



# FrISChe Pfifferlinge

## Saisonale Speisekarte

### Vorspeisen

**Pfifferling-Creme-Suppe** mit Kräuter Croutons

5,20

### Hauptgang

**Salatnest (bunte Blattsalate)** mit gebratenen

Pfifferlingen an einem Dressing vom weißen

Pfirsich

12,90

**FrISChe Pfifferlinge** in Rahm

mit Kräutern dazu Tagliarini

und Salat

13,50

**Schnitzel Wiener Art**

mit frischen Pfifferlingen in Rahm

18,50

**Medaillons vom Schweinefilet** mit

frischen Pfifferlingen in Rahm

19,90

**Zanderfilet** auf gebratenen Pfifferlingen mit

Paprika, Tomate & Zwiebel dazu Reis und Salat

23,50

**Rumpsteak mit Pfifferlingen**

Förster Art (mit Speck und Zwiebel)

23,90

Alle Gerichte vom Schwein und Rind wahlweise mit Beilagen Salat und

- Pommes
- Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,50)
- Hausgemachte Krokette
- Butterkartoffel
- Hausgemachte Rösti
- Bratkartoffeln

Unsere Wein Empfehlung passend zum Pfifferling:

**Schloss Vollrads Riesling trocken 2018er** – feine Würze, lebendig und schlank

0,75l 23,90 €

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet

Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

**Sonntag Ruhetag**

Im Winkel 7 37077 Göttingen 0551 2090888 mail@restaurant-kuckuck.de

www.restaurant-kuckuck.de



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.

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet  
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr  
**Sonntag Ruhetag**

Im Winkel 7 37077 Göttingen 0551 2090888 mail@restaurant-kuckuck.de  
www.restaurant-kuckuck.de

## 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 und dem Einbecker Mostwerk, sowie Schnäpse und Liköre vom Hardenberg.

Erlesene Weine von Fr. Bremer Weinhandlung, Kaffeespezialitäten aus handgerösteten Kaffeebohnen der Einbecker Kaffeerösterei, sowie Brände und Liköre mit Obst aus Nikolausberg von der Beermühle Bilshausen, runden unser Angebot perfekt ab.

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet  
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr  
**Sonntag Ruhetag**

Im Winkel 7 37077 Göttingen 0551 2090888 mail@restaurant-kuckuck.de  
www.restaurant-kuckuck.de

## Vorspeisen

<b><i>Kalte Radieschen Suppe</i></b> <i>g,l</i>	4,90
mit einer Sahnehaube und einem Bacon Chip (auch vegan/vegetarisch möglich)	
<b><i>Brokkoli Tatar</i></b> <i>a,g</i>	7,90
mit Frischkäse, Rotebeete und Granatapfelkernen	
<b><i>Kartoffel-Rösti</i></b> <i>a,c,d,g</i>	8,50
mit Crème fraîche, Gurkenstreifen und gebratenem Lachs	

## Salate

<b><i>Kleiner gemischter Salat</i></b>	4,40
an einem Joghurt Dressing <i>g</i>	
<b><i>Großer gemischter Salatteller</i></b> (verschiedene Sorten Rohkost- & Blattsalate)	7,90
- mit gebackenem Hirtenkäse	11,50
- mit gebratener Hähnchenbrust	13,50
- mit gebratenem Lachsfilet	14,90
- mit Garnelen Spieß	16,50
- mit gebratenem argentinischem Roastbeef	17,90

Auf Wunsch reichen wir zu allen Salaten hausgemachtes Brot

Wählen Sie Ihr Dressing aus:

Joghurt-Dressing *g*, Vinaigrette *g* oder Einbecker-Senf-Dressing *g,m*



# Gerichte

## Vom Schwein

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

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** *a,c* 13,50

**Schweineschnitzel** wahlweise an einer

Champignon-Rahm Sauce *a,c,g* 14,90

oder Frischkäse-Bacon Sauce *a,c,g*

**Cordon Bleu** *a,c* 16,50

mit gekochtem Schinken und Goudakäse gefüllt, dazu Preiselbeeren und Zitrone

**Schlemmerpfanne** (drei Schweinemedallions) an einer 17,50

Champignon-Rahm Sauce *a,g*

**Medallions vom Schweinefilet** *a,g*

mit Tomate und Käse überbacken in Rahmsauce in der Pfanne serviert 18,90

Alle Gerichte wahlweise mit

Pommes, Süßkartoffelpommes (+2,50 €), Butterkartoffeln, Bratkartoffeln,  
hausgemachte Rösti oder hausgemachte Kroketten

und einem Beilagen Salat oder Gemüse

## Vom Grill

**Mixgrill "Kuckuck" a,g** (Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Bacon) 19,90  
dazu verschiedene Saucen in der Pfanne serviert

**Mixgrill "Kuckuck" für 2 Personen** 37,90

## Vom Rind

**Rumpsteak 200g g** 21,50  
mit Kräuterbutter

**Rumpsteak 200g a,g** 22,90  
an einer Sauce Bernaise

**Rumpsteak 200g c,g** 22,90  
mit einer Knoblauch-Kräuter-Haube  
Rumpsteak Aufpreis pro 100 g 6,- €

*Rindfleisch ist in der Region leider nicht ganzjährig in hoher Qualität und in ausreichender Menge auf dem Markt, deshalb beziehen wir unser argentinisches Rindfleisch von einer der ältesten Rinderzuchtfarmen in der Provinz La Pampa. Sie befindet sich ca. 600 km westlich von Buenos Aires, einem der besten Gebiete zur Aufzucht und Haltung der meist schwarzen, hornlosen Angus Rinder.*

*Wenn unsere regionalen Partner hochwertiges Rindfleisch anbieten, lassen wir Sie es wissen.*

Alle Gerichte wahlweise mit

Pommes, Süßkartoffelpommes (+2,50 €), Butterkartoffeln, Bratkartoffeln,  
hausgemachte Rösti oder hausgemachte Krokette

dazu reichen wir einen Beilagen Salat oder Gemüse



## Geflügel

***Gebratene Hähnchenbrust a,g*** 16,90

an einer Kokos Orangensauce dazu Reis und Salat

***Gegrillte Hähnchenbrust Elsässer Art a,c,g*** 18,50

mit Bacon und Lauch in einer Sahnesauce dazu Rösti und Salat

## Fisch

***Zanderfilet a,g*** 18,50

an einer Riesling-Sauce auf gebratenem Gemüse dazu Reis

***Lachsfilet a,c,d,f*** 18,90

An einer Mango-Chili-Sauce dazu gebratenes Gemüse und Bandnudeln

### *Gut zu wissen..*

Sie planen eine Feier Zuhause? Wir bringen Ihnen Speisen, Getränke, Personal und Equipment für bis zu 600 Personen, damit Sie zum Gast auf Ihrer eigenen Feier werden

## Vegetarische Spezialitäten

<b>Zucchini-Ziegenkäse Quiche</b> <i>a,c,g</i>	9,90
<b>Drei „Nikolausberger Kartoffeltaler“</b> <i>a,c,g</i> mit: <ul style="list-style-type: none"><li>- verschiedenem Gemüse und Bärlauch Käse überbacken</li><li>- Tomaten, Lauch und Käse überbacken und hausgemachter Joghurtcreme</li></ul>	10,50
<b>Bandnudeln in Gorgonzola-Sahnesauce</b> <i>a,g,h,l</i> mit Minze, Walnüssen und Granatapfelkernen	12,90

## Vegane Köstlichkeiten

<b>Gebratener Sesamtofu</b> <i>a,e,f,n</i>	11,90
in Süß Sauer Sauce mit Brokkoli und Reis	
<b>Bandnudeln</b> in Salbei-Walnuss Pesto und Cherrytomaten <i>a,h</i>	12,50

## Für unsere Kleinen Gäste

<b>Biene Maja</b> <i>a,c,g</i> (KIKOK - Hähnchenschnitzel)	6,50
<b>Pinocchio</b> <i>a,c</i> (kleines Schweineschnitzel)	7,90

Beide Gerichte werden mit Pommes Frites und einem kleinen gemischten Salat serviert





## Dessert

**Verschiedene Sorten hausgemachtes Eis** *c,g* 1,90

auf Wunsch mit Sahne

**Verschiedene Sorten hausgemachtes Sorbet** 2,20

**Crêpe** *a,c,g* 5,50

- gefüllt mit Nutella dazu 1 Kugel Vanilleeis und Obst
- gefüllt mit einer Frucht-Sauce und 1 Kugel Fruchteis

Übersicht der Allergene:

a= Gluten

c=Eier

d=Fisch

e=Erdnüsse

f=Soja

g=Lactose

h=Schalenfrüchte

l=Sellerie

m=Senf

n=Sesam



77 Zimmer und Apartments in verschiedenen Kategorien

Panorama Lounge "Weitblick" – höchste Lounge Göttingens mit 115qm Dachterrasse

Exklusives Frühstücksbuffet

Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen u.v.m für bis zu 100 Personen



Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Harzburger	<b>0,25 l</b>	2,10	<b>0,75 l</b>	4,90
Coca-Cola	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90
Coca-Cola light	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90
Sprite	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90
Fanta	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90
Spezi	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90
Bitter Lemon	<b>0,20 l</b>	2,90		
Ginger Ale	<b>0,20 l</b>	2,90		
Tonic Water	<b>0,20 l</b>	2,90		

## Säfte aus der Region

### Von Creydt aus Dassel

Orange	<b>0,20 l</b>	2,70	<b>0,40 l</b>	3,90
Johannisbeere	<b>0,20 l</b>	2,70	<b>0,40 l</b>	3,90
Sauerkirsche	<b>0,20 l</b>	2,70	<b>0,40 l</b>	3,90
Maracuja	<b>0,20 l</b>	2,70	<b>0,40 l</b>	3,90
Rhabarber	<b>0,20 l</b>	2,70	<b>0,40 l</b>	3,90

### Vom Einbecker Mostwerk

Naturtrüber Apfelsaft/Schorle	<b>0,20 l</b>	3,10	<b>0,40 l</b>	4,30
-------------------------------	---------------	------	---------------	------



# Aperitif

<b>Gänseliesel-Sekt</b> extra trocken Sektkellerei J. Oppmann, Deutschland	0,1 l	3,70
<b>Aperol Spritz</b>	5cl Aperol	6,90
<b>Campari Orange</b>	4cl Camp.	4,90
<b>Campari Amalfi</b> (Campari, Bitter Lemon und Grapefruit-Likör)	4cl Camp., 2cl Grapefruit-Likör	4,90
<b>Lillet Wild Berry</b>	4cl Lillet	5,90
<b>Martini Vibrante (alkoholfrei)</b> mit Tonic Water		4,90
<b>President's Cocktail</b> (Apfelsaft, Ginger Ale, Spritzer Orange, Angostura Bitters) Cocktail mit weniger als 0,5% alc. nach dem Rezept von Colin Fields		4,90
<b>Gin &amp; Tonic</b> (Von Hallers, Schweppes Tonic)	 4cl Gin	7,80

# 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	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90	<b>0,50 l</b>	4,40
Einbecker vom Fass (Sorten wechseln)	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90	<b>0,50 l</b>	4,40
Alster/Radler	<b>0,30 l</b>	3,40	<b>0,40 l</b>	3,90	<b>0,50 l</b>	4,40
Einbecker Brauherren alkoholfrei	<b>0,33 l</b>	3,40				
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	<b>0,30 l</b>	3,40			<b>0,50 l</b>	4,40
Weihenstephan alkoholfrei					<b>0,50 l</b>	4,40



Alle unsere Weine beziehen wir von der Fr. Bremer Weinhandlung Göttingen

## Offene Weine

### Weißwein

*Deutschland*

#### **Grauer Burgunder trocken 2018er**

Weingut Bercher  
Baden

*herrlich schön zu trinken, gehaltvoll und rund*

**0,10 l** 3,00      **0,25 l** 6,50      **0,50 l** 12,50

#### **Silvaner trocken 2019er**

Weingut Zur Schwane  
Franken

*würzig, erdig und unkompliziert*

**0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50

#### **Vollratz 1573 Riesling trocken 2019er**

Schloss Vollrads  
Rheingau  
kräftig und mineralisch

**0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50

#### **Wallhäuser Pfarrgarten Bacchus lieblich 2018er**

Weingut H.H Peitz  
feine Würze, mild, lieblich und  
kräftige Frucht

**0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50



# Rosé

*Frankreich*

## Millet Rosé trocken 2019er

Domaine Millet

*köstliche Frische, leicht und unkompliziert*

**0,10 l** 3,20      **0,25 l** 7,00      **0,50 l** 13,50

*Deutschland*

## Portugieser Rosé lieblich 2018er

Ungsteiner WG

Pfalz

*rote Beerenfrüchte, fruchtig und saftig*

**0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50



*Fr. Bremer  
Weinhandlung  
Göttingen*

*seit 1786*



Restaurant

**KUCKUCK**

Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten

# Rotwein



*Italien*

## Merlot delle Venezie IGT trocken 2019er

Azienda Agricola Brisotto  
Venezien  
saftig, leicht und unkompliziert

**0,10 l** 3,00      **0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50

*Deutschland*

## Gründelbacher Stromberg Trollinger u. Lemberger feinherb 2018er

Weingut Sonnenhof  
Württemberg  
*leicht, fruchtig, weich und harmonisch*

**0,10 l** 3,00      **0,25 l** 6,00      **0,50 l** 11,50

# Flaschenweine

## *Prickelndes*

*Deutschland*

## Gänseliesel-Sekt extra trocken

Sektkellerei J. Oppmann

**0,75 l** 19,70



# Weißwein

*Deutschland*

## **Grauer Burgunder trocken 2019er**

Landgraf Becker  
Rheinhessen  
feine Würze, viel Schmelz und  
eine elegante Mineralität

**0,75 l** 20,60

## **Schloss Vollrads Riesling trocken 2018er**

Schloss Vollrads  
Rheingau  
feine Würze, klare Frucht,  
lebendig und schlank

**0,75 l** 23,90

## **Sauvignon blanc trocken 2019er**

Weingut Knipser  
Pfalz  
aromatisch, knackig und  
würzig, frisch

**0,75 l** 25,80



# Rosé

*Frankreich*

## **Millet Rosé trocken 2019er**

Domaine Millet

*köstliche Frische, leicht und unkompliziert*

**0,75 l** 17,50

# Rotwein

*Spanien*

## **Rioja Reserva trocken 2015er**

Bodegas LAN

Rioja

samtig, elegant, kirschähnliche  
Fruchtaromen und eine leichte  
Holznote

**0,75 l** 27,90

*Frankreich*

## **Göttinger Rotspon**

Maison Schröder & Schyler

Bordeaux

ausdrucksvoll, harmonisch und  
mit viel Frucht

**0,75 l** 21,50

## **2018 Chateau Renon**

Bordeaux superieur

ausdrucksvoll, harmonisch und  
mit viel Frucht

**0,75 l** 23,50



# Warme Getränke

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von der Einbecker Kaffeerösterei (100% Arabica Bohnen).



Dieser hochwertige Kaffee gedeiht im Cerrado, den nährstoffreichen Böden Zentralbrasilens. Dank trockener Aufbereitung besitzt er wenig Säure und eine feine Süße. Mit seinem weichen, milden Charakter überrascht und begeistert er Kaffeefreunde in aller Welt. Der Brasil Cerrado zählt zu den besten seines Landes.

Kaffee (Tasse)	2,70
Kaffee (Tasse) entkoffeiniert	2,80
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,70
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade	2,80
Tee (Tasse)	3,20

# Digestif

Das niedersächsische Familienunternehmen mit Stammsitz in Nörten-Hardenberg brennt seit mehr als 300 Jahren Spirituosen. Vom traditionellen Korn, der als einer der Urväter der Kategorie Korn gilt, über Obstbrände, bis hin zu erlesenen Likören.



Feeney's Irish Cream Liqueur	<b>2cl</b>	3,00
Feeney's Irish Cream Liqueur auf Eis	<b>4cl</b>	3,90
Hardenberg Schwartzhog	<b>2cl</b>	2,50
Hardenberg Hochzeits-Weizen (1 Jahr im Fass gereift)	<b>2cl</b>	2,50
Vodka	<b>2cl</b>	2,20
Aquavit	<b>2cl</b>	2,50
Antica Sambuca Classic	<b>2cl</b>	2,50
Bio-Fruchtliköre aus der Beermühle	<b>2cl</b>	3,50
Bio-Brände aus der Beermühle	<b>2cl</b>	3,50
Obstler	<b>2cl</b>	2,50
Williams Birne	<b>2cl</b>	2,50
Ramazotti	<b>2cl</b>	2,50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	<b>4cl</b>	3,90
Grappa	<b>2cl</b>	2,90