
Gebratene Hähnchenbrust + 6,9

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

Die Sage vom Vater Franz und der schönen Margarete...



Leopold Friedrich Franz war ein Urenkel unserer Stadtgründerin Catharina von Oranien. Er gilt als Schöpfer des Dessau-Wörlitzer Gartenreichs. Sein Hauptaugenmerk lag auf der Errichtung des Wörlitzer Parks, aber auch in Oranienbaum verweilte er oft um die Umgestaltung des Chinesischen Gartens mit der Pagode zu beobachten. Er liebte alles was schön war, besonders die Frauen, aber nicht unbedingt immer die eigene.

Zu dieser Zeit gab es seinerzeit gleich neben dem Schloßpark hinter dem Glockenturm ein Landgut mit einer Ledermanufaktur, die einem gewissen Krütli gehörte. Dessen ganzer Stolz war seine schöne Tochter Margarete, süße 17 Jahre jung , mit blonden Locken blauen Augen und anmutigem Gang, eine Augenweide für jedermann. So geschah es nun, dass an einem wunderschönen Maientag der Fürst wieder einmal am Glockenturm verweilte und die junge Margarete ihm vom Gutshof entgegenkam.

Es war Liebe auf den ersten Blick. Gefangen von der Magie des Augenblicks konnten beide nun fortan kaum mehr voneinander lassen und fanden immer neue Wege sich nahe zu sein...

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.

...oder wie das Gasthaus seinen Namen bekam.

...wenn der Fürst nun auf Reisen ging, brachte er seiner Freundin ständig schöne Geschenke mit. Die Dame von Welt kleidete sich nun gern in Samt und Seide. Friedrich Franz konnte ihr keinen Wunsch mehr abschlagen, darum ließ er ihr, weil sie die Fasane im Park so mochte, eigens in der Nähe der heutigen kleinen Kirche ein Fasanengehege errichten. Margarete hatte bald einen Lieblingsfasan, der ihr das Futter aus der Hand nahm und dem Fürst und der Margarete bei ihren Spaziergängen durch den Park auf Schritt und Tritt folgte.

Fürst Franz und Margarete verbrachten eine wundervolle Zeit, aber Ihre Liaison sollte nicht ewig währen. Eines Tages wurde Margarete schwer krank und starb bald darauf. Der todunglückliche Fürst löste schweren Herzens die Fasanerie auf. Margaretes Lieblingsfasan jedoch lief noch weiterhin Tag ein Tag aus den Weg am Glockenturm vorbei bis zum weißen Parktor und wieder zurück bis zum heutigen Margaretenhof.

Die Einwohner von Oranienbaum gaben ihm zu Ehren dem neuen Gasthof am weißen Parktor bald den Namen **"Goldener Fasan"**. Bald darauf ward ganz oben auf dem Dachfirst eine goldene Fasanenfigur angebracht, die den Weg zum Glockenturm schaut, wo einst der "Vater Franz" mit der schönen Margarete der Liebe frönte.

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.

Ein kleines Stück Holland

Oranienbaum ist ein auf geometrischem Grundriss errichtetes Ensemble aus Stadt, Schloss und Park und zudem ein in Deutschland seltenes Beispiel für eine weitgehend niederländisch geprägte Barockanlage. Henriette Catharina, Gemahlin des Fürsten Johann Georg II. von Anhalt-Dessau, ließ sich die großzügige Schlossanlage ab **1683** als Sommersitz errichten. Die aus dem Haus Oranien-Nassau stammende Prinzessin gab dem Ort nicht nur einen auf ihre Familie bezogenen Namen, sondern verlieh dem Schloss auch das holländische Gepräge.

Mit der Errichtung des Schlosses war auch die planmäßige Anlage einer Stadt und eines Schlossgartens (28 ha) nach niederländischem Vorbild verbunden. Ab 1693 wurde das Ensemble ausgebaut und vergrößert.

Eine reiche Innenausstattung mit kostbaren Ledertapeten, Fayencen und Gemälden gab dem Haus seinen Glanz, von dem heute u. a. noch der Fliesenkeller und der Teesaal zeugen. Letzterer wurde umfassend restauriert und ist seit **2007** wieder in seiner ganzen Pracht erlebbar.

Regionale Küche

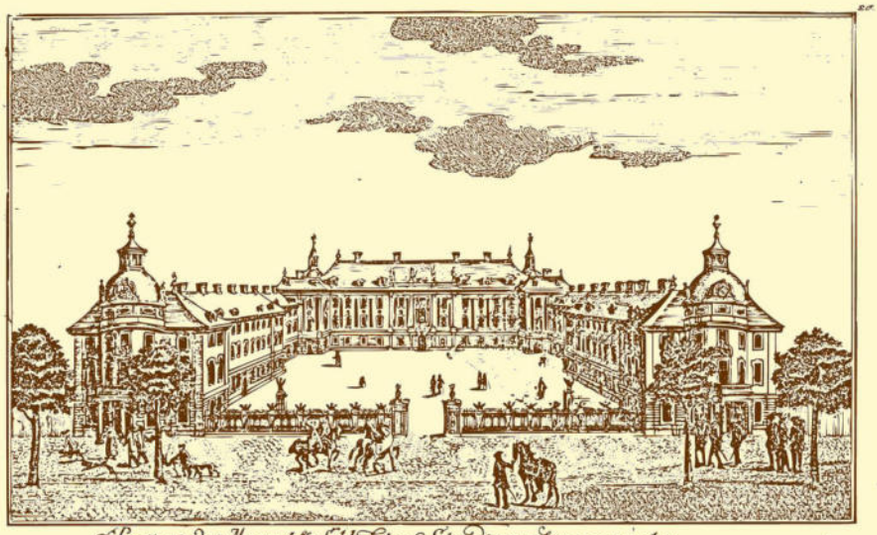
Goldgebackenes Schweineschnitzel
mit Gartengemüse und Kartoffelecken
und Kräuterschmand
18,9

Tafelspitz vom Kalb
mit Merrettich-Soße
dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln
21,9

Oranienbaumer Lendentopf
Schweinemedaillons 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.

Schwedt und Oranienbaum



Eine besonders enge historische Nähe verbindet Oranienbaum mit Schwedt an der Oder. Nicht nur, dass die Schlösser beider Orte vom gleichen Stadtarchitekten entworfen wurden; auch eine fürstliche Familienbeziehung bringt die außergewöhnliche Verbindung mit sich.

Henriette Catharinas jüngste Tochter Johanna Charlotte heiratete 1699 in Oranienbaum den Markgrafen Philipp Wilhelm von Brandenburg Schwedt. Ihr Sohn Friedrich Wilhelm wurde im Dezember 1700 auf Schloss Oranienbaum geboren. Später brachten ihm seine Streiche den Beinamen **„Toller Markgraf“** ein.

Auch Gerlind Jung, die heutige Inhaberin des Hotel und Restaurant “Goldener Fasan“, wurde in Schwedt geboren und fand per Zufall den Weg nach Oranienbaum.

Spezialitäten der Fasanenküche

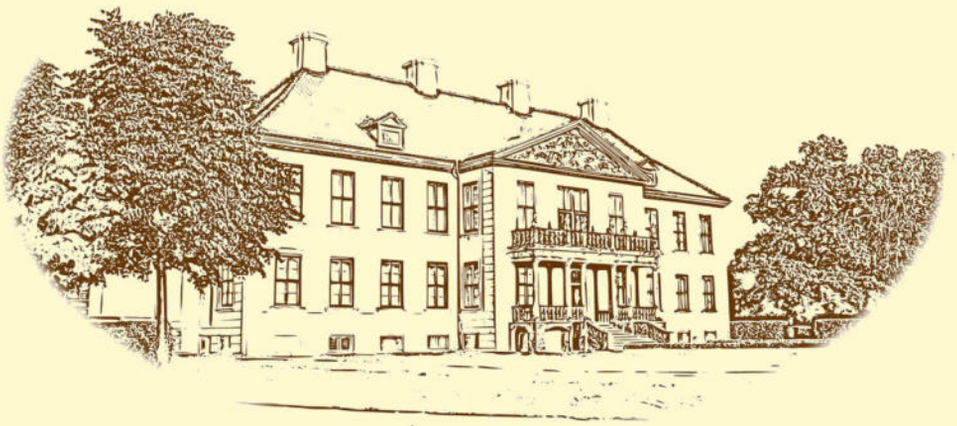
Geschmorte Ochsenbacke
mit gebuttertem Bohnen
und Kartoffelkroketten
22,9

Roulade vom Hirsch
an Waldpilzsauce und Salatbouquet
dazu Kartoffelklöße
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.

Der Orangenkuchen aus der Schlossküche



2012 verfasste die niederländische Buchdruck-Künstlerin Marja Scholtens passend zur königlichen Ausstellung im Schloss Oranienbaum nach Originalunterlagen eine besondere Rezeptsammlung. Darin enthalten sind verschiedenste Rezepte aus der Konfitüreküche des Schlosses Oranienbaum; unter anderem das Rezept für den Orangenkuchen so wie er zu Zeiten von Prinzessin Henriette Catharina gebacken worden sein könnte.

Dutch Design

Im gleichen Jahr fand im Barockschloss Oranienbaum ein einmaliger Brückenschlag zwischen Klassik der vergangenen Jahrhunderte und moderner Kunst statt. Die Ausstellung Dutch Design zeigte Kunstwerke von über 100 bekannten niederländischen Designern sowie Objekte aus dem Königlichen Hausarchiv. Zu sehen waren u.a. ein Sessel von Jurgen Bey, ein Porträt von Kronprinzessin Máxima von Diederick Kraaijeveld und die Tapete von Wouter Dolk. Den Höhepunkte bildete die feierliche Eröffnung durch die damalige Königin Beatrix.

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.

350 Jahre Oranienbaum

Kleinkunsttraum Oranienbaum
Die Stadt Oranienbaum feierte im Sommer des Jahr **2023** das 350. Jubiläum ihrer Namensgebung.

An zwei Sommerabenden verwandelte sich der barocke Park anlässlich des Jubiläums in einen lebendigen Kleinkunsttraum! Außergewöhnliche Künstlerinnen und Künstler verzauberte die Gäste mit Akrobatik, Zauberei, Comedy, Clownerie, Puppenspiel, Pantomime und vielem mehr.

Das Festival im Park Oranienbaum soll von nun an **jedes Jahr** stattfinden...

Lustwandeln auch Sie zusammen mit fabelhaften Wesen durch den Park, staunen Sie über Kleinkunst der Extraklasse, und lassen Sie sich von einem Spektakel aus Licht und Show vor der Schlossfassade in den Bann ziehen.

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!