

Herzlich willkommen auf der



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 acht der ärchen 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
PRIVATRESTLE

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



Vorspeisen

Röschen vom geräucherten Lachs

mit kleinen Kartoffelpuffern und Kräuter-Crème-fraîche
€ 12,80

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto

mit Salatstrauß im Parmesankörbchen und frischem Pfeffer
€ 14,20

Witello Tonnato an Thunfischsauce, mit kleinen Kapern

und Salatstrauß im Parmesankörbchen
€ 13,90

Frische Pilze aus dem Reinhardswald in Speck und Kräutern

mit Rapunzeln im Käse-Nestchen
€ 9,90

Kleiner bunter Blattsalat

*mit Balsamico-Walnussölvinaigrette **oder** Granatapfel-Dressing
oder Kräuter-Schmand Dressing **oder** Himbeervinaigrette*
€ 6,90

Suppen

Oxtail

mit klassischer Chesterstange und Pilzen

€ 7,90

Kresse-Cremesüppchen

mit Trüffelöl und Schmandtupfer

€ 7,90

Paprikacreme mit einem „Hauch Chili“

und gebratener Garnele

€ 7,90

Fisch

Aus dem Reinhardswald

Saibling trifft Garnele

auf Kartoffel-Rote-Bete-Stampf
mit Pastinakengemüse und Safransauce

€ 21,80

Ganze Bachforelle *ohne Mittelgräte*

in Mandelbutter mit Wurzelgemüse
und gebutterten Petersilienkartoffeln

€ 19,50

Vegetarisch

*T*agliatelle mit frischen Waldpilzen in Trüffel-Rahm
mit kleinem Wildkräuterstrauß
€ 15,50

*U*nsere Kartoffelgnocchis
in Salzeibutter gebraten
mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan
€ 15,50

*H*ausgemachte Spätzle
mit geschmolzenem Käse und Zwiebelschmelze
dazu kleinem Wildkräuterstrauß
€ 15,50

Vegan

*G*estampfte Süßkartoffel mit „gutem Olivenöl“,
confierten Kirschtomaten und buntem Gartengemüse
€ 15,50

Fleisch

Chateaubriand - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

mit Sauce Béarnaise (handgeschlagen), Grilltomate, Waldpilze,
Gemüse nach Saison und Kartoffelvariationen

€ 36,50 pro Person

Carre vom Iberico-Schwein mit Rosmarinkartoffeln,
Wirsinggemüse und glacierten Schalotten in „Malaga“

23,80

Kalbsrückensteak mit Café-de-Paris-Butter

mit Schwarzwurzeln à la crème und hausgemachten Gnocchis

23,50

Trendelburger Ritterspieß - flammend serviert -

Filet von Rind- und Schwein an Cognac-Pfeffersauce,
grüne Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

€ 23,50

Karree vom jungen Wiesen-Lamm - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

mit Kräuterkruste an Thymianjus, hausgemachte Kartoffelgnocchis,
Ratatouille, grüne Bohnen und confierte Tomaten

€ 36,50 pro Person

Ragout vom Wildschwein in Wacholdersauce mit Pilzen,

Preiselbeersauce, Brokkoli und hausgemachte Spätzle

€ 23,40

Dessert



La Surprise du vin rouge * ab 2 Personen

Aufgeschlagener Rotweinschaum
dazu Waldbeeren-Früchte und Bourbon-Vanillerahmeis
frisch für Sie zubereitet
€ 11,50 pro Person



Tausendschönchen * ab 2 Personen*

Crêpe- Suzette - am Tisch flambiert -
mit Orangenfilets in Grand Marnier und Bourbon-Vanillerahmeis
€ 11,50 pro Person



Schokoladen-Kuss

Mousse au chocolat mit Kirschwasserkirschen,
Vanillesauce und Hippenherz
€ 9,80



Der Feuervogel

Tonkabohnen-Crème Brûlée, geflammt mit braunem Zucker
dazu Mangosorbet und Schlagrahm
€ 9,80



Rapunzels Traum

Flambierte Zwetschgen in Rum mit Walnusseis und Schlagrahm
€ 9,80



Trendelburger Landkäse

Original vom Henne Hof

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Finnenbaguette
€ 9,80

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.*

Appetizers

Smoked salmon
with small potato pancakes and herb crème fraîche
€ 12.80



Carpaccio of beef fillet with an herb pesto
with salad bouquet in Parmesan basket and fresh pepper
€ 14.20

“Vitello tonato” slices of veal in a thunasauce
€ 13.90

Fresh mushrooms from the Reinhardswald
roasted in bacon and herbs with salad in a cheese nest
€ 9,90

Small colorful leaf salad
♥ with balsamic walnut oil vinaigrette
♥ or herbal dressing
♥ or raspberry vinaigrette
♥ or pomegranate dressing
€ 6.90

Soups

Oxtail
€ 7.90

Herbs cream soup with truffle oil and cream
€ 7.90

Red peppers cream with a "Chilli Chilli" and fried shrimp
€ 7.90

Vegetarian

Tagliatelle with fresh mushrooms in truffled cream with small wild herbs
€ 15.50

Our potato gnocchis, fried in sage butter
with cherry tomatoes and Parmesan
€ 15.50

Home made spaetzle
with melted cheese and onions and wild herbs salad
€ 15.50

VEGAN

Stamped sweet potato with olive oil,
cherry tomatoes and colorful garden vegetables
€ 15.50

Fish

From the Reinhardswald

Siber meets shrimp, potato beetroot with parsnips and saffron sauce
€ 21.80

Whole brook trout * without medium bones *
in almond butter with root vegetables and buttered parsley potatoes
€ 19,50

Meat

Chateaubriand - from 2 people * *fried according to your wish*
with béarnaise sauce (hand-baked), grill tomatoes, forest mushrooms, vegetables and potato varieties
€ 36.50 per person

Carre of the Iberico pig with rosemary potatoes, savoy cabbage and shallots in "Malaga-wine"
23,80

Calf's steak with Café-de-Paris-Butter with black rooted à la crème and homemade gnocchis
23.50

Trendelburger Knights spear - served flaming -
Filet of beef and pork with cognac pepper sauce, green beans with bacon and rosemary potatoes
€ 23.50

Saddle of lamb - starting from 2 persons * *fried according to your wish*
thym sauce, homemade gnocchis, small tomatoes and ratatouille
€ 36,50 per person

Stew of venison with spätzle and broccoli
€ 23,40

Dessert

La Surprise du vin rouge * *for 2 people*
Warm red wine foam
with forest berry fruits and bourbon vanilla ice cream
freshly prepared for you
€ 11.50 per person

Thousands beautiful * *for 2 persons* *
Crêpe-Suzette - **flamed at the table** -
with orange fillets in Grand Marnier and bourbon vanilla ice – cream
€ 11,50 per person

Chocolate Kiss
Mousse au chocolat with cherry water cherries, vanillesauce and pastry
€ 9.80

The Phoenix
Tonka bean crème brûlée, flamed with brown sugar with mango sauce and whipped cream
€ 9.80

Rapunzel's dream
Flambéed plums in rum with walnut ice cream and whipped cream
€ 9.80

Trendelburger country cheese * Original from the Hen farm
with homemade apple and ginger jelly and fin baguette
€ 9.80

Debido a sus altos estándares de calidad de nuestra cocina, puede ser posible, que los productos individuales son a corto plazo ya no está disponible. Seguramente usted entiende.

Aperitivos

Salmón ahumado con pequeñas crepes de patata y ensalada pequeña

12,80 €

Carpaccio de filete de ternera al pesto de hierbas, ensalada en parmesano cesta y pimiento fresco

14,20 €

Vitello tonnato

13,90 €

Champiñones frescos en tocino y hierbas con ensalada en el nido del queso

9,90 €

Pequeña ensalada colorida de hojas con vinagreta de aceite de nogal balsámico o aderezo de granada o aderezo de hierbas o vinagreta de frambuesa

6,90 €

Sopas

Oxtail – rappo de buij

7,90 €

Sopa de hierbas con aceite de trufa y crema

7,90 €

Crema de pimientos rossos con "Chili Chili" y camarones fritos

7,90 €

Pescado desde el Reinhardswald

Siber y gamba en remolacha de patata con chirivías y salsa de azafrán

21,80 €

Trucha de arroyo entero * sin huesos medianos * en mantequilla de almendras con vegetales de raíz y patatas de perejil con mantequilla

19,50 €

Vegetario

Tagliatelle con champiñones frescos en crema con pequeñas hierbas

15,50 €

VEGAN

Patata dulce , tomates cherry y verduras de jardín colorido

15,50 €

Nuestros gnocchi de patata frito en mantequilla de ungüento con tomates cherry y parmesano recién rallado

15,50 €

Spaetzle hecho en casa con el queso derretido y cebolla y hierbas

15,50 €

Carne



Chateaubriand - desde 2 personas

frito según tu deseo

con salsa béarnaise (a mano), tomates de la parrilla, setas del bosque,

Verduras por temporada y variedades de papa

36,50 € por persona

Carré del cerdo ibérico con patatas de romero,
col de col rizada y chalotes glaciares en "Málaga"

23,80

El bistec del becerro con Café-de-París-Mantequilla
con negro enraizado à la crème y gnocchis casero

23.50

Trendelburger Ritterspiess - servido en llamas -
Filete de carne de res y cerdo con salsa de pimienta de coñac,
judías verdes con patatas de tocino y romero

23,50 €

Plaza del cordero joven - de 2 personas

* frito según tu deseo

con corteza de hierba de tomillo jus, ñoquis de patata caseros, pisto, judías verdes y tomates confitados

€ 36,50 por persona

Ragú de jabalí en salsa de enebro con panqueques, salsa de arándanos, brócoli y spaetzle casero

23,40 €

Postre

La Surprise du vin rouge * para 2 personas

Espuma de vino tinto

así como bayas de bosque y helado de vainilla bourbon

recién preparado para usted

€ 11,50 por persona

Mil hermoso * de 2 personas *

Crêpe-Suzette - flambeado -

con naranja en Grand Marnier y helado de vainilla Bourbon

€ 11,50 por persona

chocolate Kiss

Mousse au chocolat con cerezas de agua de cereza, natillas

9,80 €

El firefowl

Crème brûlée de haba Tonka, flameado con azúcar moreno

con sorbete de mango

9,80 €

El sueño de Rapunzel

Flambéed ciruelas en ron con nogal helado y crema batida

9,80 €

Queso de país de Trendelburger

Original de la granja de gallinas con jengibre casero de manzana

€ 9,80

En raison de ses normes de haute qualité de notre cuisine, il peut être possible,
que les produits individuels sont à court terme ne sont plus disponibles.
Certes, vous comprenez.

Apéritifs

Saumon fumé avec de petites crêpes de pommes de terre et crème fraîche aux herbes
12,80 €

Carpaccio de filet de boeuf sur le pesto aux herbes
bouquet de salade en panier au parmesan et poivre frais
14,20 €



Vitello Tonnato
13,90 €

Champignons frais du Reinhardswald en lardons et herbes avec ravines dans le nid de fromage
€ 9,90

Petite salade de feuilles colorées avec vinaigrette à l'huile de noix de coco balsamique
ou pomme granate
ou vinaigrette aux herbes
ou à la framboise
6,90 €

Soupes

Oxtail
7,90 €

Soupe de crème d'herbes avec de l'huile de truffe
7,90 €

Crème de poivrons rouges avec "Chilli Chilli" et crevette frite
7,90 €

Poisson du Reinhardswald

Sibère rencontre les crevettes
sur la betterave à base de pommes de terre avec panais et sauce au safran
€ 21.80

Truite de fontaine entière * sans os moyens *
au beurre d'amande avec les légumes-racines et des pommes de terre de persil beurré
19,50 €

Végétarien

Tagliatelles aux champignons frais en crème avec de petites herbes sauvages
15,50 €

Patates douces échantillonnées avec du beurre de noix,
tomates cerises et légumes de jardin colorés
15,50 €

Notre nouache de pommes de terre frite au beurre d'onguent
aux tomates cerises et au parmesan fraîchement râpé
15,50 €

Spaetzle fait maison au fromage fondu et à la fonte d'oignon et herbes sauvages
15,50 €

Viande

Chateaubriand - à partir de 2 personnes

** frite selon votre souhait*
avec sauce béarnaise (cuit à la main), tomates grillées, champignons forestiers,
Légumes par saison et variétés de pommes de terre
36,50 € par personne

Carré du porc ibérique aux pommes de terre au romarin,
Chou de Savoie et échalotes glacées à "Malaga"
23,80

Bec du veau au Café-de-Paris-Beurre
à la crème noir à la crème et aux gnocchis faits maison
23.50

Trendelburger Ritterspiess - servi en flammes -
Filet de boeuf et de porc à la sauce au cognac,
haricots verts au bacon et au romarin
23,50 €

Place du jeune agneau des prés - à partir de 2 personnes

** frit selon votre désir*
avec croûte aux herbes de jus de thym, gnocchi de pommes de terre maison, ratatouille, haricots
verts et tomates confites
36,50 € par personne

Ragoût de sanglier à la sauce de genièvre avec crêpes, sauce aux canneberges, brocoli et spaetzle
maison
23,40 €

Dessert

La Surprise du vin rouge * pour 2 personnes

Mousse de vin rouge
des fruits à la forêt et glace à la vanille bourbon
fraîchement préparé pour vous
11,50 € par personne

Mille belle * de 2 personnes *
Crêpe-Suzette - *flambée à la table* -
avec des filets d'orange dans la glace à la vanille Grand Marnier et Bourbon
11,50 € par personne

Chocolate Kiss
Mousse au chocolat aux cerises à l'eau cerise, crème anglaise
9,80 €

La pomme de feu
Crème brûlée au haricot Tonka, flammé au sucre brun avec sauce à la mangue et crème fouettée
9,80 €

Le rêve de Rapunzel
Flambée de prunes au rhum avec de la glace noyer et de la crème fouettée
9,80 €

Trendelburg FROMAGE
Original de la ferme Henne
avec des pommes-gingembre maison
€ 9,80