# 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 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.



# *Es wird wieder Winter...*

**Pikantes Kürbis-Chili-Süppchen**
mit Bacon-Chip
**6,9**

**Carpaccio vom Hirsch**
mit bunten Salaten und Parmesan
**14,70**

**Kürbis-Honig-Flammkuchen**
mit marinierter roter Zwiebel bunten Salaten und Feta-Käse
**16,80**

**Geschmorte Gänsekeule**
mit Apfelrotkraut oder Grünkohl
dazu Kartoffelklöße
**31,80**

**Geschmorte Gänsebrust**
mit Apfelrotkraut oder Grünkohl
dazu Kartoffelklöße
**31,80**

**Schweinemedaillons auf Waldpilzragout**
an Wickelklößen mit Salatbouquet
**23,9**

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 Orangenhauses 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 Orangenhäuser gebaut, bis 1818 die heute noch erhaltene Große Orangerie an der Dessauer-Straße errichtet wurde.

# Aperitive & Cocktails

## Alkoholfrei

| | | |
|---|---|---|
| **„Holly“**<br>Limonaden-Cocktail aus Limette und hausgemachtem Holundersirup | 0,4l | 6,9 |



| | | |
|---|---|---|
| **Wilde Lilli**<br>Lillet Rosé, Holunderblütensirup, Schweppes Wild Berry) | 0,4l | 7,9 |
| **„Fasano“**<br>Oranienbaumer Orangenlikör, Bitter Orangensirup, Schweppes Wild Berry | 0,4l | 7,9 |
| **Aperol Spritz** | 0,4 l | 7,9 |
| **Sekt des Hauses** | 0,1 l | 3,9 |

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
7,8

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

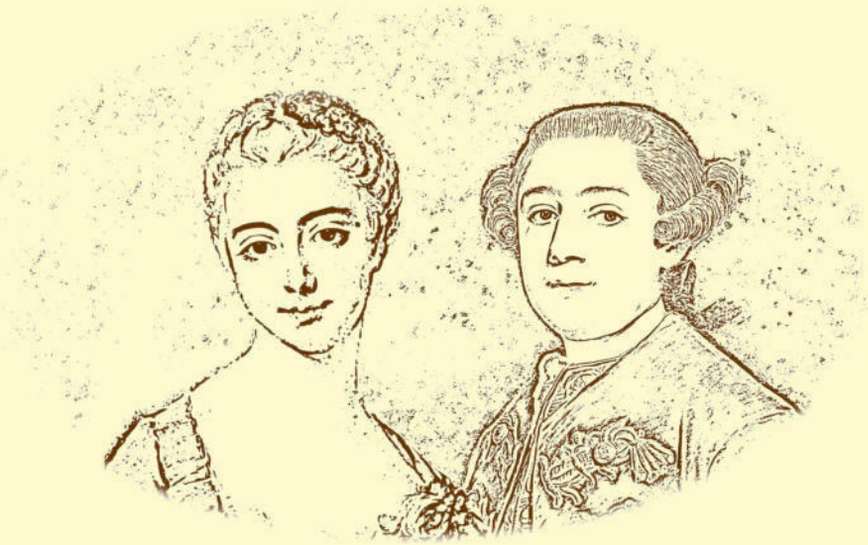
**Räucherlachs**
**auf Kartoffel-Kürbis-Plätzchen**
mit Kräuterschmand
13,9

**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

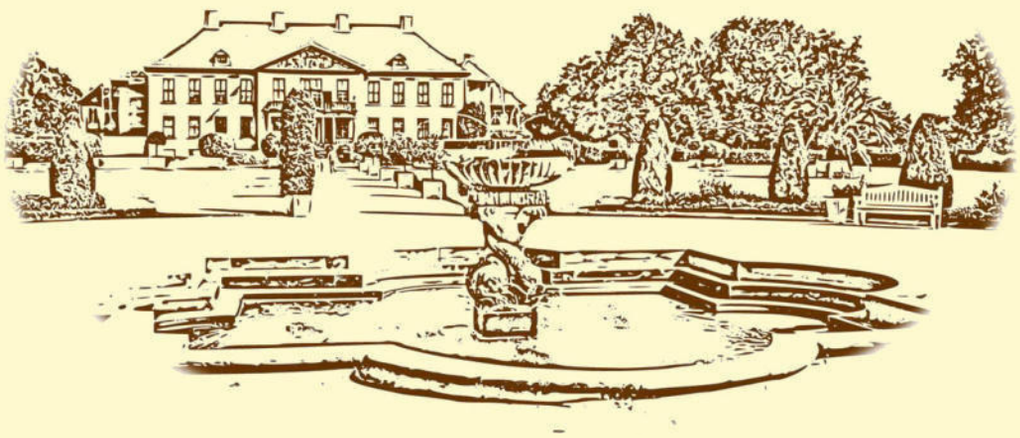
**Zarter Ofenlachs**
**an Süßkartoffel-Pommes**
dazu Orangensauce
und buntes Gartengemüse
24,7

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 Fliesenkeller 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

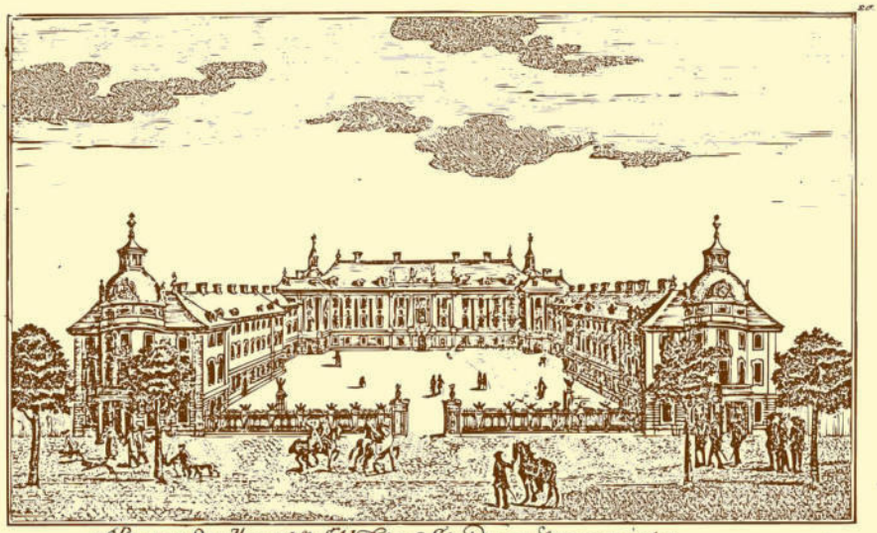
**oder die Klassiker:**

**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




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
Schweinemedaillons 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.