

Herzlich willkommen auf der

Märchenburg Trendelburg

Unsere schöne Trendelburg wurde im 13. Jahrhundert zum Schutz der hier verlaufenden Handelswege vom Grafen Konrad III. von Schöneberg (1249–1311) errichtet. Erstmals urkundlich erwähnt wurde sie im Jahre 1303.

In späteren Jahren gelangte die Burg in den Besitz des Bistums Paderborn und wurde als Lehen an die Herren von Stoghusen (Stockhausen) als Amtssitz und Zollstation vergeben.

In den Jahren 1443 und 1456 wurde die Burg bei Stadtbränden in Mitleidenschaft gezogen. 1464 nahm Landgraf Ludwig II. von Niederhessen nach Ausbruch der Hessen-Paderbornischen Fehde (1464-1471) die paderbornische Hälfte der Burg (die andere Hälfte war bereits hessisch) gewaltsam in Besitz, und sie blieb auch nach der Beilegung der Fehde im Jahre 1471 hessisch. Nach Zerstörungen der Stadt und der Burg während der Zeit des Dreißigjährigen Krieges wurde die Burg 1676 vom Landgrafen Carl von Hessen als Jagdschloss wieder hergerichtet. Im Siebenjährigen Krieg wurde die Burg kurzzeitig von französischen Truppen eingenommen. In späteren Jahren wurde sie als Forstamt genutzt und ab 1901 als Wohngebäude. Seit 1949 dienen die Burggebäude als Hotel und Restaurant.

1996 erwarb Herr Dr. Rolf Lohbeck mit seiner Frau Heidrun die schöne Märchenburg. Liebevoll wurden die alten Mauern wieder zu neuem Leben erweckt und verzaubern heute große und kleine Besucher –

und alle die noch an die Macht der Märchen glauben.

Der Volksmund

Einst lebte hier die wunderschöne Rapunzel, gefangen von einer bösen Hexe, im hohen Turm. Nur ihr gold-glänzendes Haar diente der Hexe zum Aufstieg in den über 40 Meter hohen Turm. Noch heute ist der Aufstieg in den Turm sehr beschwerlich und nur unter großen Mühen möglich. Aber es lohnt sich. schauen Sie selbst!



Liebe Gäste,
in allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,
Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

Allergen-Karte als Anlage beigefügt!

Dear guests,
in all food and beverages, the following substances or products thereof, be included:
Gluten-containing grains, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery,
Mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupine, molluscs.
For information on these, that our service and kitchen team will be happy to assist you.

Chers invités,
dans tous les aliments et les boissons, les substances ou produits suivants de celui-ci, être inclus:
Gluten contenant des grains, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, céleri,
Moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et les sulfites, lupin, mollusques.
Pour des informations sur ceux-ci, que notre service et l'équipe de cuisine se fera un plaisir de vous aider.

Estimados clientes,
en todos los alimentos y bebidas, las siguientes sustancias o productos de los mismos, se incluirán:
El gluten que contienen granos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, nueces, apio,
Mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuza, moluscos.
Para obtener información sobre estos, que nuestro servicio y equipo de cocina estarán encantados de ayudarle.

各位来宾，
在所有的食品和饮料，下列物质或其产品，包括：
面筋含谷物，蛋，鱼，花生，大豆，乳，坚果，芹菜，
芥末，芝麻，二氧化硫和亚硫酸盐，羽扇豆，软体动物。

有关这些信息，我们的服务和厨师团队将竭诚为您提供帮助。

親愛なるゲスト、
すべての食品や飲料、その次の物質または製品に含まれる：
グルテン含有穀物、卵、魚、ピーナッツ、大豆、ミルク、ナッツ、セロリ、
マスタード、ゴマ、二酸化硫黄および亜硫酸塩、ルピナス、軟体動物。
これらの詳細については、当社のサービス、キッチンチームがあなたをお手伝いさせていただきますことを。



DR. LOHBECK
PRIVATSTIFTUNG

*Auf Grund des Qualitätsanspruches unserer Küche, kann es möglich sein,
dass einzelne Produkte kurzfristig nicht mehr verfügbar sind.
Sicherlich haben Sie Verständnis dafür.*



Unser Lieblingsmenü

*Tomate trifft Mozzarella
mit feinem Olivenöl, Balsamico und Pesto*

*Rinderkraftbrühe
mit bunter Einlage*

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

*Kalbsrückensteak á la Saltimbocca
mit gebratener Polenta und Zucchini Gemüse*

*Kokos – Parfait
auf Ananascarpaccio*

*3-Gang-Menü à € 52,50 * Suppe – Hauptgang – Dessert*

*3-Gang-Menü VS à € 56,50 * Vorspeise – Hauptgang – Dessert*

*4- Gang-Menü à € 62,50 *Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert*

*5- Gang-Menü à € 72,50 *Vorspeise – Suppe – Sorbet - Hauptgang – Dessert*

*In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,
Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.*

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

Vorspeisen

*P*rosciutto di Parma mit Honigmelone

€ 14,50

*T*omate trifft Mozzarella

mit feinem Olivenöl, Balsamico und Pesto

€ 14,50

*C*arpaccio vom Rinderfilet auf Rapunzel's Pesto
mit Parmesanchip und frischem Pfeffer

€ 16,50

Suppen

*G*azpacho-Andaluz

€ 10,50

*P*aprikacremesuppe mit einem Hauch Chili

€ 11,50

*R*inderkraftbrühe mit bunter Einlage

€ 9,50

Vegetarisch

*P*olenta **hausgemacht**

mit Peperonata und geriebenen Parmesan

€ 23,50

*P*esto-Risotto

mit mediterranen Pfannengemüse • VEGAN

€ 21,50

Fisch

*D*oradenfilet unter der Kartoffelhaube

an Zitronen-Pfeffersauce und buntem Pfannengemüse

€ 29,50



Fischzuchtbetriebe Reinhardswald

*S*aibling küsst Garnele an Pesto-Risotto

mit Fenchel-Karottengemüse und Safransauce

€ 32,50

Steisch

Maispoulardenbrust

auf Tagliatelle in Olivenöl und Peperonata

€ 34,50

Kalbsrückensteak á la Saltimbocca

mit gebratener Polenta und Zucchini-gemüse

€ 38,50



Ritterspieß *flammend serviert*

*Medaillons von Rind, Kalb & Pute
an Cognac-Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Drillingen*

€ 36,50

Dessert

Lemon ~ Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren aus der Region

€ 12,50

Kokos ~ Parfait

auf Ananascarpaccio

€ 11,50

Waldmeister ~ Mousse

auf Melonenragout

€ 10,50

Trendelburger Landkäse

vom Henne Hof

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette

€ 14,50

Our favourite Menu



Tomato meets mozzarella
with fine olive Oil, balsamic vinegar and pesto

Lear Soup of Beef with colourful garnish

our sorbet filled up with secco

Veal loin steak à la Saltimbocca
with fried polenta and zucchini vegetables

Coconut parfait
on pineapple carpaccio

3-Course-Menu à € 52,50 * Soup – Main Course – Dessert

3-Course-Menu VS à € 56,50 * Appetizer – Main Course – Dessert

4- Course-Menu à € 62,50 *Appetizer – Soup – Main Course – Dessert

5- Course-Menu à € 72,50 *Appetizer – Soup – Sorbet – Main Course – Dessert

Appetizers

Prosciutto di Parma-ham with honeydew melon

€ 14.50

Tomato meets mozzarella
with fine olive oil, balsamic vinegar and pesto

€ 14.50

Carpaccio of beef fillet on Rapunzel's pesto
with parmesan chip and fresh pepper

€ 16.50

Soups

Gazpacho-Andaluz

€ 10.50

Cream Soup of bell pepper with a hint of chilli

€ 11.50

Clear soup of beef with colourful garnish

€ 9.50

Vegetarian

Polenta homemade
with peperonata and grated parmesan

€ 23.50

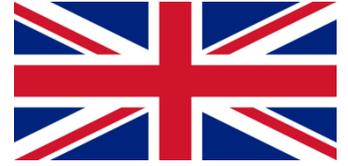
Vegan

Pesto Risotto –with Mediterranean pan-fried vegetables

€ 21.50

Fish

Sea bream fillet under a potato cap
on lemon pepper sauce
and colourful pan-fried vegetables
€ 29,50



From the Reinhardswald fish farms
Char kisses shrimp on pesto risotto with fennel-carrots and saffron sauce
€ 32.50

Meat

Corn-fed chicken breast
on tagliatelle in olive oil and peperonata
€ 34.50

Veal loin steak à la Saltimbocca with fried polenta and zucchini
€ 38.50

Knight Spear - served flaming –
Beef, veal and turkey fillets on a Cognac-Pepper-Sauce
served with Rosemary Potatoes and Bacon Beans
€ 36.50

Dessert

Lemon Cheesecake
with marinated strawberries from the region
€ 12.50

Coconut parfait
on pineapple carpaccio
€ 11.50

Woodruff mousse
on melon ragout and whipped cream
€ 10.50

Trendelburger country cheese
* Original from the Hen farm
with homemade apple - ginger jelly and fin baguette
€ 14.50

All food and drinks following substances, or products thereof, may be included: gluten containing grains, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulphites, lupine, molluscs.
For information on these, that our service and kitchen team will be happy to assist you.

*Due to the quality requirements of our kitchen, it may be possible,
That individual products are no longer available in the short term. Surely you understand.*

Social Media

*Wollen Sie immer auf dem neusten Stand bleiben?
Hier und da die Möglichkeit haben, vielleicht einen Gutschein zu gewinnen?
Oder kleine, einlösbare Gutscheine für Ihren Aufenthalt finden?
Dann schauen Sie auf unseren Social Media Kanälen vorbei!*



Sie finden uns auf Instagram

Und auf Facebook

