

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

*Tatar vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
und Wildkräutersalat*

Rahmsuppe vom wilden Bärlauch

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

*Lammkarree an Balsamicojus
dazu hausgemachte Kräuter-Gnocchi und Ratatouille-Gemüse*

*Rhabarbertörtchen frisch aus dem Ofen
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

*T*atar vom Räucherlachs

mit Honig-Senf-Soße und Wildkräutersalat

€ 12,50

*W*itello Tonnato

mit Thunfischsauce und Salatbouquet

€ 15,00

*B*unter Salat

mit Granatapfel und Joghurt-Dressing

€ 9,50

Suppen

*K*arotten-Kokos-Suppe mit Garnele

€ 12,50

*R*ahmsuppe vom wilden Bärlauch

€ 10,50

Vegetarisch

*G*nocchi *hausgemacht* in Salbeibutter
mit Kirschtomaten und geriebenen Parmesan

€ 23,50

Fisch

*Z*anderfilet auf Rahmsauerkraut mit Speck,
und violetten Kartoffeln

€ 29,50



Fischzuchtbetriebe Reinhardswald

*G*anze Bachforelle *** ohne Mittelgräte***
dazu Mandelbutter, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

€ 24,50

Fleisch

*R*umpsteak - rosa gebraten -

*an hausgemachter Kräuterbutter
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin*

€ 36,50

*L*ammkarree an Balsamicojus

dazu hausgemachte Kräuter-Gnocchi und Ratatouille-Gemüse

€ 38,50



*R*itterspieß *flammend serviert*

*Medaillons von Rind, Kalb & Pute
an Cognac-Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

€ 35,50

Dessert

Rhabarbertörtchen

frisch aus dem Ofen mit Baiserhaube

€ 11,50

Mousse au Chocolat

auf Wildbeeren-Cocktail

€ 10,50

Schwarzwälder-Kirsch-Panna-Cotta

mit Kirschsorbet und Schlagrahm

€ 11,50

Trendelburger Landkäse

vom Henne Hof

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette

€ 14,50

Our favourite Menu



Smoked Salmon Tatar
with Honey Mustard Sauce and a Wild Herb Salad

Cream Soup Made from Wild Garlic

Our sorbet filled up with secco

Rack of Lamb with Ratatouille-Vegetables
with Homemade Herb Gnocchi and Balsamic Jus

Rhubarb Tarte
Fresh from the Oven with Meringue Topping

3-Course-Menu à € 52,50 * Soup – Main Course – Dessert

3-Course-Menu VS à € 56,50 * Appetizer – Main Course – Dessert

4- Course-Menu à € 62,50 *Appetizer – Soup – Main Course – Dessert

5- Course-Menu à € 72,50 *Appetizer – Soup – Sorbet – Main Course – Dessert

Appetizers

Smoked Salmon Tatar
with Honey Mustard Sauce and a Wild Herb Salad

€ 12.50

Vitello Tonnato
with Tuna Sauce and a salad bouquet

€ 15.00

Colourful Salad with Pomegranate
and Yoghurt Dressing

€ 9.50

Soups

Carrot-Coconut-Soup with a Shrimp

€ 12.50

Cream Soup Made from Wild Garlic

€ 10.50

Vegetarian

Gnocchi – homemade – in Sage Butter
with Cherry Tomatoes and Grated Parmesan

€ 23.50

Fish

Pike Perch Fillet on Cream-Bacon-Sauerkraut
with Purple Potatoes
€ 29.50



From the Reinhardswald forest
Whole Brown Trout - without Medium Bone -
with Almond Butter, Root Vegetables and Butter-Potatoes
€ 24.50

Meat

Rumpsteak - Fried Pink -
with Homemade Herb Butter
with Market Vegetable and Potato Gratin
€ 36.50

Rack of Lamb with Ratatouille-Vegetables
with Homemade Herb Gnocchi and Balsamic Jus
€ 38.50

Knight Spear - served flaming –
Beef, veal and turkey fillets on a Cognac-Pepper-Sauce
served with Rosemary Potatoes and Bacon Beans
€ 35.50

Dessert

Rhubarb Tarte
Fresh from the Oven with Meringue Topping
€ 11.50

Mousse au Chocolat
with a Wild-Berry-Cocktail
€ 10.50

Black Forest Cherry Panna Cotta
with Cherry Sorbet and Whipped Cream
€ 11.50

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

