

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, altramuiz, 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
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

Kichererbsensalat (VEGAN)

mit karamellisierten Zwiebeln

Chick Pea Salad with Caramelised Onions

Steinpilz-Consommé mit ihren Raviolis

Porcini-Mushroom-Consommé with Raviolis

Unser Sorbet mit Secco aufgefüllt

Our Sorbet Filled up with Secco

Rumpsteak – nach Strindberg Art – an Pfeffersauce mit Drillingen und grünen Bohnen

*Strindberg-Style Rumpsteak
with Pepper-Sauce, Baby Potatoes and Green Beans*

Mandel-Pudding mit Pflaumenmus

Almond-Pudding with Plum Jam

*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

Kichererbsensalat (VEGAN)

mit karamellisierten Zwiebeln

Chick Pea Salad with Caramelised Onions

€ 11,50

Marinierter Hirschschinken

an Rapunzeln mit gerösteten Walnüssen

Marinated Venison Ham on Lamb's Lettuce with Roasted Walnuts

€ 15,50

Rote Beete Carpaccio

mit flambiertem Feta und Trüffelhonig

Beetroot Carpaccio with Flambéed Feta Cheese and Truffle Honey

€ 12,50

Suppen

Soups

Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis

Hokkaido-Pumpkin-Soup

€ 10,50

Steinpilz-Consommé mit ihren Raviolis

Porcini-Mushroom-Consommé with Raviolis

€ 11,50

Brokkoli-Cream-Suppe

mit gerösteten Mandeln

Broccoli-Cream-Soup with Roasted Almonds

€ 9,50



Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarische Frikadelle

an Kürbispüree und Brokkoli

Vegetarian Meatball with Mashed Pumpkin and Broccoli

€ 20,50

Veganes Rinderfilet auf Sojabasis (VEGAN)

an Süßkartoffelstampf mit grünen Bohnen

Vegan Beef Fillet Made from Soy on Sweet-Potato-Mash with Green Beans

€ 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

Karpfenfilet gebacken

an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

mit hausgemachter Remoulade

Carp Fillet – Baked –

on Lukewarm Potato-Cucumber Salad with Homemade Remoulade Sauce

€ 31,50



Fleisch

Meat

*Rumpsteak – nach Strindberg Art –
an Pfeffersauce mit Drillingen und grünen Bohnen*
Strindberg-Style Rumpsteak
with Pepper-Sauce, Baby Potatoes and Green Beans
€ 36,50

Wildschweinragout an Spätzle
mit Brokkoli und Preiselbeerbirne
Wild Boar Ragout on Spätzle
with Broccoli and Cranberry-Pear
€ 29,50

Barbarie-Entenbrust an Süßkartoffelstampf
mit Balsamico-Honig-Jus und Wirsing
Barbary Duck Breast on Mashed Sweet Potatoes
with Balsamic-Honey-Jus and Savoy Cabbage
€ 31,50

*Ritterspieß *flammend serviert**
Medaillons von Rind, Schwein & Pute
an Schwarzbiersauce
mit Herzoginkartoffeln und Spitzkohl
Knight Spear - Served Flaming –
Beef, Pork and Turkey Fillets on a Pepper-Sauce
Served with Bacon Beans and Baby Potatoes
€ 34,50



Dessert

Dessert

Mandel-Pudding (VEGAN)

mit Pflaumenmus

Almond-Pudding with Plum Jam

€ 9,50

Apfel-Rösti

mit Rumtopfbeeren und Vanilleeis

Apple-Rösti with Rum-Soaked Berries and Vanilla-Ice-Cream

€ 12,50

Kürbis-Muffin

mit Frischkäsefrosting

Pumpkin-Muffin with Cream-Cheese-Frosting

€ 11,50

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

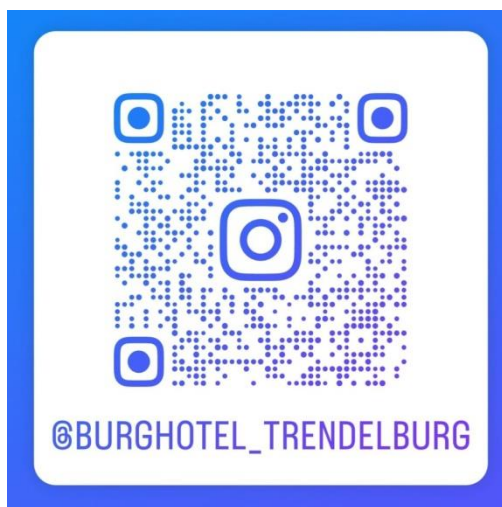
€ 14,50

*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

