

Herzlich 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.

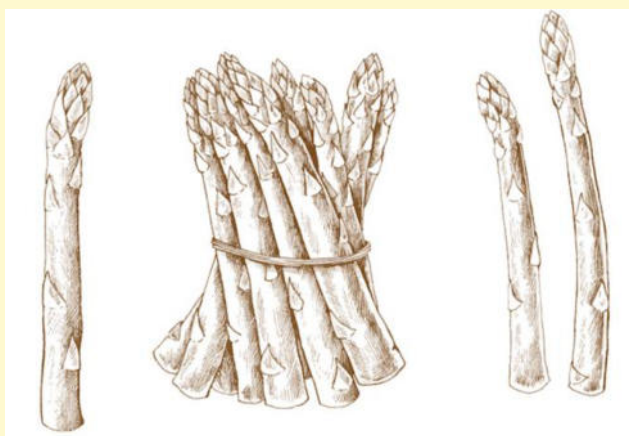
Das Team vom Goldenen Fasan

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 Bebbler. 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.



Spargelzeit mit Beelitzer Spargel

Aus der Region Beelitz stammt der Spargel mit langer Tradition, seit dem 19. Jahrhundert geschätzt für seine feine Qualität. Sorgfältig gestochen auf märkischen Böden, ein frischer Gruß der Saison.

Spargelcremesuppe

mit Gartenkresse

7,6

Portion Beelitzer Stangenspargel

250g mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

19,8

Wir empfehlen dazu:

Goldgebackenes Schweineschnitzel

+ 7,5

Gebrautes Lachsfilet

+9,8

Duo von Land- und Kochschinken

+7,8

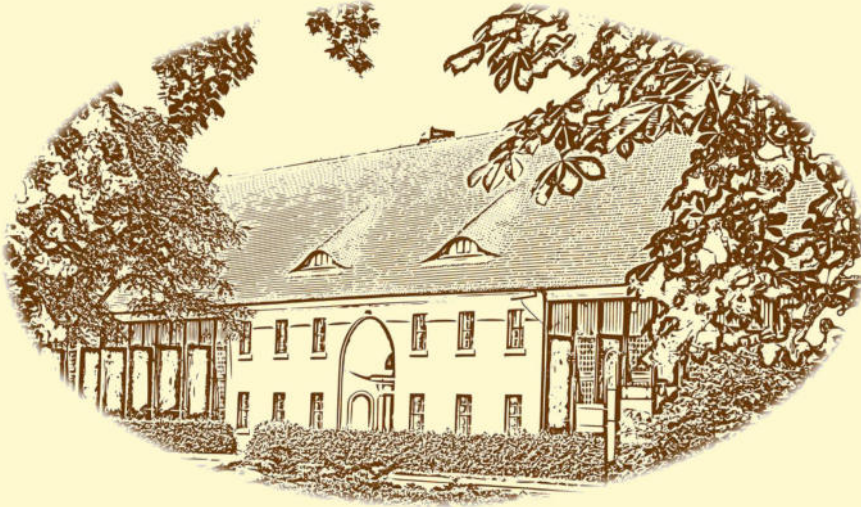
Alle Preise in Euro inklusive aktuell gültiger Mehrwertsteuer.
Eine Auflistung kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Service-Mitarbeitern.

Oranienbaum und die Orangen



Die Geschichte der Orangenzucht begann im Fürstentum Anhalt zu Zeiten von Fürstin Agnes mit der Errichtung des ersten Orangerhauses auf der Wüstung von Nischwitz. 1659 heiratete ihr Sohn Johann Georg II von Anhalt-Dessau die Tochter des Stadthalters der Niederlande Prinzessin Henriette Catharina von Nassau Oranien und übertrug ihr das Dörfchen Nischwitz. Damit begann der Aufschwung des Ortes, der später zu Ihren Ehren in Oranienbaum umbenannt wurde. Für Henriette Catharina hatte die Orange eine besondere familiäre Bedeutung. Sogar im Familienwappen der Oranier ist sie zu finden. In den folgenden Jahrhunderten wurden in der Orangenstadt Oranienbaum immer neue größere Orangerhäuser gebaut, bis 1818 die heute noch erhaltene Große Orangerie an der Dessauer-Straße errichtet wurde.

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
7,8





Vorspeisen & Kleinigkeiten


**Räucherlachs
auf Kartoffel-Kürbis-Plätzchen**
mit Kräuterschmand
13,9

Gebackene Kartoffelecken
dazu Kräuter-Knoblauch-Dipp
9,8

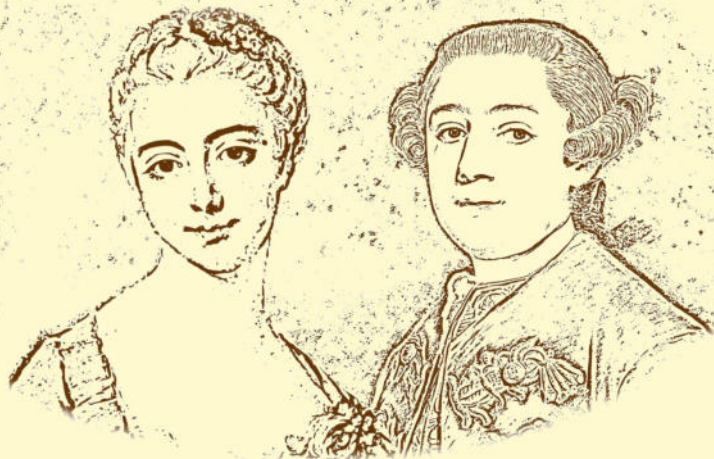
Yakitori-Spieße an gebackenen Gemüsebällchen
dazu ein scharfer Dipp
13,7



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

6,9

Oranienbaumer Salat

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

14,9

Wahlweise dazu:

Gebratene Hähnchenbrust

+ 6,9

Fetakäse

+ 6,0

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

an Salatbouquet

16,7

Wahlweise dazu:

Gebratene Hähnchenbrust

+ 6,9

Bunter Gemüse-Kartoffel-Auflauf

an 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



**Gebutterte Garnelenspieße
an glasierten Cherrytomaten**
auf Zitronen-Ricotta-Teigtaschen
21,7

**Zarter Ofenlachs
an Süßkartoffel-Pommes**
dazu Orangensauce
und buntes Gartengemüse
24,7




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 Fliesen Keller und der Teesaal zeugen. Letzterer wurde umfassend restauriert und ist seit 2007 wieder in seiner ganzen Pracht erlebbar.



Regionale Küche

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße

dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln

23,8

Goldgebackenes Schweineschnitzel

mit Gartengemüse und Kartoffelecken

dazu Kräuterschmand

21,90

oder die Klassiker:

Schweinesteak mit Zwiebel - Senf - Topping

an Pommes frites und buntem Salat



19,80

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

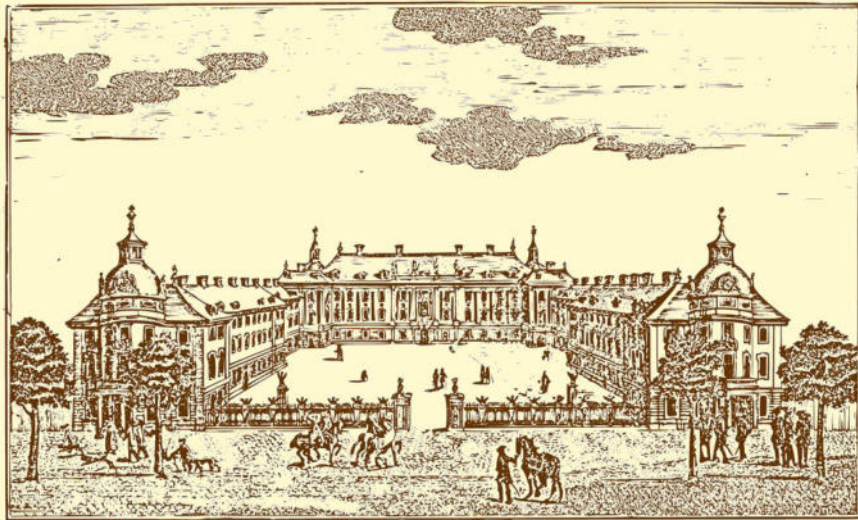
und Pommes frites

21,90

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



Schwedt und Oranienbaum






Prospect des Marggräflichen Schloßes zu Schwedt von ferne anzusehen.

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 gebutterten Bohnen
und Kartoffelkroketten
24,70




Oranienbaumer Lendentopf
Schweinemedallions auf überbackenen Nudeln
mit Rahmchampignons in der Pfanne serviert
22,80





Feines Herzragout „Tante Gunda's Art“
an Kartoffelstampf
19,80

Wildgulasch aus der Oranienbaumer Heide
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
23,70



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.

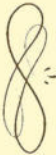


Desserts


**Originaler „Oranienbaumer Orangenkuchen“
nach einem Rezept aus „Die Orangen“
von Marja Scholtens**
abgerundet mit Vanilleeis
8,4



**Belgische Waffel
mit Puderzucker und Sahnedekor**
mit Vanilleeis +2,2
mit heißen Kirschen + 2,4
6,9



Marillenknödel
mit Vanilleeis und Schattenmorellen
9,6



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

