



*Sehr geehrte Gäste,*

*wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Scheunenrestaurant.*

*Gern bringen wir Ihnen die Insel Rügen kulinarisch näher und geben Ihnen einen kleinen Einblick in die Küche der Halbinsel Mönchgut.*

*Trotzdem finden Sie auch die „Klassiker“ auf unserer Karte.*

**Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.**

**Einen angenehmen Aufenthalt und erholsame Stunden**

**in unserem wunderbaren Scheunenrestaurant wünscht Ihnen das**

*Kliesow's Reuse Team*

Sie befinden sich in einem der ältesten Dörfer Mönchguts, Alt Reddevitz, auf einem noch original getreuen Dreiseitenhof mit Wohnhaus, Stall und Scheune. Der Bauernhof wurde im Jahre 1574 das erste Mal im Kirchenbuch der Kirchengemeinde Middelhagen erwähnt. 1847 kaufte Karl Looks die Bauernstelle VII mit 63 Morgen 101 A Ruten, die seitdem im Familienbesitz der Looksens ist.

Als 1991 die Landwirtschaft nicht mehr als Lebensunterhalt der Familien Looks und Kliesow in Frage kam, wurde der Spatenstich zum Bau eines Restaurants in der Scheune getan. Die Einrichtung sollte soviel wie möglich beim Alten belassen, damit utes Ambiente erhalten werden konnte. Schon im Sommer eröffneten die Familien Kliesow und Looks das Fischrestaurant „Kliesow's Reuse“.

Seit Frühjahr 2015 verwirklicht das Pächterehepaar Kristine und Mathias Aboschi seinen Traum von der Selbstständigkeit. Beide sind aus Überzeugung in der Gastronomie zu Hause – und mit Leidenschaft heute Ihre Gastgeber.

Im selben – noch „historisch utes“ Ambiente – stellen sie sich mit Freude und Begeisterung Ihren kulinarischen Ansprüchen.



## Suppen und Vorspeisen

<b>Pikante Tomatensuppe</b> verfeinert mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch	7,50 Euro
<b>Klares Fischsüppchen</b> mit Dorsch-, Lachs- und Zanderfiletwürfel im Gemüsesud gegart	9,50 Euro
<b>Rügener Kartoffelsuppe</b> so wie der Chef sie kocht, mit Wurzelgemüse, Speck und geräuchertem Lachs	9,00 Euro
<b>Kleiner gemischter Salat</b> angemacht mit einem hausgemachten Kräuterdressing	7,50 Euro
<b>Bouquet von Blattsalat</b> mit gebratenen Garnelenschwänzen serviert mit Knoblauchdip <sup>3</sup> und Baguette	12,50 Euro
<b>Helgas „Weißer Heringssalat“<sup>3</sup></b> nach Alt Reddevitzer Tradition zubereitet mit Vollkornbrot und Butter	9,20 Euro

## Salate und kleine Gerichte

Bitte beachten Sie  
auch unsere Tagesangebote!

<b>Mönchguter Salatteller</b> Großer gemischter Salat mit Kräuterdressing, gebratenem Fischfilet, garniert mit Räucherlachs und mit Baguette serviert	18,50 Euro
<b>Backkartoffel mit Kräuterquark an Salatbouquet</b> mit Räucherlachs	16,50 Euro
<b>Gebackener Camembert</b> mit frittiertem Ruccolasalat, Preiselbeeren und Baguette	11,90 Euro

## *Vegetarische Gerichte*

<b>Pfannengemüse in Olivenöl</b> mit frischen Kräutern gegart auf Spaghetti	16,90 Euro
<b>Gedämpftes junges Gemüse</b> mit Pellkartoffeln und Kräuterdip <sup>3</sup>	15,00 Euro

## *Unsere Heringspezialitäten*



<b>Gefüllte Ofenkartoffel mit Heringshappen</b> mit Kräuterquark und einem knackigen Salat	15,50 Euro
<b>Zartes Heringsfilet</b> mild gesalzen nach Hausfrauen Art, in einer Apfel-Zwiebelsahnesoße <sup>3</sup> mit Bratkartoffeln	16,50 Euro
<b>Süß-sauer eingelegte Bratheringe</b> garniert mit Zwiebelringen an Salatbouquet und Bratkartoffeln	17,50 Euro
<b>Filet vom Pfefferhering</b> mit hausgemachter Remouladensauce <sup>3</sup> und Pellkartoffeln	17,20 Euro
<b>Mönchguter Heringsvariation</b> Dreierlei marinierte Heringspezialitäten mit Remouladensauce <sup>3</sup> und Bratkartoffeln	18,80 Euro

## *Fleischgerichte*

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> aus dem Schweinelachs geschnitten, knusprig gebraten, serviert mit Pommes Frites und einem Salat	18,50 Euro
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelkroketten	18,50 Euro
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Zwiebelringen und Gewürzgurke garniert, dazu Remouladensauce <sup>3</sup> und Bratkartoffeln	17,50 Euro
<b>Rumpsteak</b> medium gebraten, mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons, Bratenjus und Kartoffelbeilage	ca. 250 g 31,00 Euro
<b>Lammhüftsteak</b> gebraten, an Pfannengemüse und Stampfkartoffeln	27,50 Euro



## *Fischgerichte*

<b>Zanderfilet</b> an der Haut gebraten, auf Streifen von Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln	24,50 Euro
<b>Unser Scheunenteller</b> Gebratenes Lachsfilet, Dorschfilet und Zanderfilet mit Bratkartoffeln und Salat	26,50 Euro
<b>Dorschfilet in Eihülle</b> gebraten, an jungem Gemüse mit Senfsauce und Bratkartoffeln	24,50 Euro

## Reusen-Spezialitäten

<b>Surf &amp; Turf</b> Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und gebratenen Garnelen an Salatvariation, mit Kartoffelbeilage	30,50 Euro
<b>Hähnchenbrustfilet</b> natur gebraten auf Pfannengemüse und Spaghetti	22,50 Euro
<b>Störtebeker-Spieß</b> von kurzgebratenem Rindfleisch, Schweinefleisch und Hähnchenfleisch mit gegrilltem Gemüse, garniert mit Garnelen, dazu Knoblauchdip <sup>3</sup> und gebackene Kartoffelbeilagen	34,50 Euro
<b>Garnelenschwänze in Knoblauch-Kräuterbutter</b> mit Tomatenwürfel gebraten, serviert mit ofenfrischem Baguette	25,50 Euro

## Kindergerichte – Nur für Kinder

<b>Käpt'n Blaubär</b> Paniertes Fischfilet mit Erbsen-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	8,50 Euro
<b>Pinocchio</b> Nudeln mit Tomatensauce	5,80 Euro
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Paniertes kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	8,50 Euro
<b>Maulwurf-Teller</b> Portion Pommes Frites mit Ketchup	5,50 Euro
<b>Süßes</b> Milchreis mit Zimt und Zucker	7,20 Euro

## *Etwas Süßes zum Schluss*

<b>Eingeweckte Rote Grütze</b> Zartschmelzendes Vanilleeis, angerichtet auf Rote Grütze	6,50 Euro
<b>Schöne Helene</b> Vanilleeis mit leckeren Birnenstückchen, garniert mit Sahne und Schokosauce	8,00 Euro
<b>Kaiser'z</b> Goldgelber Kaiserschmarrn mit Dessertkirschen und Sahne	8,50 Euro
<b>Smarties-Fun</b> Leckerles Vanille Eis, mit Sahne und Smarties garniert	4,00 Euro

## *Eissorten*

**Vanille<sup>1</sup>**  
**Schoko<sup>1</sup>**  
**Erdbeer<sup>1</sup>**  
**Zitrone<sup>1</sup>**

<b>Preis pro Kugel</b>	1,90 Euro
<b>Preis pro Portion Sahne</b>	1,00 Euro

## *Weiße Getränke*

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00 Euro
<b>Espresso</b>	2,90 Euro
<b>Cappuccino</b>	4,00 Euro
<b>Milchkaffee</b>	4,50 Euro
<b>Latte Macchiato</b>	4,30 Euro
<b>Trinkschokolade</b>	3,80 Euro
<b>Sanddornpunsch</b>	4,80 Euro
<b>Sanddorn Grog</b>	7,00 Euro

## *Eilles Tee serviert im Tea Diamond*

Alle Sorten werden im Glas (0,3 l) serviert.

<b>Darjeeling Royal Second Flush Blatt</b> Spitzenqualität aus der Sommerpflückung-zartblumig, mit typisch nussiger Geschmacksnote, goldener Tassenfarbe Ziehzeit 3 - 4 min	3,80 Euro
<b>Earl Grey Premium Blatt</b> Edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchten <sup>5</sup> Ziehzeit 3 - 4 min	3,80 Euro
<b>Grüntee Asia Superior Blatt</b> Aus der fruchtbaren Mitte Chinas mit zart-süßer, angenehm herber Note Ziehzeit 2 - 4 min	3,80 Euro



**Sommerbeeren** 3,80 Euro  
Harmonische Früchtemischung mit sommerlichem  
Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert<sup>5</sup>  
Ziehzeit 5 - 8 min

**Kräutergarten** 3,80 Euro  
Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos,  
Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt,  
Heidelbeeren und Kamille  
Ziehzeit 5 - 8 min

**Silberlindenblüten mit Holunderblüten** 3,80 Euro  
Inspirierende Kräuterkomposition mit honigartigem Geschmack  
Ziehzeit 5 - 8 min

### *Looser Tee*

**Rooibos-Vanilla** 4,00 Euro  
Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit  
Vanillestückchen und Vanillearoma<sup>5</sup>  
Ziehzeit 5 - 8 min

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	3,20 Euro
feinperlig oder naturell	0,75 l	7,50 Euro
<b>Sinalco</b>	0,2 l	3,00 Euro
Orange <sup>3</sup> , Zitrone, Cola <sup>1</sup>	0,4 l	5,40 Euro
<b>Bitter Lemon<sup>3,4</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Tonic Water<sup>4</sup></b>	0,25 l	3,20 Euro
<b>Säfte</b>	0,2 l	3,30 Euro
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Tomaten	0,4 l	5,90 Euro
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	3,30 Euro
	0,4 l	5,90 Euro

## Biere

<b>Störtebeker Pils</b>	0,3 l	4,40 Euro
	0,5 l	6,10 Euro
<b>Störtebeker Schwarzbier</b>	0,3 l	4,40 Euro
	0,5 l	6,10 Euro
<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	4,40 Euro
	0,5 l	6,10 Euro
<b>Störtebeker BernsteinWeizen</b>	0,5 l	6,20 Euro
<b>Störtebeker Bernstein Weizen (alkoholfrei)</b>	0,5 l	6,20 Euro
<b>Störtebeker Frei Bier (alkoholfrei)</b>	0,33 l	4,40 Euro

## Wein und Sekt

### Weißweine

<b>Bacchus Kabinett, mild</b>	0,2 l	7,00 Euro
<b>Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</b>	0,5 l	17,00 Euro
Ein blumig fruchtiger Weißer mit leichter Würze und saftiger Süße		
<b>Müller-Thurgau QbA, halbtrocken</b>	0,2 l	6,80 Euro
<b>Weingut Hiestand, Rheinhessen</b>	0,5 l	16,50 Euro
Helles Gelb, feines Muskataroma am Gaumen. Fruchtsäure, die Fruchtsüße und der Körper zeugen von Harmonie und Exzellenz.		
<b>Riesling QbA, trocken</b>	0,2 l	7,20 Euro
<b>Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</b>	0,5 l	17,00 Euro
mit knackigem, vollfruchtigen Apfel- und Birnenaroma		
<b>Grauer Burgunder, trocken</b>	0,2 l	7,60 Euro
<b>Weingut Kiefer, Eichstetten</b>	0,5 l	17,50 Euro
Würziger Birnen Duft, pikant und fruchtig		
<b>Chardonnay IGT, trocken</b>	0,2 l	7,00 Euro
<b>Villa Alda, Italien</b>	0,5 l	17,00 Euro
Leicht und trocken, mit einer eleganten, weichen Frucht		

### Roséwein

<b>Markgräfler Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken</b>	0,2 l	7,20 Euro
<b>Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden</b>	0,5 l	17,00 Euro
Lachsarbener Rosé mit Noten von roten Beeren und dezenter Restsüße		

## Rotweine

<b>Dornfelder QbA, halbtrocken</b>	0,2 l	6,80 Euro
<b>Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</b>	0,5 l	16,50 Euro
Vollmundige und würzige Note nach Kirsche und Brombeere mit saftiger Süße		
<b>Spätburgunder Rotwein QbA, trocken</b>	0,2 l	7,00 Euro
	0,5 l	17,00 Euro
Leicht und sehr harmonisch mit ausgeprägtem Kirscharoma, weich und abgerundet		
<b>Merlot Vin de Pays d'Oc</b>	0,2 l	7,20 Euro
<b>Le Cochonnet, Languedoc, Frankreich</b>	0,5 l	17,00 Euro
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge		
<b>De Gras Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	7,50 Euro
<b>MontGras, Colchagua Valley, Chile</b>	0,5 l	17,50 Euro
Sein Bukett ist von feinen Gewürzaromen und schwarzen Johannisbeeren geprägt, sein Geschmack besticht mit nachhaltiger Fruchtigkeit und Harmonie. Der perfekte Rotwein für jeden Tag.		
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	6,00 Euro

## Sekt

<b>Lorenz &amp; Dahlberg, trocken</b>	Piccolo	7,00 Euro
	0,75 l	22,00 Euro
<b>Lorenz &amp; Dahlberg, halbtrocken</b>	Piccolo	7,00 Euro
	0,75 l	22,00 Euro

## *Aperitif*

<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	8,00 Euro
<b>Campari Orange<sup>1</sup>, Soda</b>	0,2 l	7,50 Euro
<b>Martini Bianco</b>	10 cl	7,20 Euro
<b>Martini Rosso</b>	10 cl	7,20 Euro
<b>Martini Extra Dry</b>	10 cl	7,20 Euro
<b>Hugo</b>	0,2 l	8,00 Euro

## *Spezialitäten der Störtebeker Brennerei in Alt Reddevitz*

Aufgrund saisonaler Produktion sind nicht immer alle Sorten vorrätig.

<b>Sanddorngeist</b> Ein harmonischer Geist, sehr fruchtig, aus frischen Beeren unserer Region	40 % vol.	2 cl	4,90 Euro
<b>RubINETTE</b> Obstbrand aus Äpfeln der Sorte „RubINETTE“, eine besondere Spezialität, da dieser Brand im Holzfass reift	42 % vol.	2 cl	4,90 Euro
<b>Swarte Johannesbäarn Kööm</b> Sorgfältig verarbeitete, frische Früchte aus der Region, nach altem Familienrezept zubereitet	22 % vol.	2 cl	4,50 Euro

<p><b>Plüschappel-Sanddorn Kööm</b>          Plüschappel = Pfirsich, ein Klassiker der Brennerei, hergestellt aus Pfirsichen und Sanddorn</p>	<p>21 % vol.</p>	<p>2 cl</p>	<p>4,50 Euro</p>
<p><b>Sanddornlikör</b>          Hausgemachter Sanddornlikör aus frischem heimischem Sanddorn</p>	<p>28 % vol.</p>	<p>2 cl</p>	<p>4,50 Euro</p>
<p><b>Pickendüster Kräuterkööm</b>          Wohlschmeckender Kräuter, lieblich, hergestellt unter Verwendung von besonderen Kräutern wie Wacholder/Coriander/Muskatnuss/Macisb</p>	<p>33 % vol.</p>	<p>2 cl</p>	<p>4,20 Euro</p>
<p><b>Kümmel und Korn</b>          Typische Norddeutsche Spezialität aus unserem Hause, ein milder Kräuter mit ausgeprägter Kümmelnote</p>	<p>33 % vol.</p>	<p>2 cl</p>	<p>4,00 Euro</p>
<p><b>Achterwasser Aquavit</b>          Im Eichenholzfass gereifter Korn mit milder Kümmelnote</p>	<p>38 % vol.</p>	<p>2 cl</p>	<p>4,50 Euro</p>
<p><b>Klassik Single Malt Whisky</b>          Angenehmes Holzaroma mit Noten von Vanille und Kokos</p>	<p>40 % vol.</p>	<p>4 cl</p>	<p>9,50 Euro</p>

## *Spirituosen*

<b>Grappa di Chardonnay</b>	2 cl	4,20 Euro
<b>Wodka Smirnoff</b>	2 cl	2,80 Euro
<b>Echter Nordhäuser Doppelkorn</b>	2 cl	2,40 Euro
<b>Lehment Doppelkümmel</b>	2 cl	3,00 Euro
<b>Aalborg Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	2,80 Euro
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,50 Euro
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,80 Euro
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,50 Euro
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	2,80 Euro

## *Whisky*

<b>Jim Beam</b>	4 cl	4,90 Euro
<b>Johny Walker Red Label</b>	4 cl	4,90 Euro

## *Longdrinks*

<b>Jim Beam Cola</b>	7,50 Euro
<b>Havana Cola</b>	7,50 Euro
<b>Vodka Lemon</b>	7,50 Euro

