DR. LOHBECK
PRIVATHOTELS

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!

DR. LOHBECK
PRIVATHOTELS

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.

DR. LOHBECK
PRIVATHOTELS

Unser Lieblingsmenü

Our Favourite Menu

Entenbrust mild geräuchert

an Rotkohlsalat und Birnen-Chutney

Marinated Red Cabbage Salad
with Roasted Pear and Smoked Duck breast

****

Kraftbrühe mit Markklößchen

Broth with Marrow Dumplings

****

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

Our Sorbet Filled up with Secco

****

Hirschrückensteak unter der Walnusskruste

auf Kürbispüree und Rosenkohl mit sautierten Pilzen

Venison Loin Steak under a Walnut Crust
with Pumpkin Puree and Cabbage with Sautéed Mushrooms

****

Mohn Polenta
mit Pflaumenkompott (VEGAN)

Poppy-Seed Polenta with Plum Compote and Sour Cream

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

DR. LOHBECK

Vorspeisen

Appetisers

Ziegenkäse mit Honig mariniert

an frischer Feige und Wildkräutersalat

Goat Cheese on Honey with Fig and Wild Herb Salad

€ 14,50

Entenbrust mild geräuchert

an Rotkohlsalat und Birnen-Chutney

Marinated Red Cabbage Salad
with Roasted Pear and Smoked Duck breast

€ 15,50

Suppen

Soups

Kürbissuppe vom Hokkaido

Hokkaido Pumpkin Soup

€ 10,50

Rote Beete Suppe

mit Meerrettichcreme und Walnüssen

Beetroot Soup with Horseradish-Cream and Walnuts

€ 10,50

Kraftbrühe mit Markklößchen

Broth with Marrow Dumplings

€ 9,50

Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarische Frikadelle

auf Kürbispüree mit frischen Pilzen

Vegetarian Meatball
on Pumpkin Puree with fresh Mushrooms
€ 20,50

Linsen-Kartoffel-Küchlein mit buntem Gemüse (VEGAN)

Lentil-Potato-Cake with Mixed Vegetables
€ 21,50

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

Lachsfilet auf Kartoffelpüree

mit glasierten Äpfeln und Zwiebeln

Salmon Fillet on Mashed Potatoes with Glazed Apples and Onions
€ 31,50

Fleisch

Meat

Hirschrückensteak unter der Walnusskruste

auf Kürbispüree mit Rosenkohl und sautierten Pilzen

Venison Loin Steak under a Walnut Crust
with Pumpkin Puree and Cabbage with Mushrooms
€ 36,50

Barbarie-Entenbrust

an Kirsch-Pfeffer-Sauce
mit Linsen-Kartoffel-Küchlein und Rahmwirsing

Barbarie Duck Breast on Cherry-Pepper-Sauce
with Lnetil-Potato-Cake and Creamed Savoy Cabbage
€ 36,50

Schweinefilet im Speckmantel

mit Herzoginkartoffeln und Spitzkohl

Bacon-Wrapped Pork Fillet
with Duchess Potatoes and Pointed Cabbage
€ 29,50

Ritterspieß *flammend serviert*

Medaillons von Rind, Kalb & Pute
an Cognac-Pfeffer-Sauce
mit Speckbohnen und Drillingen

Knight Spear - Served Flaming –
Beef, Veal and Turkey Fillets on a Pepper-Sauce
Served with Bacon Beans and Baby Potatoes
€ 34,50

Dessert

Dessert

Omas Kürbis

mit Gewürzküchlein und Sauerrahm

Grandma's Pumpkin with a Spiced Cake and Sour Cream

€ 11,50

Mohn Polenta

mit Pflaumenkompott *(VEGAN)*

Poppy-Seed Polenta
with Plum Compote and Sour Cream

€ 10,50

Crêpe Sûzette *ab 2 Personen*

- am Tisch flambiert -

in Grand Marnier und Vanilleeis

*Crêpe Sûzette *from 2 persons* - flambéed at the table - in grand Marnier and vanilla ice cream*

€ 14,50 Pro Person

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.

DR. LOHBECK
PRIVATHOTELS

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!

@BURGHOTEL_TRENDELBURG

Sie finden uns auf Instagram

Und auf Facebook

Facebook