

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Kuckuck“ in Nikolausberg. Unser Restaurant ist geprägt von der eigenen Geschichte und befindet sich seit über 250 Jahren im Besitz der Familie Beckmann.

Unser Team um Küchenchefin Magdalena Hindahl sowie Restaurantleiter Lucas Beckmann haben es sich zur Aufgabe gemacht, eine ehrliche 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. Unser Wasser kommt aus Bad Harzburg, das Bier aus Einbeck, Säfte von der Creydt Saftmanufaktur sowie Schnäpse und Liköre vom Hardenberg und der Beermühle in 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.



Gänse Karte

Gänsekraftbrühe mit Einlage

5,50 €

Gänsebrust oder Gänsekeule

Knusprig gebraten an einer Orangensauce,
wahlweise mit Klößen oder Salzkartoffeln und Rotkohl oder
Rosenkohl

32,90 €

Aufpreis extra ½ Brust oder ½ Keule für 9,50 €

Karte der Saison

Pikante Kürbissuppe

4,90 €

Bandnudeln mit gebratenem Grünkohl, Kirschtomaten und Sesam (auf Wunsch auch Vegan möglich)

12,50 €

Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln

13,90 €

Grünkohl mit Bregenwurst und Salzkartoffeln

15,50 €

Grünkohlplatte mit Bregenwurst, Kasseler, gebratenen Bacon und Salzkartoffeln

18,50 €

Für 2 Personen 34,90 €

Unsere Bregenwurst sowie das Kassler Fleisch beziehen wir aus der regionalen

Fleischerei Sebert

Veganer Brownie mit einer Kugel Vanilleeis

6,50 €



Gänseessen "Satt" ab dem 11.11.

Ab 8 Personen

Bestellung mind. 3 Tage vorher

Wir reichen Ihnen als Vorspeise eine Gänsekraftbrühe mit Einlage sowie selbstgebackenes Brot mit Gänseschmalz

Genießen Sie anschließend saftige **Gänsebrust- und Keule**, serviert mit einer hausgemachten Orangensauce, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln, Rotkohl und Rosenkohl.

Alles kann auf Nachfrage nachgereicht werden.

Die Gans wird bereits tranchiert serviert.

Für 39,90 € pro Person

Bestellungen per Mail an mail@restaurant-kuckuck.de

oder telefonisch unter 0551-209080

Wir freuen uns auf Ihren Besuch 😊



Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten

Vorspeisen

Zucchini-Kokossuppe (vegan) ⁱ	5.50
wahlweise mit gebratenen Speckwürfeln ^{1,3} (+ 1.00)	
Rote Beete Carpaccio	8.50
mit Rucola und gratinierten Ziegenkäse ^{g,1,2,9}	
Garnelenpfännchen an Blattsalat ^{a,h,j,1}	11.90
mit hausgebackenen Mini Brötchen	

Salate

Großer gemischter Salat (verschiedene Sorten Rohkost- & Blattsalate) ⁹	8.70
- mit gratiniertem Ziegenkäse ^g	12.90
- mit gebratener Hähnchenbrust	16.10
- mit gebratenem Lachsfilet ^d	17.20
- mit gebratenem argentinischen Roastbeef	20.50

Auf Wunsch reichen wir zu allen Salaten hausgebackenes Brot ^a

Wählen Sie Ihr **Dressing** aus:

Vinaigrette ^{j,l,9} | Honig-Senf Dressing ^{j,1,9} | Joghurt-Kräuter Dressing ^{g,l,9}



Gerichte

Vom Schwein

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

Wir servieren Ihre Gerichte auf dieser Seite wahlweise mit

Pommes, Süßkartoffelpommes (+2.50 €), Butterkartoffeln ^g, Bratkartoffeln ^{1,3,12},

hausgemachten Rösti ^{a,c} oder Reis ^g

sowie einem Beilagensalat mit Vinaigrette ^{j,1,9} oder Gemüse ^g

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i> ^{a, c, g} mit Zitrone	15.00
<i>Schweineschnitzel</i> ^{a, c, g} an einer Champignon-Rahm Sauce ^l	16.90
<i>Schweinemedallions auf geschmorten Kirschtomaten und Schafskäse</i> ^g mit Thymian und Knoblauch	19.90

Vom Grill

<i>Mixgrill „Kuckuck“</i> ^{g, i, l, 1} (Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Bacon) dazu verschiedene Saucen in der Pfanne serviert	21.90
<i>Mixgrill „Kuckuck“</i> ^{g, i, l, 1} für 2 Personen	39.90



Vom Rind

Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter ^g 24.00

Rumpsteak Aufpreis pro 100g 6.50 €

In Rotwein geschmortes Rind ^{g,i} 27.50

Beide Gerichte vom Rind wahlweise mit:

Pommes, Süßkartoffelpommes (+2.50 €), Butterkartoffeln ^g, Bratkartoffeln ^{1,3,12},

hausgemachten Rösti ^{a,c} oder Reis ^g

sowie einem Beilagensalat mit Vinaigrette ^{j,1,9} oder Gemüse ^g

Geflügel

Hähnchenbrustgeschmornetes in Champignon-Rahm Sauce 15.90

mit Reis und Beilagensalat ^{g,i,1,9}

Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten 18.50

gefüllt mit Tomate auf Avocado Sauce, dazu Tagliarini und Beilagensalat ^{a,g,i,1,3}

Fisch

Tagliarini in Avocado Sauce 19.50

mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten ^{a,g,h,i,1}

Gebratenes Lachsfilet auf Limettensauce 19.90

mit Tagliarini und Beilagensalat ^{a,d,g,i,j,1}



Für den kleinen Hunger

Zucchini-Ziegenkäse Quiche ^{a,c,g,1,9} 11.50

an Salat

Flammkuchen Elsässer Art ^{a, g, 1} 11.50

mit Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Mediterran ^{a, e, g} 11.90

mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Schafskäse, Pinienkernen und Rucola ^{a,g}

Drei verschiedene „Nikolausberger Kartoffeltaler“ ^{g, i, 9} überbacken mit: 13.50

- frischem Gemüse | Käse
- Tomaten | Lauch | Käse
- und Taler Natur mit Joghurt Creme

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsegratin 12.90

mit hausgemachten Rösti ^{a,c,g,i}

Tagliarini in Gorgonzolasauce ^{a, g} 14.50

mit Tomate und Rucola



Vegane Köstlichkeiten

Tagliarini in Kokos-Limetten Sauce

mit gerösteten Mandeln

13.50

Gebratener Tofu in Sesamsauce

mit Brokkoli und Reis ^{a,f,k}

13.90

Für unsere kleinen Gäste

Tagliarini wahlweise mit:

6.50

- Butter ^{a,ß}
- Parmesan ^{a, c, ß}
- Tomatensauce ^ß

Biene Maja ^{a, c, ß} (kleines Hähnchenschnitzel)

7.50

Pinocchio ^{a, c, ß} (kleines Schweineschnitzel)

8.90

Beide Gerichte werden mit Pommes Frites serviert

Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Eis (verschiedene Sorten) ^{c, ß, 1}

2.50

auf Wunsch mit Sahne ^ß

Zitronenmousse mit Fruchtsauce ^ß

6.50

Veganes Schokoladenmousse mit Fruchtkompott

6.90



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Harzburger Mineralwasser Naturelle oder Classic	0.25 l	2.70	0.75 l	6.70
Coca-Cola ^{2,11}	0.30 l	3.50	0.40 l	4.00
Coca-Cola Zero ^{2,11}	0.30 l	3.50	0.40 l	4.00
Sprite	0.30 l	3.50	0.40 l	4.00
Fanta ^{2,3}	0.30 l	3.50	0.40 l	4.00
Spezi ^{2,3,11}	0.30 l	3.50	0.40 l	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10}	0.20 l	3.30	0.40 l	4.40
Thomas Henry Ginger Ale ²	0.20 l	3.30	0.40 l	4.40
Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}	0.20 l	3.30	0.40 l	4.40

Säfte aus der Region

Von Creydt aus Dassel

Apfel	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00
Orange	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00
Johannisbeere	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00
Sauerkirsche	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00
Maracuja	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00
Rhabarber	0.20 l	2.90	0.40 l	4.00

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich



Aperitif

Sekt⁹ trocken	0.1 l	3.90
Aperol^{2,10} Spritz	5 cl Aperol	7.10
Campari² Orange	4 cl Campari	6.20
Hugo^{2,9}	2 cl Sekt	7.10
Lillet⁹ Wild Berry	4 cl Lillet	6.20
Miamée Rouge oder Orange² mit Sekt	4 cl Miamée	7.20
Virgin Sunrise² (Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine)		5.10
Martini Vibrante⁹ (alkoholfrei) mit Thomas Henry Tonic Water		5.10
President's Cocktail (Apfelsaft, Ginger Ale ² , Spritzer Orange, Angostura Bitters) Cocktail mit weniger als 0,5% alc. nach dem Rezept von Colin Fields		5.10
Majawi Dark Rum mit Cola^{2,11}	5 cl Rum	6.80
Hendrick's Gin & Tonic (Thomas Henry Tonic Water^{3,10})	4 cl Gin	8.10
Von Hallers Gin & Tonic (Thomas Henry Tonic Water^{3,10})	4 cl Gin	9.10



Bier

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.

Göttinger Edles Premium Pils vom Fass ^a	0.30 l	3.80	0.40 l	4.30	0.50 l	4.80
Einbecker vom Fass (Sorten wechseln) ^a	0.30 l	3.80	0.40 l	4.30	0.50 l	4.80
Alster ^a /Alster alkoholfrei	0.30 l	3.80	0.40 l	4.30	0.50 l	4.80
Einbecker Brauherren alkoholfrei	0.33 l	3.80				
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass ^a	0.30 l	3.80			0.50 l	4.80
Weihenstephan alkoholfrei					0.50 l	4.80



Offene Weine

Weißwein

Deutschland

Grauburgunder trocken

Studier

Pfalz

herrlich schön zu trinken, gehaltvoll und rund

0.10 l 3.40 **0.25 l** 6.90 **0.50 l** 12.90

Vollratz 1573 Riesling trocken

Schloss Vollrads

Rheingau

kräftig und mineralisch

0.25 l 6.70 **0.50 l** 12.70

Weinschorle mit Studier Grauburgunder

0.20 l 5.20

Rosé

Millet Rosé trocken

Domaine Millet

köstliche Frische, leicht und unkompliziert

0.10 l 3.40 **0.25 l** 7.20 **0.50 l** 13.70

Portugieser Rosé lieblich

Ungsteiner WG

Pfalz

rote Beerenfrüchte, fruchtig und saftig

0.25 l 6.70 **0.50 l** 12.70



Rotwein



Italien

Merlot delle Venezie IGT trocken

Azienda Agricola Brisotto
Venezien
saftig, leicht und unkompliziert

0.20 l 5.90 **0.50 l** 11.90

Cappella III Barbera del Monferrato DOC trocken

Tenuta Tenaglia, Piemont
fruchtig-herzhafter Barbera mit leicht würziger Note

0.20 l 6.70 **0.50 l** 12.70

Deutschland

Gründelbacher Stromberg Trollinger u. Lemberger feinherb

Weingut Sonnenhof
Württemberg
leicht, fruchtig, weich und harmonisch

0.20 l 6.20 **0.50 l** 12.20



*Fr. Bremer
Weinhandlung
Göttingen*

seit 1786



Restaurant

KUCKUCK

Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten



Flaschenweine

Weißwein

Deutschland

Grauer Burgunder trocken

Becker Landgraf
Rheinhessen

feine Würze, und eine elegante Mineralität

0.75 l 20.80

Schloss Vollrads Riesling trocken

Schloss Vollrads
Rheingau

feine Würze, klare Frucht, lebendig und schlank

0.75 l 24.10

Sauvignon blanc trocken

Weingut Knipser
Pfalz

aromatisch, knackig und würzig, frisch

0.75 l 26.00

Rosé

Frankreich

Millet Rosé trocken

Domaine Millet

köstliche Frische, leicht und unkompliziert

0.75 l 17.70

Rotwein

Spanien

Rioja Reserva trocken

Bodegas LAN

Rioja

samtig, elegant, kirschähnliche Fruchtaromen

0.75 l 28.10

Frankreich

Göttinger Rotspon

Maison Schröder & Schyler

Bordeaux

ausdrucksvoll, harmonisch und mit viel Frucht

0.75 l 21.70

Chateau Renon

Bordeaux superieur

0.75 l 23.70

Italien

Cappella III Barbera del Monferrato DOC trocken

Tenuta Tenaglia, Piemont

fruchtig-herzhafter Barbera mit leicht würziger Note

0.75 l 23.70



Warme Getränke

Kaffee (Tasse) ⁹	2.90
Espresso ⁹	3.00
Doppelter Espresso ⁹	3.90
Cappuccino ^{8,9}	3.40
Latte Macchiato ^{8,9}	3.70
Heiße Schokolade ⁸	3.40
Tee (Tasse)	3.40

Digestif

Bio-Fruchtliköre aus der Beermühle in Bilshausen	2cl	3.70
Bio-Brände aus der Beermühle in Bilshausen	2cl	3.70
Feeney´s Irish Cream Liqueur ⁸	2cl	3.20
Feeney´s Irish Cream Liqueur auf Eis ⁸	4cl	4.10
Hardenberg Schwartzhog	2cl	2.70
Hardenberg Hochzeits-Weizen (1 Jahr im Fass gereift)	2cl	2.70
Vodka	2cl	2.70
Aquavit	2cl	2.70
Antica Sambuca Classic	2cl	2.70
Obstler	2cl	2.70
Williams Birne	2cl	2.70
Ramazotti	2cl	2.70
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	4.10
Grappa	2cl	2.70
Beverbach Whiskey & Coffee Liqueur	2cl	3.70
Highland Park 12 Years Single Malt Scotch Whisky	4cl	8.10

Liste verwendeter Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen)

Übersicht der Allergene:

a= Glutenhaltiges Getreide

b= Krebstiere

c= Eier

d= Fisch

e= Erdnüsse

f= Soja

g= Lactose

h= Schalenfrüchte

i= Sellerie

j= Senf

k= Sesam

l= Schwefeloxid

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

