

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:
*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 mit kleinem Kartoffelrösti
an Pesto-Schmand und Salatbouquet*

Kresserahmsuppe mit Sahnetupfer

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

*Kalbsrückensteak an Sherryrahmsauce
auf Karottenpüree mit grünem Spargel
und hausgemachten Herzoginkartoffeln*

Ofenwarmes Rhabarbertörtchen mit Baiserhaube

*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

*R*äucherlachs mit Kartoffelrösti

an Pesto-Schmand und kleinem Salat

€ 14,50

*R*oastbeef - rosa gebraten -

mit Pestoschmand und Wildkräutersalat

€ 15,50

*B*unter Sommersalat mit Joghurtdressing

an Walnüssen und Orangenfilets

€ 12,50

Suppen

*P*aprikacreme mit gebratener Garnele

€ 11,50

*R*inderkraftbrühe mit bunter Einlage

€ 10,50

*K*resserahmsuppe mit Sahnetupfer

€ 10,50

*V*egetarisch

*P*esto-Kartoffelstampf

mit buntem Marktgemüse

€ 23,50

*F*isch



*F*ischzuchtbetriebe Reinhardswald

*G*anze Bachforelle *ohne Mittelgräte*

unter Mandelbutter mit Wurzelgemüse und Dampfkartöffelchen

€ 23,50

*G*ebratener Saibling

auf Kartoffel-Stampf
an Safransoße und Fenchel-Karottengemüse

€ 26,50

Fleisch

*L*iberico Karrée

an Portweinjus mit französischen Drillingen und Marktgemüse

€ 28,50

*M*aispouardenbrust

auf Tagliatelle an Rahmsauce und Kohlrabi-Karottengemüse

€ 29,50

*K*albsrückensteak auf Sherryrahmsauce

*an Karottenpüree mit grünem Spargel
und hausgemachten Herzoginkartoffeln*

€ 34,50

*R*itterspieß *flammend serviert*

*Filet von Rind, Kalb & Pute
an Cognac-Pfeffersauce
dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

€ 34,50



Dessert



Rhabarbertörtchen

Ofenwarm mit Baiserhaube

€ 10,50



Crème Brûlée

mit Rum-Rosinen-Eis und Sahnetupferl

€ 11,50



Erdbeer - Panna - Cotta

mit frischer Minz-Sahne

€ 12,50



Trendelburger Landkäse

Original vom Henne Hof-Trendelburg

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Finnenbaguette

€ 14,50