

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・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
PRIVATRESTAURANT

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



Vorspeisen

R[👑]oschen vom geräucherten Lachs

mit kleinen Kartoffelpuffern und Kräuter-Crème-fraîche
€ 13,20

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto

mit Salatstrauß im Parmesankörbchen und frischem Pfeffer
€ 14,50

Vitello Tonnato an Thunfischsauce, mit kleinen Kapern
und Salatstrauß im Parmesankörbchen

€ 13,80

Frische Pilz in Speck und Kräutern

mit Rapunzeln im Käse-Nestchen

€ 13,20

Kleiner bunter Blattsalat

*mit Balsamico-Walnussölvinaigrette **oder** Granatapfel-Dressing
oder Kräuter-Schmand Dressing **oder** Himbeervinaigrette*

€ 6,90

Suppen

Oxtail

mit klassischer Chesterstange und Pilzen
€ 8,20

Kresse-Cremesüppchen

mit Trüffelöl und Schmandtupfer
€ 8,20

Paprikacreme mit einem „Hauch Chili“
und gebratener Garnele
€ 8,30

Fisch

Aus dem Reinhardswald

Saibling trifft Garnele

*auf Kartoffel-Rote-Bete-Stampf
mit Pastinakengemüse und Safransauce*
€ 22,30

Ganze Bachforelle *ohne Mittelgräte*

*in Mandelbutter mit Wurzelgemüse
und gebutterten Petersilienkartoffeln*
€ 21,20



Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen Waldpilzen in Trüffel-Rahm
mit kleinem Wildkräuterstrauß
€ 17,00

Unsere Kartoffelgnocchis
in Salzeibutter gebraten
mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan
€ 16,80



Vegan

*** lactose- und glutenfrei**

Gestampfte Süßkartoffel mit „gutem Olivenöl“,
confierten Kirschtomaten und buntem Gartengemüse
€ 17,20

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.

Fleisch

Chateaubriand - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

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

€ 38,50 pro Person

Carré vom jungen Wiesen-**L**amm - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

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

€ 39,00 pro Person

Kalbsrückensteak mit Café-de-Paris-Butter

mit Schwarzwurzeln à la crème und hausgemachten Gnocchis

25,20

Carré vom Iberico-Schwein mit Rosmarinkartoffeln,

Wirsinggemüse und glacierten Schalotten in „Malaga“

24,80

Trendelburger **R**itterspieß - flammend serviert -

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

€ 23,50

Rumpsteak vom Angusrind - 300 Gramm

mit unserer Kräuterbutter, Pfannengemüse und Herzoginkartoffeln

€ 33,30

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.

Dessert



La Surprise du vin rouge * ab 2 Personen

*Aufgeschlagener Rotweinschaum
dazu Waldbeeren-Früchte und Bourbon-Vanillerahmeis
frisch für Sie zubereitet
€ 12,20 pro Person*



Tausendschönchen * ab 2 Personen*

*Crêpe- Suzette - am Tisch flambiert -
mit Orangenfilets in Grand Marnier und Bourbon-Vanillerahmeis
€ 12,20 pro Person*



Schokoladen-Kuss

*Warmes Schokoladentörtchen mit (frisch gebacken im Ofen, ca. 12 min)
mit Kirschwasserkirschen,
Vanillesauce und Hippenherz
€ 11,80*



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
€ 10,20*

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
€ 13.20



Carpaccio of beef fillet with an herb pesto
and salad in Parmesan nest and fresh pepper
€ 14.50

“Vitello tonato” slices of veal in a thuna sauce
€ 13.80

Fresh mushrooms
roasted in bacon and herbs with salad in a cheese nest
€ 13,20

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

Soups

Oxtail classic
€ 8.20

Herbs cream soup with truffled oil and cream
€ 8.20

Red peppers cream with "Chilli" and fried shrimps
€ 8.30

Vegetarian

Tagliatelle with fresh mushrooms in truffled cream with wild herbs
€ 17.00

Our potato gnocchis, fried in sage butter
with cherry tomatoes and Parmesan
€ 16.80

VEGAN

Mashed sweet potato with olive oil,
cherry tomatoes and colorful garden vegetables
€ 17.20

Fish

From the Reinhardswald

Siber meets shrimp, mashes potatoes with beetroot, parsnips and saffron sauce
€ 22.30

Whole brook trout * without medium bone *
in almond butter with root vegetables and buttered parsley potatoes
€ 21,30

Meat

Chateaubriand – starting from 2 people * *fried according to your wish*
with béarnaise sauce (hand-baked), grill tomato, mushrooms, vegetables and potato varieties
€ 38.50 per person

Carré of the Iberico pig with rosemary potatoes, savoy cabbage and shallots in "Malaga-wine"
24,80

Calf's steak with Café-de-Paris-Butter with black roots in cream and homemade gnocchis
25.20

Trendelburger Knights spear – flamed at the table -
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*
thyme sauce, homemade gnocchis, small tomatoes and ratatouille
€ 39,00 per person

Entrecôte 300g
with homemade herbs butter, vegetables and duchesse potatoes
€ 33,30

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
€ 12.20 per person

Thousands beautiful * *for 2 persons* *
Crêpe-Suzette - **flamed at the table** -
with orange fillets in Grand Marnier and bourbon vanilla ice – cream
€ 12,20 per person

Chocolate Kiss
chocolate cake with cherry water - cherries, vanilla sauce and pastry
€ 11.80

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

Trendelburger country cheese * Original from the Hen farm
with homemade apple - ginger jelly and fin baguette
€ 10.20

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
13,20 €

Carpaccio de filete de ternera al pesto de hierbas,
ensalada en parmesano cesta y pimiento fresco
14,50 €



Vitello tonnato
13,80 €

Champiñones frescos en tocino y hierbas con ensalada en el nido del queso
13,20 €

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
8,20 €

Sopa de hierbas con aceite de trufa y crema
8,20 €

Crema de pimientos rossonos con "Chili" y camarones fritos
8,30 €

Pescado desde el Reinhardswald

Siber y gamba en remolacha de patata con chirivías y salsa de azafrán
22,30 €

Trucha de arroyo entero * sin huesos medianos *
en mantequilla de almendras con vegetales de raíz
y patatas de perejil con mantequilla
21,20 €

Vegetario

Tagliatelle con champiñones frescos en crema con pequeñas hierbas
17,00 €

VEGAN * sans lactosa y sans gluten

Purée de patate douce à la "bonne huile d'olive",
tomates confondues et légumes du jardin coloré
17,20 €

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
38,50 € por persona

Carré del cerdo ibérico con patatas de romero,
col de col rizada y chalotes glaciares en "Málaga"
24,80

El bistec del becerro con Café-de-París-Mantequilla
con negro enraizado à la crème y gnocchis
25.20

Trendelburger Ritterspiess - flambeado -
Filete de carne de res y cerdo con salsa de pimienta al 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, gnocchis de patata, pisto, judías verdes y tomates confitados
€ 39,00 por persona

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
€ 12,20 por persona

Mil hermoso * de 2 personas *

Crêpe-Suzette - flambeado -

con naranja en Grand Marnier y helado de vainilla bourbon
€ 12,20 por persona

Chocolate Kiss

Tarta chocolate con cerezas con agua de cereza, natillas
11.80 €

El sueño de Rapunzel

Ciruelas flambeados en ron con nogal helado y crema batida
9,80 €

Queso de país de Trendelburg

Original de la granja de gallinas con mermelada de manzana con jengibre casero
€ 10,20

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
13,20 €

Carpaccio de filet de boeuf sur le pesto aux herbes
bouquet de salade en panier au parmesan et poivre frais
14,50 €



Vitello Tonnato
13,80 €

Champignons en lardons et herbes avec ravines dans le nid de fromage
€ 13,20

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 classique
8,20 €

Crème aux herbes avec de l'huile de truffe
8,20 €

Crème de poivrons rouges avec "Chilli" et crevette frite
8,30 €

Poisson du Reinhardswald

Sibère rencontre les crevettes gris
sur la betterave à base de pommes de terre avec panais et sauce au safran
€ 22.30

Truite de fontaine entière * sans os moyens *
au beurre d'amande avec les légumes-racines et des pommes de terre de persil beurré
21,20 €

Végétarien

Tagliatelles aux champignons frais en crème avec des herbes sauvages
17,00 €

Vegan * sans lactose et sans gluten

Purée de patate douce à la "bonne huile d'olive",
tomates cerises confondues et légumes du jardin coloré
17,20 €

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
38,50 € par personne

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

24,80

Bec du veau et beurre Café-de-Paris
légumes à la crème et gnocchis faits maison
25.20 €

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

Carrée d'agneau - 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
39,00 € par personne

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

12,20 € par personne

Mille belle * de 2 personnes *

Crêpe-Suzette - *flambée à la table* -

avec des filets d'orange, la glace à la vanille, Grand Marnier
12,20 € par personne

Chocolate Kiss

Mousse au chocolat aux cerises à l'eau cerise, crème anglaise
11,80 €

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 un gelée de pommes au gingembre maison
€ 10,20