

*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.

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*

*Rote Beete Carpaccio  
mit flambiertem Fetakäse und Trüffelhonig*

\*\*\*\*

*Wildconsommé mit Ravioli*

\*\*\*\*

*Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt*

\*\*\*\*

*Barberie Entenbrust an Kirschsauce  
mit Linsen-Kartoffelküchlein und Rosenkohl*

\*\*\*\*

*Omas Kürbiskompott  
an Gewürzküchlein und süßer Creme*

*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.*

# Unser Gänsemenü

*Our Goose Menu*



*Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und gerösteten Croûtons*

*Lamb's Lettuce with Potato-Dressing and Croûtons*

\*\*\*\*

*Gänsebrust an Orangensauce  
mit Klößen und Maronen  
dazu wahlweise Rosenkohl **oder** Rotkohl*

*Goose Breast on Orange-Sauce  
with dumplings and chesnuts and a choice of Brussels sprouts **or** red cabbage*

\*\*\*\*

*Bratapfel mit Vanillesauce  
dazu Schlagrahm und Hippengebäck*

*Baked apple with vanilla sauce  
whipped cream and hip pastries*

*3-Gang-Menü à € 65,50*

*\* Vorspeise – Hauptgang – Dessert*

*(nur Hauptgang à € 39,50)*

*3-Course-Menu à € 65,50 \*(only Main Course € 39,50)*

# Vorspeisen

*F*eldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons

€ 12,50

*G*eräuchertes Forellenfilet  
an Sahnemeerrettich mit Wildkräutersalat

€ 14,50

*R*ote Beete Carpaccio  
mit flambiertem Fetakäse und Trüffelhonig

€ 12,50

# Suppen

*S*teckrübensuppe

€ 9,50

*W*ildconsommé mit Ravioli

€ 11,50

*B*rokkolicremesuppe mit gerösteten Walnüssen

€ 10,50

# Vegetarisch

## Süßkartoffelstampf

mit Gemüse der Saison \* VEGAN

€ 22,50

## Linsenküchlein

in Waldpilzsauce mit Spitzkohl

€ 23,50

# Fisch

## Ganze Forelle ohne Mittelgräte

an Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

€ 29,50

## Lachsfilet an Wildreis

mit Champagner-Sauce und Blattspinat

€ 32,50

# Steisch

*W*ildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle  
dazu Brokkoli und Preiselbeerbirne

€ 34,50

*B*arbarie Entenbrust an Kirschsauce  
mit Linsen-Kartoffelküchlein und Rosenkohl

€ 36,50

*K*albsrückensteak an Bunter-Pfeffer-Sauce  
mit Süßkartoffelstampf und grünen Bohnen

€ 36,50

*R*itterspieß \*flammend serviert\*



Medaillons von Rind, Kalb & Pute  
an Schwarzbiersauce mit Spitzkohl und Drillingen

€ 36,50

# Dessert



## Apfelrösti

mit Rumtopfbeeren und Zimteis

€ 12,50



## Omas Kürbiskompott

an Gewürzküchlein und süßer Creme

€ 11,50



## Crema Catalana

mit eingelegten Zwetschgen

€ 11,50



## Trendelburger Landkäse

**Original vom Henne Hof-Trendelburg**  
mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette

€ 14,50



## Our favourite Menu

Beetroot Carpaccio with Flambéed Feta Cheese and Truffle Honey

\*\*\*\*

Game Consommé with Ravioli

\*\*\*\*

Our sorbet filled up with secco

\*\*\*\*

Barbarie Duck Breast on Lentil-Potato-Cake  
with Cherry-Sauce and Brussels Sprouts

\*\*\*\*

Grandma's Pumpkin Compote  
with Spiced Cake and a Sweet 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

## Our Goose Menue

Lamb's Lettuce with Potato-Dressing and Croûtons

\*\*\*\*

Goose Breast on Orange-Sauce  
with dumplings and chesnuts and a choice of Brussels sprouts **or** red cabbage

\*\*\*\*

Baked apple with vanilla sauce  
whipped cream and hip pastries

3-Course-Menu à € 65,50 \*(only Main Course € 39,50)

## Appetizers

Lamb's Lettuce with Potato-Dressing and Croûtons

€ 12.50

Smoked Trout Fillet with Creamed Horseradish and Wild Herb Salad

€ 14.50

Beetroot Carpaccio with Flambéed Feta Cheese and Truffle Honey

€ 12.50

## Soups

Turnip Soup

€ 9.50

Game Consommé with Ravioli

€ 11.50

Broccoli Cream Soup with Roasted Walnuts

€ 10.50

## Vegan

Sweet Potato Mash with Seasonal Vegetables

€ 22.50

## Vegetarian

Lentil Cake with Wild Mushroom Sauce and Pointed Cabbage

€ 23.50

## Meat

Goose Breast in Orange Sauce  
with Dumplings and Chestnuts  
with Either Brussels Sprouts or Red Cabbage  
€ 38.50



Wild Boar Goulash on Spaetzle  
with Broccoli and Cranberry Pear  
€ 34.50

Barbarie Duck Breast on Lentil-Potato-Cake  
with Cherry-Sauce and Brussels Sprouts  
€ 36.50

Saddle of Veal Steak in Colourful-Pepper-Sauce  
with Mashed Sweet Potatoes and Green Beans  
€ 36.50

Knight Spear - Served Flaming –  
Beef, Veal and Turkey Fillets on a Black-Beer-Sauce  
Served with Pointed Cabbage and Baby Potatoes  
€ 36.50

## Fish

Whole Trout without Center Bones  
on Root Vegetables with Parsley Potatoes and Almond Butter  
€ 29.50

Salmon Fillet on Wild Rice  
with Champagne-Sauce and Leaf Spinach  
€ 32.50

## Dessert

Apple Rösti  
with Rum Berries and Cinnamon-Ice-Cream  
€ 12.50

Grandma's Pumpkin Compote  
with Spiced Cake and a Sweet Cream  
€ 11.50

Crema Catalana  
with Pickled Plums  
€ 11.50

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*



Facebook