

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。

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

*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.*



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.

*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.*

Unser Lieblingsmenü

Our Favourite Menu

Rindercarpaccio auf Pesto mit gehobeltem Parmesan
Carpaccio of Beef with Pesto-Herbs and Parmesan-Cheese

Paprikacremesuppe mit Garnele
Paprika-Cream-Soup with Fried Shrimp

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt
Our Sorbet Filled up with Secco

Lammkarrée an Rosmarinjus

mit Ratatouille und gebratener Polenta
Rack of Lamb on Rosemary Sauce with Roasted Polenta and Ratatouille

Kokosparfait
auf Ananascarpaccio
Coconut-Parfait
on Pineapple Carpaccio

- 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*
- 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*

Vorspeisen

Appetisers

Rindercarpaccio auf Pesto mit gehobeltem Parmesan

Carpaccio of Beef with Pesto-Herbs and Parmesan-Cheese

€ 16,50

Vitello Tonnato mit kleinem Wildkräutersalat

Vitello Tonnato with Tuna Sauce and small herb Salad

€ 15,50

Salat - Caprese

Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme

Tomato-mozzarella-cheese with Balsamic-Cream

€ 13,50

Suppen

Soups

Gazpacho Andaluz

Gazpacho Andaluz – Cold Tomato-Soup

€ 9,50

Tomatenessenz mit ihrer Einlage

Clear Tomato Soup with Inlay

€ 10,50

Paprikacremesuppe mit gebratener Garnele

Paprika-Cream-Soup with Fried Shrimp

€ 11,50



Vegetarisch

Vegetarian

Polenta in der Pfanne gebraten

mit Ratatouille

Pan-Fried Polenta with Ratatouille

€ 19,50

Auberginenschnitzel mit Zucchini und Dampfkartoffeln

Eggplant Schnitzel with Zucchini Vegetables and Steamed Potatoes

€ 21,50

** VEGGIE oder VEGAN (unpaniert)*

Fisch

Fish

Ganze Forelle ohne Mittelgräte

an Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Whole Trout without Center Bones

on Root Vegetables with Parsley Potatoes and Almond Butter

€ 29,50

Baramundi-Filet auf der Haut gebraten

an Steinpilzrisotto mit glasierten Möhren

Baramundi-Bas Fillet with Porcini-Mushroom-Risotto and Carrots

€ 31,50

Steisch

Meat

*K*albssteak à la Saltimbocca mit Parmaschinken umwickelt

an Marsalarahmsauce mit Zucchini und Butterkartoffeln
Steak of Veal with Parma-ham on Marsala-Sauce with Zucchini-Vegetables and Potatoes
€ 34,50

*L*ammkarrée an Rosmarinjus

mit Ratatouille und gebratener Polenta
Rack of Lamb on Rosemary Sauce with Roasted Polenta and Ratatouille
€ 36,50

*I*berico-Kotelette

an Rotweinschalotten
mit Marktgemüse und Herzoginkartoffeln
Iberico-Pork-Chop on Red-Wine-Onions with Vegetables and Duchess-Potatoes
€ 29,50

*R*umpsteak –rosa gebraten-

mit Hausgemachter Kräuterbutter
dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln
Steak of Beef on Homemade Herb-Butter with Green Beans and Rosemary Potatoes
€ 34,50

Dessert

Dessert

Kokos - Parfait

auf Ananascarpaccio

Coconut-Parfait on Pineapple-Carpaccio

€ 12,50

St. Sebastian Cheese Cake

mit Erdbeereiscreme

St. Sebastian Cheese Cake

with Strawberry-Ice-Cream

€ 11,50

Melonen - Minzsalat

mit Zitronensorbet

Watermelon-Mint-Salad

with Lemon Sherbet

€ 10,50

Trendelburger Landkäse

Original vom Henne Hof-Trendelburg

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette

Trendelburger Country Cheese * Original from the Henne Farm

with Homemade Apple-Ginger-Jelly and Baguette

€ 14,50

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

*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

