

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, altramuz, 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

*Räucherlachs an Kräuterschmand
mit Kartoffelrösti und Salatbouquet*

Steinpilzconsommé mit Ravioli

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

*Hirschrückensteak unter der Walnusskruste
an Kirschkorpessauce mit Herzoginkartoffeln und Romanesco*

*Apfel-Tartelettes mit Vanilleeis
Schlagrahm und Hippengebäck*

*3-Gang-Menü à € 55,50 * Suppe – Hauptgang – Dessert*

*3-Gang-Menü VS à € 59,50 * Vorspeise – Hauptgang – Dessert*

*4- Gang-Menü à € 65,50 *Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert*

*5- Gang-Menü à € 75,50 *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

*W*itello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernapfel

€ 16,50

*R*äucherlachs an Kräuterschmand
mit Kartoffelrösti und Salatbouquet

€ 14,50

*B*unter Salat in French-Dressing
mit Walnüssen und Cantaloupe Melone

€ 11,50

Suppen

*B*lumenkohlcremesuppe mit Crôutons

€ 9,50

*S*teinpilzconsommé mit Ravioli

€ 11,50

*K*ürbiscremesuppe mit Öl und seinen Kernen

€ 10,50

Vegetarisch

*S*teinpilzrisotto

mit buntem Marktgemüse • VEGAN

€ 23,50

*B*lumenkohl-überbacken

mit Smashed Potatoes und Schnittlauchsauce
€ 21,50

Fisch

*L*achsforellenfilet an Schnittlauchsauce

mit Spinat und Basmatireis

€ 29,50

*B*arramundi in der Pfanne gebraten

auf Kartoffel-Ratatouille-Gemüse

€ 32,50

Steisch

Rumpsteak an Steinpilzen à la Creme

mit hausgemachten Macaire-Kartoffeln und buntem Gemüse

€ 38,50

Hirschrückensteak unter der Walnusskruste

an Kirsch-Pfeffersauce mit Herzoginkartoffeln und Romanesco

€ 39,50

Kalbsrückensteak mit Café-de-Paris-Butter

mit Karotten-Kürbispüree und Smashed-Potatoes

€ 36,50

Ritterspieß *flammend serviert*

Medaillons von Rind, Kalb & Pute

an Cognac-Pfeffersauce

mit Speckbohnen und Drillingen

€ 36,50



Dessert

Apfel - Tartelettes

mit Bourbon-Vanilleeis

€ 12,50

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenkompott

€ 11,50

Brombeer - Panna-Cotta

im Glas mit Schlagrahm

€ 10,50

Trendelburger Landkäse

vom Henne Hof

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette

€ 14,50

Our favourite Menu



Smoked salmon on herb sour cream
with potato rösti and a salad bouquet

Porcini consommé with ravioli

Our sorbet filled up with secco

Venison steak under a walnut crust
on cherry pepper sauce with duchess potatoes and Romanesco

Apple tartlets with vanilla ice cream
and whipped cream

3-Course-Menu à € 55,50 * Soup – Main Course – Dessert

3-Course-Menu VS à € 59,50 * Appetizer – Main Course – Dessert

4- Course-Menu à € 65,50 *Appetizer – Soup – Main Course – Dessert

5- Course-Menu à € 75,50 *Appetizer – Soup – Sorbet – Main Course – Dessert

Appetizers

Vitello Tonnato with tuna sauce
and caper apple

€ 16.50

Smoked Salmon with herb sour cream
potato rösti and a salad bouquet

€ 14.50

Colorful salad in French dressing
with walnuts and cantaloupe melon

€ 11.50

Soups

Cream soup of cauliflower with croutons

€ 9.50

Porcini consommé with ravioli

€ 11.50

Cream of pumpkin soup with oil and its seeds

€ 10.50

Vegan

Porcini risotto with colourful market vegetables

€ 23.50

Vegetarian

Baked cauliflower with smashed potatoes and chive sauce

€ 21.50

Fish

Salmon trout fillet with chive sauce
on spinach with basmati rice
€ 29,50



Pan-fried Barramundi
on potato-ratatouille-vegetables
€ 32.50

Meat

Rumpsteak from beef with porcini mushrooms à la crème,
homemade macaire potatoes and vegetables
€ 38.50

Venison steak under a walnut crust
on cherry-pepper-sauce with duchess potatoes and Romanesco
€ 39.50

Saddle of veal steak with Café de Paris Butter,
carrott-pumpkin-puree and smashed potatoes
€ 36.50

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

Dessert

Apple Tartlets
with bourbon vanilla ice cream
€ 12.50

Chocolate mousse
with plum compote
€ 11.50

Blackberry panna cotta
with whipped cream
€ 10.50

Trendelburger country cheese
*original from the Henne farm
with homemade apple-ginger jelly and baguette
€ 14.50

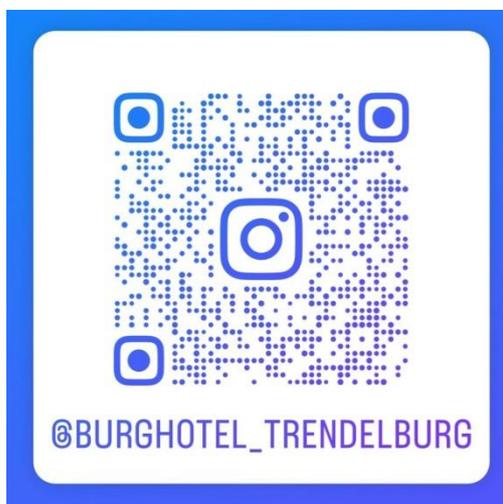
All food and drinks following substances, or products thereof, may be included: gluten containing grains, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulphites, lupine, molluscs.

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

