

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.



Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,40
an einem Joghurt Dressing <i>g</i>	
<i>Rote Linsensuppe a,g,l</i>	4,90
mit einer Sahnehaube und Croûtons (auch vegan möglich)	
<i>Birnencarpaccio g,h,l</i>	6,90
mit Gorgonzola, Maronen und Granatapfel	
<i>Flammkuchen „Rote Ziege“ a,g</i>	7,90
mit Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Rucola und Granatapfelkernen	
<i>Kürbismousse g,h</i>	8,50
mit Feldsalat, gratiniertem Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und Walnüssen	

Salate

<i>Großer gemischter Salatteller</i> (verschiedene Sorten Rohkost- & Blattsalate)	7,90
- mit gebackenem Hirtenkäse	11,50
- mit gebratener Hähnchenbrust	13,50
- mit gebratenem Lachsfilet	14,90
- mit gebratenem argentinischem Roastbeef	17,90

Auf Wunsch reichen wir zu allen Salaten hausgebackenes 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*

Schnitzel „Wiener Art“ <i>a,c,g</i> mit Zitrone	13,50
Schweineschnitzel <i>a,c,g</i> an einer Champignon-Rahm Sauce	14,90
Schlemmerpfanne <i>a,g</i> (drei Schweinemedallions) an einer Champignon-Rahm Sauce	17,50
Medallions vom Schweinefilet <i>a,g</i> auf geschmorten Kirschtomaten und Fetakäse	18,90

Vom Grill

Mixgrill „Kuckuck“ <i>a,g</i> (Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Bacon) dazu verschiedene Saucen in der Pfanne serviert	19,90
Mixgrill „Kuckuck“ für 2 Personen	37,90

Alle Gerichte auf dieser Seite wahlweise mit

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

sowie einem Beilagensalat oder Gemüse



Vom Rind

Rumpsteak 200g g 21,50

mit Kräuterbutter

Rumpsteak 200g a,g 22,90

mit einer Honig-Senf Glasur

Rumpsteak Aufpreis pro 100g 6€

Wahlweise mit

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

sowie einem Beilagensalat oder Gemüse

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust a,g,l,m 16,90

an einer Zitronensauce dazu Reis und Salat

Gegrillte Hähnchenbrust a,g,h,l,m 17,90

an einer Feigen-Walnussauce dazu Tagliarini und Salat

Fisch

Wahlweise Lachsfilet oder Zanderfilet a,d,g 18,50

auf gebratenem Fenchelgemüse dazu Tagliarini und Zitrone



Vegetarische Spezialitäten

Rosenkohlgratin <i>a,g,l</i> mit Tomaten und Butterkartoffeln	9,90
Drei „Nikolausberger Kartoffeltaler“ <i>a,c,g</i> mit: <ul style="list-style-type: none">- verschiedenem Gemüse und Bärlauch Käse überbacken- Tomaten, Lauch und Käse überbacken und hausgemachter Joghurtcreme	10,50
Bandnudeln in cremiger Erbsen-Limettensauce und Kirschtomaten <i>a,g,l</i>	12,90

Vegane Köstlichkeiten

Bandnudeln mit Pesto von getrockneten Tomaten und einer Nuance Orange <i>a,h</i>	11,90
Schwarzwurzel-Gemüsecurry mit Reis <i>a,l</i>	13,50

Für unsere kleinen Gäste

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

Beide Gerichte werden mit Pommes Frites serviert



Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Eis (verschiedene Sorten) *c,g* 1,90

auf Wunsch mit Sahne

Warmer American Brownie (vegan) *a* 4,90

- mit Vanilleeis *g* 6,50

- mit Fruchtkompott (vegan) 6,50

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 80 Personen



Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Harzburger	0,25 l	2,40	0,75 l	5,50
Coca-Cola	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Coca-Cola light	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Sprite	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Fanta	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Spezi	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,20		
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	3,20		
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,20		

Säfte aus der Region

Von Creydt aus Dassel

Apfel	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90
Orange	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90
Johannisbeere	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90
Sauerkirsche	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90
Maracuja	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90
Rhabarber	0,20 l	2,70	0,40 l	3,90



Aperitif

Sekt trocken	0,1 l	3,70
Aperol Spritz	5cl Aperol	6,90
Campari Orange	4cl Campari	5,90
Lillet Wild Berry	4cl Lillet	5,90
Martini Vibrante (alkoholfrei) mit Tonic Water		4,90
President's Cocktail (Apfelsaft, Ginger Ale, Spritzer Orange, Angostura Bitters) Cocktail mit weniger als 0,5% alc. nach dem Rezept von Colin Fields		4,90
Majawi Dark Rum mit Cola	5cl Rum	6,50
Hendrick's Gin & Tonic (mit Thomas Henry Tonic Water)	4cl Gin	7,90
Von Hallers Gin & Tonic (mit Thomas Henry Tonic Water)	4cl Gin	8,90

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



Offene Weine

Weißwein

Deutschland

Grauburgunder trocken 2020er

Studier

Pfalz

herrlich schön zu trinken, gehaltvoll und rund

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

Vollratz 1573 Riesling trocken 2019er

Schloss Vollrads

Rheingau

kräftig und mineralisch

0,25 l 6,50 **0,50 l** 12,50

Weinschorle mit Studier Grauburgunder

0,20 l 4,90

Rosé

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

Portugieser Rosé lieblich 2018er

Ungsteiner WG

Pfalz

rote Beerenfrüchte, fruchtig und saftig

0,25 l 6,50 **0,50 l** 12,50



Rotwein



Italien

Merlot delle Venezie IGT trocken 2019er

Azienda Agricola Brisotto
Venezien
saftig, leicht und unkompliziert

0,20l 5,50 **0,50l** 11,50

Cappella III Barbera del Monferrato DOC trocken

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

0,20l 6,50 **0,50l** 12,50

Deutschland

Gründelbacher Stromberg Trollinger u. Lemberger feinherb 2018er

Weingut Sonnenhof
Württemberg
leicht, fruchtig, weich und harmonisch

0,20l 6,00 **0,50l** 12,00



*Fr. Bremer
Weinhandlung
Göttingen*

seit 1786



Restaurant

KUCKUCK

Catering · Göttinger-Partyservice · Festlichkeiten



Flaschenweine

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

Italien

Cappella III Barbera del Monferrato DOC trocken

Tenuta Tenaglia, Piemont

fruchtig-herzhafter Barbera mit leicht würziger Note

0,75 l 23,50



Warme Getränke

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

Hot Toddy (Jack Daniels, Zimt, Nelken, Orangen)

5,90

Whiskey & Spirituosen

Beverbach Whiskey & Coffee Liqueur	2 cl	3,50
Highland Park 12 Years Single Malt Scotch Whisky	4 cl	7,90



Digestif

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