



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



Inselbrote

Vorspeise & Brotzeit

Die asiatische Schnitte

geröstetes Bauernbrot mit Teriyaki Lachs auf Insel -Rührei und Grünzeug
14,90€

Die Steinhuder Schnitte

geröstetes Bauernbrot mit Steinhuder Rauch Aal,
aus der Traditionsfischerei Fritz Tiele serviert auf Insel Rührei und Grünzeug
16,90€

Die Italienische Schnitte

geröstetes Bauernbrot mit Tomaten,
Parmesan und Grünzeug
14,90€

Von Erde & Ofen unserer Inselknollen

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 14,90€

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



Grünzeug von der Insel

Die Inselwiese

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse und Insel-Dressing.

Leicht, ehrlich und voller Leben.

15,90€

Garten des Kommandanten

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

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

17,90€

Der Fischergruß

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

Ein Gruß vom Wasser – klar, aromatisch und nordisch.

17,90€



Klassiker der Inselküche

Insel – Schnitzel

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, Aal und knuspriger Backfisch,
Bratkartoffeln und unsere hausgemachte Remoulade.

Für alle, die den See schmecken wollen.

28,90€

Schmorbraten

Saftige Rinderschmorbraten in kräftiger Sauce,
Pfannengemüse und Bratkartoffeln.

Ein Gericht mit Geschichte – herzhaft, 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€

Insel Sommer

„Bella Itala auf Wilhelmstein“

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

Lukas Schiffsladung

knusprige Bratkartoffeln mit eine Töpfchen Sambal Sauce
und Salatbeilage
14,90€

Gebackener Fetakäse

mit Grillgemüse und Preiselbeer - Majo
14,90€

Süßer Ausklang auf der Insel

Panna Cotta mit Frucht & Sahne
7,80€

