

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

Pilztatar (VEGAN)

marinierte Austernpilze mit Schalotten, Kapern, Dijon-Senf & Kräutern
Mushroom Tatar – Marinated Oyster Mushrooms with Shallots, Capers, Dijon Mustard and Herbs

Paprika-Creme-Suppe

Creamy Bell-Pepper-Soup

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

Our Sorbet Filled up with Secco

Kalbsrückensteak a la Saltimbocca

dazu Polenta und Zucchini

*Veal Sirloin Steak a la Saltimbocca
with Polenta and Zucchini*

€ 32,50

Kokos-Parfait mit Ananas-Carpaccio

Coconut-Parfait with 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

Rinder-Carpaccio auf Pesto

mit Parmesan und Rucola

Beef Carpaccio on Pesto with Parmesan and Arugula/Rocket
€ 15,50

Geeiste Tomate auf Büffelmozzarella

mit Basilikum-Dressing

Iced Tomato on Buffalo Mozzarella with Basil-Dressing
€ 12,50

Pilztatar (VEGAN)

marinierte Austernpilze mit Schalotten, Kapern, Dijon-Senf & Kräutern

Mushroom Tatar – Marinated Oyster Mushrooms with Shallots, Capers, Dijon Mustard and Herbs
€ 14,50

Suppen

Soups

Gazpacho

sommerliche, kalte Gemüsesuppe

Gazpacho – Cold Summer Vegetable Soup
€ 9,50

Kräuter-Rahmsuppe

Herb-Cream-Soup

€ 10,50

Paprika-Creme-Suppe

Creamy Bell-Pepper-Soup

€ 10,50



Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarische Frikadelle

auf Ratatouille

Vegetarian Meatball on Ratatouille

€ 20,50

Veganes Rinderfilet auf Sojabasis (VEGAN)

an BBQ-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Pimientos de Padron

Vegan Beef Fillet Made from Soy on BBQ-Sauce with Rosemary Potatoes & Pimientos de Padron

€ 26,50

Fisch

Fish

Gebratene Rheinhardswald-Forelle – ohne Mittelgräte-

an Wurzelgemüse mit Kartoffeln und Mandelbutter

Fried Trout on Root Vegetables with Potato and Almond Butter

€ 29,50

Thunfisch-Steak – rare gebraten

an Wasabi und Sojasoße mit Basmati-Reis dazu Wok-Gemüse

Tuna Steak – Seared Rare – on Wasabi and Soy Sauce with Basmati Rice and Wok Vegetables

€ 31,50

Saiblingsfilet auf Kartoffelstampf

mit Fenchel und Kräuterschmelze

Char Fillet on Mashed Potatoes with Fennel and Herbal Melt

€ 31,50

Fleisch

Meat

Surf & Turf

*Rumpsteak und Garnele auf Safranrisotto
mit Pimientos de Padron*

Surf and Turf

Saffron Risotto with Steak and Prawn with Pimientos de Padron

€ 36,50

Kalbsrückensteak a la Saltimbocca

dazu Polenta und Zucchini

Veal Sirloin Steak a la Saltimbocca

with Polenta and Zucchini

€ 32,50

Maispoularde auf Ratatouille

mit Herzoginkartoffeln und Marsallajus

Corn-Fed Chicken Breast on Ratatouille

with Duchess Potatoes and Marsalla-Jus

€ 29,50

Iberico-Karree mit BBQ-Sauce mariniert

dazu Coleslaw und Potato Wedges

Iberico Rack of Pork marinated in BBQ-Sauce

with Coleslaw and Potato Wedges

€ 31,50

Dessert

Dessert

Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat
€ 11,50

Kokos-Parfait

auf Ananas-Carpaccio
Coconut-Parfait with Pineapple-Carpaccio
€ 12,50

Chia-Pudding

mit Mango-Mark und gerösteten Mandeln
Chia-Pudding with Mango Pulp and Roasted Almonds
€ 10,50

Trendelburger Landkäse

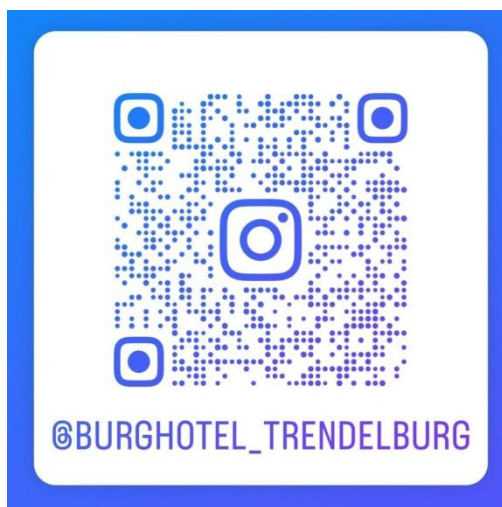
Original vom Henne Hof-Trendelburg
mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Baguette
Trendelburger Country Cheese * Original from the Henne Farm
with Homemade Apple-Ginger-Jelly and Baguette
€ 14,50

*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

