

Willkommen im Restaurant Kuckuck

Unser Restaurant ist geprägt von der eigenen Geschichte und befindet sich seit über 250 Jahren im Besitz der Familie Beckmann.

Die verschiedenen Gasträume mit dem Restaurant, dem Auguste-Louis-Zimmer und der Karl-Beckmann-Stube, sowie der sonnenverwöhnten Terrasse laden zum gemütlichen Beisammensein ein.

Gemeinsam mit unserem Team haben wir uns zur Aufgabe gemacht, eine deutsche Küche mit hochwertigen frischen Zutaten und ein gemütliches Ambiente zu schaffen.

Wir setzen auf Frische und Regionalität

Als aktives Mitglied des Regionalen Erzeugerverband Südniedersachsen e.V. „Kostbares Südniedersachsen“ legen wir viel Wert auf die regionale Auswahl und den saisonalen Bezug unserer Speisen, Zutaten und Getränke.

Wo es möglich ist, die Verfügbarkeit und die Qualität stimmt, beziehen wir gerne unsere Waren aus der Region.



„Spezialitäten der regionalen Küche, zubereitet mit frischen Produkten aus der nahen Umgebung.“

Das Schweinefleisch beziehen wir zu 100 % von der Göttinger Fleischerei Sebert´s, Gemüse und Obst vom Werderhof Göttingen. Das Bier kommt aus Einbeck, Säfte von der Creydt Saftmanufaktur, sowie Schnäpse und Liköre vom Hardenberg und der Beermühle aus Bilshausen. Erlesene Weine von der Bremer Weinhandlung runden unser Angebot perfekt ab.

Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihren Abend bei uns.

Ihre Familie Beckmann

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelcremesuppe ^g 7.00 €
mit Einlage

Spargelsalat ^j 11.90 €
mit Bärlauch, Radieschen und gerösteten Cashewkernen

Hauptgerichte

Spargel-Gnocchi Pfanne ^g 21.50 €
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Parmesan

Frischer deutscher Stangenspargel ^g
mit Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter ^g oder Sauce Hollandaise ^{c, g}
250g Spargel 16.90 €
500g Spargel 24.50 €

Frischer deutscher Stangenspargel 250g ^g
mit Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter ^g oder Sauce Hollandaise ^{c, g}
- mit Serranoschinken 24.90 €
- mit Schweineschnitzel ^{a, c, g} 25.90 €
- mit Lachstranche 28.50 €
- mit Rumpsteak ^g 32.00 €
250g Spargel extra +7,-€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat ^{j,l}	6.50 €
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotten, Rotkraut, Radieschen, Rote Beete, Vinaigrette	
Pikante Suppe von roten Linsen (vegan) ^{a,b,f,g,h,l,7}	7.00 €
wahlweise mit gebratener Garnele und Crème fraîche	10.50 €
Brokkolisalat ^{e,h,i,j,l,2,5,7,8,12}	10.50 €
Trockenobst, Nüsse, Salzzitronendressing	
wahlweise mit Serranoschinken	15.50 €
Beet Tatar (vegan) ^{i,j,1,7}	12.50 €
Rote Beete Tatar, Kapern, Zwiebeln und Gurke	
Gebratener Pulpo ⁷	15.00 €
Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräuter	

Salate

Großer gemischter Salatteller (versch. Sorten Rohkost & Blattsalate) mit:	12.50 €
• gebackenem Schafskäse ^g	17.50 €
• gebratener Hähnchenbrust	18.50 €
• gebratenem Lachsfilet ^d	22.50 €
• gebratenem Rumpsteak	25.50 €

Wir reichen zu allen Salaten unsere hausgebackenen Brötchen

Wählen Sie Ihr Dressing aus:

Vinaigrette^{i,l} | Honig-Senf Dressing^{j,l} | French Dressing^{c,g,j,l}

Für den kleinen Hunger

Flammkuchen Ziege ^{a,g} 12.50 €
Ziegenkäse, Honig, Rosmarin

Flammkuchen Elsässer Art ^{a,g,1,3,12} 12.50 €
Speck, Schmand, Zwiebeln

Variation von drei Nikolausberger Kartoffeltalern ^{g,i,l,9} 13.90 €

- mit verschiedenen Gemüse überbacken
- mit Tomaten, Lauch und Taleggio überbacken
- mit hausgemachten Sauerrahm

Hausgebeizter Lachs ^{g,j,l} 15.50 €
Zwei Kartoffeltaler, Salatbouquet

Kuckuck Klassiker

Strohschwein

Unser Schweinefleisch von Strohschweinen beziehen wir ausschließlich von der Fleischerei Sebert´s aus Göttingen und diese von Bauern aus der Region

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c,g} 17.90 €
Zitrone, Pommies, Beilagensalat

Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{a,c,g,j,l} 18.90 €
Champignon-Rahm Sauce, Bratkartoffeln, Beilagensalat

Schweinefilet Café de Paris ^{a,c,d,e,l,j} 22.50 €
Café de Paris Sauce, Brokkoli, Kartoffeltaler

Mixgrill „Kuckuck“ ^{a,c,g,l} (Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rumpsteak & Bacon) 24.00 €
Champignon-Rahm Sauce, Bratkartoffeln, Kaisergemüse

Rind

Rindergulasch ^{a,c,g,l,7,12} 16.00 €

Spätzle, Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak 200g ^g 28.00 €

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Beilagensalat

Aufpreis Rumpsteak pro 100g, 11,- €

Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes ^{g,i,j,l,7,12} 15.50 €

Champignon-Kräutersauce, Reis, Beilagensalat

Spezialitäten des Hauses

Gebratene Hähnchenbrust ^{g,7} 22.00 €

weiße Portweinsauce, Kräuterschalotten, Reis

Geschmorte Ochsenbacke ^{g,i,1,3,7} 28.00 €

Süßholzjus, Kohlrabi-Karottengemüse, Meerrettich-Kartoffelstampf

Sepiabandnudeln ^{a,b,c,d,g,l,n} 28.50 €

Krustentiersauce, Lachs, Garnelen, Pulpo, Pimientos de Padrón (Paprika aus Galicien)

Gebratenes Zanderfilet ^{a,d,g,i,l,1,2,3,5,7} 32.50 €

Boudin Noir (gebratene Blutwurst aus Frankreich), Rahmsauerkraut,

Fondant-Kartoffel, Chorizo Sauce

Vegetarische Gerichte

Geschmorter Lauch ^{g,h,i,7}	17.50 €
Mohnbutter, Birne, Mimolette (französischer Hartkäse aus Kuhmilch), Kartoffelstampf	
Gnocchi „Brin d’Amour“ ^{a,g,i,7}	28.00 €
Sahne, Muskateller, Brin d’Amour (korsischer Rohmilchkäse aus Schafsmilch), Trauben, Röstzwiebeln, Heidehonig	

Vegane Köstlichkeiten

Vegane Bandnudeln ^{a,e,h,i,7}	16.50 €
Petersilienpesto, Kirschtomaten, Pinienkerne	
Blumenkohl Pankora ^{a,e,i,l,7}	18.50 €
Tomaten-Masala, Mini Paprika, Papadam (frittierte Teigfladen), Tamarinde (Früchte vom Tamarindenbaum)	

Dessert

Zwei Kugeln hausgemachtes Eis ^{c,g}	5.50 €
wahlweise aus Vanille, Schokolade und Erdbeere auf Wunsch mit Sahne (+0,50 €)	
Mousse au Chocolat (vegan)	7.00 €
Creme Brûlée ² (vegan)	7.00 €

Alkoholfreie Getränke

Nikolausberger Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0.70 l	5.70 €
Bad Harzburger Mineralwasser Naturelle	0.25 l	3.00 €
oder Classic	0.75 l	7.00 €
Coca Cola ^{2,11} , Cola Zero ^{2,5,6,7,11} , Fanta ^{2,3}	0.30 l	3.70 €
Sprite, Spezi ^{2,3,11}	0.40 l	4.20 €
Schweppes: Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ² , Tonic Water ¹⁰	0.20 l	3.30 €
	0.40 l	4.50 €

Fruchtsäfte von Creydt

Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja Nektar,	0.20 l	3.40 €
Rhabarber-Nektar, Johannisbeer-Nektar, Sauerkirsch-Nektar	0.40 l	4.50 €

Gerne bereiten wir auch alle Säfte als **Schorle** zu.

Alkoholfreie Aperitifs

Zero Blanc Sekt alkoholfrei¹	0.10 l	4.10 €
Weingut Julius		
Crodino Spritz		4.90 €
Crodino Biondo Soda		
Martini Vibrante & Tonic^{1,1,2,10}		5.90 €
Martini Vibrante Tonic Water		
Martini Floreale Spritz^{1,1,2}		5.90 €
Martini Floreale Apfelsaft Soda		
Hugo alkoholfrei^{1,2}		6.50 €
Zero Blanc Sekt Soda Holunderblütensirup		

Aperitifs

Gänseliesekt^l extra trocken	0.1 l	6.50 €
Campari Orange^l Campari Orangensaft		6.50 €
Campari Spritz^l Campari Sekt Soda		7.90 €
Lillet Wild Berry^l Lillet Blanc Schweppes Wild Berry		7.50 €
Aperol Spritz^{g,l,2,10} Aperol Sekt Soda		7.90 €
Aperol Lemon^{g,l,2,3,10} Aperol Bitter Lemon Limette		7.50 €
Hugo^l Sekt Soda Holunderblütensirup		7.90 €

Longdrinks

Gin & Tonic^{3,10} Hendrick's Gin		8.50 €
Von Hallers Gin		9.50 €
Gin Bils EU-BIO Gin von der Beermühle aus Göttingen		10.50 €
Cuba Libre^{2,11} Havana Club Anejo 3 Años Coca Cola		7.90 €
Whisky Cola^{2,11} Jack Daniels Coca Cola		8.90 €

Biere

aus dem Einbecker Brauhaus



Schon seit dem 14. Jahrhundert ist der Bierhandel in Einbeck von hoher Bedeutung. Aufgrund der Bockbiertradition gehört die Einbecker Brauerei zu den bekanntesten und renommiertesten Brauereien Deutschlands. Das edle Göttinger Premium Pils wird ebenfalls von der Einbecker Brauerei gebraut.

vom Fass

Göttinger Edles Premium Pils	0.30 l	3.90 €
Mild-herb mit feiner Hopfennote	0.40 l	4.50 €
	0.50 l	5.00 €
Einbecker Dunkel	0.30 l	3.90 €
Würzig und mit malzaromatischer Röstnote	0.40 l	4.50 €
	0.50 l	5.00 €
Weihenstephaner Hefe Weissbier^a	0.30 l	3.90 €
Fruchtige Nuancen von Bananen und Nelken treffen auf eine dezente Würze	0.50 l	5.00 €
Alster/Radler	0.30 l	3.90 €
	0.40 l	4.50 €
	0.50 l	5.00 €

aus der Flasche

Einbecker Brauherren Alkoholfrei	0.33 l	3.90 €
Mit schlankem Körper, zitrus-fruchtig und mit malzigem Brotaroma		
Einbecker Radler alkoholfrei 0,0%	0.33 l	3.90 €
Einbecker Alkoholfrei mit fruchtig frischer Zitronenlimonade		
Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfrei^a	0.50 l	5.00 €

Offene Weine

Weißwein

Deutschland



Weine enthalten Sulfite
Jahrgangsänderungen beim Wein bleiben vorbehalten

Müller-Thurgau Qualitätswein feinfruchtig 0.10 l | 3.20 €
Schloss Ortenberg | Baden 0.25 l | 7.00 €
*Unkomplizierter Trinkspaß aus der sonnigen Ortenau,
feinduftig, ausgewogen, leicht – ein fröhlicher Begleiter für viele Anlässe* 0.50 l | 13.00 €

Studier Grauburgunder trocken 0.10 l | 3.70 €
Weingut Studier | Pfalz 0.25 l | 8.00 €
*Unkompliziert und fruchtig, auf kalkhaltigen Lehmböden des
Haardtrandes gewachsen, mild, mit cremiger Frucht* 0.50 l | 15.00 €

Riesling Qualitätswein „Vollratz 1573“ trocken 0.10 l | 3.70 €
Schloss Vollrads | Rheingau 0.25 l | 8.00 €
*kräftiger, mineralischer Rheingau-Riesling aus renommiertem
Hause, mit mineralischer Frische und saftiger Frucht* 0.50 l | 15.00 €

- Weinschorle - 0.20 l | 5.40 €

Rosé

Deutschland

BREMERS „Pfälzer Schoppen“ Portugieser Rosé lieblich 0.10 l | 3.20 €
Winzergenossenschaft Ungstein | Pfalz 0.25 l | 7.00 €
feiner Duft von roten Beerenfrüchten 0.50 l | 13.00 €

Italien

Bardolino Chiaretto Rosato 0.10 l | 3.50 €
Cantina Campagnola | Venetien, Italien 0.25 l | 7.50 €
helles Rosa, trocken, leicht, feine Frucht, idealer Sommerwein 0.50 l | 14.00 €

Rotwein Deutschland

Gründelbacher Stromberg Trollinger & Lemberger feinherb	0.20 l	6.40 €
Weingut Sonnenhof Württemberg	0.50 l	15.00 €
<i>leicht, fruchtig, weich, harmonisch und rund</i>		

Italien

Merlot delle Venezie IGT	0.20 l	6.60 €
Azienda Agricola Brisotto Friaul	0.50 l	15.50 €
<i>samtig, rund, dunkelrote Fruchtaromen, saftig, leicht, aus dem Norden Italiens</i>		

Primitivo Puglia DOP „Il Mio“	0.20 l	6.80 €
Cantine Mondo del Vino Apulien	0.50 l	16.00 €
<i>saftig, frisch, dunkle Kirschfrucht mit feiner Würze</i>		

Cappella III Barbera del Monferrato DOC	0.20 l	9.50 €
Tenuta Tenaglia Piemont	0.50 l	22.50 €
<i>fruchtig-herzhafter Barbera, mit typischer, leicht würziger Note</i>		

Flaschenweine Weißwein Deutschland

Sommer Riesling trocken	0.75 l	24.50 €
Schloss Vollrads Rheingau		
<i>frischer und spritziger Riesling, schöne Zitrusaromen, jugendliche Art</i>		

„Auf den Sommer“ Weißweincuvée halbtrocken	0.75 l	27.50 €
Weingut Seebrich Rheinhessen		
<i>erfrischend, leicht und spritzig, kräftige Aromen von Zitronengras und grünen Früchten, mit schöner Struktur, versprüht Lebensfreude</i>		

Knipser Sauvignon blanc trocken

0.75 l 36.00 €

Weingut Knipser | Pfalz

Besonders aromatisch, lebendige Struktur, knackig und würzig, frisch

Österreich

Grüner Veltliner Muschelkalk

0.75 l 20.50 €

Weingut Gmeinböck | Niederösterreich

*aus dem schönen Niederösterreich: fruchtig, elegant,
finessenreich mit dem typischen Veltliner-Pfefferl*

Frankreich

Chardonnay Vin de Pays de l'Aude

0.75 l 23.00 €

Domaine Martinolles | Languedoc

*Trocken und kräftig, schöne frische, wächst in den Bergen
auf felsigen Böden in Südfrankreich*

Rosé

Frankreich

Luberon A.C. Rosé „classique“

0.75 l 22.00 €

Caves Marrenon | Luberon AOP

*Dieser Wein stillt die Urlaubs-Sehnsucht, trockene, frische,
köstliche Art, sehr animierend*

Rotwein

Deutschland

„Matura“ Rotweincuveé trocken

0.75 l 28.00 €

Weingut Studier | Pfalz

*Komplex, vollmundig, Aromen von Kirsche, Waldbeeren und Pflaumen,
leichte Röstaromen, körperreich, voller Kraft und fruchtiger Harmonie*

Frankreich

Göttinger Rotspon 0.75 l 24.00 €

Maison Schröder & Schyler | Bordeaux

*kräftig, ausdrucksvoll, elegant, mit viel Frucht und Potential,
aus einem der besten Rotweingebiete der Welt: Bordeaux*

Cuvée Antoine Corbières A.C. 0.75 l 35.00 €

Domaine de Py | Corbières

*kräftvoller, dichter Wein mit herrlicher Kirschfrucht, Schokoladennote
und weichem harmonischen Finish*

Spanien

Rioja Reserva DOC 0.75 l 35.00 €

Viña Bujanda | Rioja

dunkel, reife Frucht, kraftvoll, wunderbar ausgewogen und harmonisch

Italien

Merlot delle Venezie IGT 0.75 l 23.50 €

Azienda Agricola Brisotto | Friaul

*samtig, rund, dunkelrote Fruchtaromen, saftig, leicht,
aus dem Norden Italiens*

Heißgetränke

Tasse Kaffee¹¹ 3.20 €

Espresso¹¹ 3.00 €

Doppelter Espresso¹¹ 3.90 €

Cappuccino¹¹ 3.70 €

Latte Macchiato¹¹ 4.10 €

Heiße Schokolade 3.70 €

Tasse Ronnefeldt Tee, versch. Sorten¹¹ 3.50 €

Digestif

Fruchtlikör, Brand & Geist von der Beermühle aus Bilshausen wechselnde Sorten	2 cl	3.50 €
Hardenberg Schwartzhog Kräuter-Liqueur	2 cl	3.00 €
Ramazzotti Amaro	2 cl	3.50 €
Ramazzotti Amaro auf Eis mit Zitrone	4 cl	4.50 €
Schierker Feuerstein Kräuter-Halb-Bitter	2 cl	3.00 €
Kinetic Single Estate German Vodka Korn von den Ländereien aus Nörten-Hardenberg	2 cl	3.00 €
Hardenberg Hochzeitsweizen Kornbrand	2 cl	3.00 €
Molinari Sambuca Extra 40% Vol.	2 cl	3.00 €
Linie Aquavit 41,5% Vol.	2 cl	3.50 €
Ouzo of plomari	2 cl	3.00 €
Alte Williams-Birne, Birkenhof Brennerei im Cognacfass gereift	2 cl	4.50 €
Baileys Original Irish Cream	2 cl	3.00 €
Grappa Le Diciotto Lune, Distilleria Marzadro	2 cl	4.50 €

Whiskey

Beverbach Whiskey & Coffee Liqueur ausgewogene Kaffee- und Whiskeyaromen mit fein abgestimmter Süße	4 cl	9.00 €
Highland Park 12 Years Single Malt Scotch Whisky	4 cl	9.00 €
Beverbach Tri-Cask Single Malt German Whiskey 100% gemälzte Gerste aus der Region	4 cl	12.50 €

Liste verwendeter Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen)

Übersicht der Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide

b= Krebstiere

c= Eier

d= Fisch

e= Erdnüsse

f= Sojabohnen

g= Lactose

h= Schalenfrüchte

i= Sellerie

j= Senf

k= Sesamsamen

l= Schwefeldioxid und Sulfite

m= Lupinen

n= Weichtiere

Übersicht der Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoff

2= Farbstoff

3= Antioxidationsmittel

4= Süßungsmittel Saccharin

5= Süßungsmittel Cyclamat

6= Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

7= mit Süßungsmittel Acesulfam

8= mit Phosphat

9= geschwefelt

10= chininhaltig

11= koffeinhaltig

12= mit Geschmacksverstärker

13= geschwärzt

14= gewachst

15= gentechnisch verändert