



Wilhelm 1724

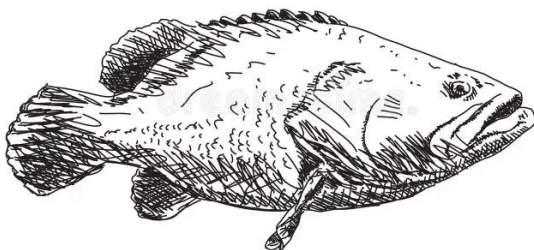
Die Inselküche von Wilhelmstein

Wo der Wind Geschichten erzählt und jede Mahlzeit ein Stück Geschichte ist. Wer den Fuß auf die kleine Festungsinsel setzt, betritt nicht nur einen Ort – sondern ein Versprechen. Ein Versprechen von knarrenden Holzstegen, flüsternden Wellen und Rezepten, die so ehrlich sind wie der Wind über dem Steinhuder Meer.

Hier, wo einst Graf Wilhelm seine Insel errichten ließ, lebt die Küche weiter: bodenständig, kraftvoll und mit einem Augenzwinkern verfeinert.

Willkommen im Wilhelm 1724

Hannah & Bjoern Penno



Vorspiel aus Garten & See

Die Inselwiese im Morgenlicht

Ein frischer Wind & kulinarischer Genuss.

Unsere Fisch Bruschetta

BBQ Matjes & Teriyaki Lachs auf geröstetem Weißbrot

12,90€

Gero´s sensationelles Bauernfrühstück

Wenn der Inselkoch das Leibgericht der Auswanderer Kapitäne zubereitet.

Bratkartoffeln, Ei, Schinken und Gedöns

14,90€

Von Erde & Ofen – Die warme Mitte der Insel

Die Glutkartoffel des Festungsherzens

Ofenkartoffel, langsam gegart, bis sie ihre ganze Wärme entfaltet.

Wahlweise serviert mit:

* zartem Matjes 16,50€

* feinem Lachs 18,90€

* oder schlicht & ehrlich nur mit Kräuterquark 13,90€

Ein Gericht wie die Insel selbst – einfach, aber voller Charakter

Salate – Frisch wie der Morgen auf dem See

Die Inselwiese (Klassiker)

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse und hausgemachtem Dressing.

Leicht, ehrlich und voller Leben.

12,90€

Garten des Kommandanten

Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust, gerösteten Kernen
und feinem Honig-Senf-Dressing.

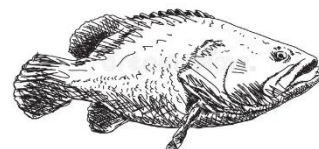
Kräftig und doch frisch – wie ein Spaziergang durch den windigen Inselgarten.

16,90€

Der Fischergruß

Salat mit zartem Lachs, aromareichen Zwiebeln und einem Hauch Dill-Zitronen-Dressing.

Ein Gruß vom Wasser – klar, aromatisch und nordisch. 17,90€



Klassiker der Inselküche

Das Schnitzel des Seewächters

Knusprig paniertes Schweineschnitzel,
goldbraun wie ein Sonnenuntergang über dem Wasser.

Dazu wählbar:

* cremige Pilzrahmsoße

* oder unsere legendäre, feurige Sambal-Sauce

Serviert mit Pommes und einem frischen Salat.

22,90€

Matjes im Seebett nach Hausfrauenart

Zarter Matjes, gebettet auf warmen Bratkartoffeln.

Ein stiller Klassiker – salzig, weich und tief verwurzelt in norddeutscher Tradition.

19,90€

Der Teller der Fischer von Wilhelmstein

Eine Reise über den See auf einem Teller:

Räucherlachs, Matjesmit BBQ-Note und knuspriger Backfisch,
Bratkartoffeln und unsere hausgemachte Honig-Senf-Sauce.

Für alle, die den See schmecken wollen.

26,60€

Die Roulade des alten Kommandanten

Saftige Rinderroulade, geschmort in kräftiger Sauce, begleitet von frischem
Gurkensalat und goldenen Krokette.

Ein Gericht mit Geschichte – herzlich, ehrlich, unvergessen.

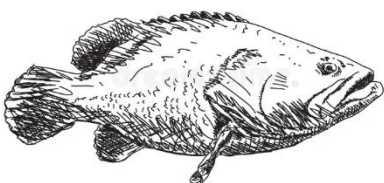
24,90€

Sülze & Seeleute

Hausgemachte Sülze, serviert mit Bratkartoffeln und einer kleinen Portion Roulade.

Rustikal, kräftig – wie ein Abend am Feuer nach einem langen Tag auf See.

18,50€



Penne „Wind & Welle“

Zarte Penne in cremiger Sahnesauce mit feinem Lachs.
Ein Hauch von Eleganz, der sich sanft zwischen die bodenständigen Klassiker legt.
18,90€

🔑 Neu an Deck „Bella Itala auf Wilhelmstein“

Penne mit Kräutern und Tomatenkräutersauce,
reichlich Parmesan 16,50€

Die Hähnchenbrust „Inselgold“

Zart gebratene Hähnchenbrust, serviert mit Kräuterbutter, frischem Salat und
knusprigen Parmesan -Pommes.
22,90€

Ein Gericht für sonnige Tage – leicht, saftig und voller Geschmack.

Der Klassiker, der niemals fehlt

Die Festungs-Currywurst
Saftige Bratwurst, großzügig geschnitten, überzogen mit unserer würzigen
Currysauce.
Dazu goldene Pommes und Salat.
14,90€

Ein Stück Alltag, das auf der Insel zum kleinen Fest wird.

Süßer Ausklang auf der Insel

Die süße Stille des Sonnenuntergangs

Wilhelms verborgener Schatz

Schokoladiges Dessert mit flüssigem Kern, begleitet von einer Kugel Vanilleeis.
Dunkel, geheimnisvoll – und unwiderstehlich.
8,80€

🚢 Ein letzter Gruß aus Wilhelm 1724

***Wenn die Möwen leiser werden, die Wildgänse die Insel erobern und das Licht
über dem Wasser tanzt, bleibt oft nur eines:
der Geschmack eines besonderen Ortes.***

