

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 Küchenchef Stephan Bonk und Restaurantleiter Lucas Beckmann hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine ehrliche deutsche Küche mit hochwertigen frischen Zutaten und ein gemütliches Ambiente zu schaffen.

Als 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**, Käse vom **Naturmilchhof Gartetal**, Gemüse und Obst vom **Werderhof Göttingen**. Weitere Zutaten beziehen wir von **Melis Blütensalz**, der **Göttinger Saline Luisenhall** und der **Leinemühle Niedergandern**. 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**.

Erlasene 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.

Dadurch können wir viele Gerichte auf unserer Karte anbieten, bestehend aus Zutaten, (mit Ausnahme von Gewürzen) die alle von Mitgliedern des Regionalen Erzeugerverband Südniedersachsen e.V. „Kostbares Südniedersachsen“ stammen.



Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns gerne an. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe mit einer Sahnehaube und Mandeln 3,90
(auf Wunsch auch vegan ohne Sahnehaube)

Kleiner gemischter Salatteller 4,40

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs auf gebackenem Kartoffelrösti
mit einer Limetten-Crème fraîche 9,90

Hauptgänge

Vom Schwein

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

Schweineschnitzel wahlweise an einer Champignon-Rahm Sauce 13,90
oder Erdnuss-Paprika Sauce

Schlemmerpfanne (drei Schweinemedallions) an einer 16,90
Champignon-Rahm Sauce

Schweinemedallions im Speckmantel an einer Preiselbeer-Rahm Sauce 17,50



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Mixgrill (Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Bacon), dazu
verschiedene Saucen 19,90

Mixgrill für 2 Personen 37,90

Vom Rind

Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter 21,50

Rumpsteak 200g an einer Balsamico-Rotwein Sauce auf mediterranem Gemüse 22,90

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 vom Rind und Schwein wahlweise mit:

Pommes Frites

Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,50 €)

Hausgemachte Rösti

Butterkartoffel

Hausgemachte Krokette

Bratkartoffeln

Sowie einen kleinen gemischten Salat oder Gemüse



Öffnungszeiten:

Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet

Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Vom Geflügel

Hähnchenbrust an einer Knoblauch-Parmesansauce 16,80
dazu Bandnudel und Salat

Hähnchenbrust mit Zucchini, Tomaten und Hirtenkäse gefüllt 17,90
an einer Rahmsauce dazu Reis und Salat

Vom Fisch

Zanderfilet auf gebratenem Gemüse an einer Limettenrahmsauce 17,40
dazu Butterkartoffel

Lachsfilet in einer Sahnesauce mit Spinat, Tomaten, Knoblauch 18,90
und frischen Kräutern in der Pfanne serviert dazu Bandnudel und Salat

Planen Sie Ihre nächste Feier?

Wir bieten Ihnen unseren **Catering- und Partyservice** im Haus für Feiern oder
Hochzeiten mit bis zu 100 Personen
oder **außer Haus** mit Speisen, Getränken, Personal und Equipment für bis zu 600
Personen, damit Sie zum Gast auf Ihrer eigenen Feier werden.



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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

Vegetarisch

Überbackenes Gemüse wahlweise mit hausgemachten Rösti, Kroketten oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern	9,90
Drei „Nikolausberger Kartoffeltaler“ jeweils mit: <ul style="list-style-type: none">- verschiedenem Gemüse und Bärlauch Käse überbacken- Tomaten, Lauch und Käse aus dem Gartetal überbacken- hausgemachter Joghurtcreme	10,50
Spaghetti in einer Thymian-Hirtenkäse Sauce mit Zucchini und Kirschtomaten	12,10

Vegan

Gemüsequiche mit Cashew-Mus überbacken	12,40
Wirsingrisotto mit Walnuss und gebackenen Kichererbsen dazu Salat	11,90

Wir arbeiten mit frischen Produkten und verwenden keine Konservierungsstoffe.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, informiert Sie gern unser Servicepersonal!



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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

Salate

Großer gemischter Salatteller (verschiedene Sorten Rohkost- & Blattsalat)	7,90
- mit gebackenem Hirtenkäse	11,90
- mit gebratener Hähnchenbrust	13,10
- mit gebratenem Lachsfilet	14,80
- mit gebratenem argentinischem Roastbeef	17,90

Wahlweise reichen wir zu allen Salaten hausgemachtes Brot.

Wählen Sie Ihr Dressing aus:

Joghurdressing, Vinaigrette oder Einbecker-Senf-Dressing

Für unsere Kleinen Gäste

Biene Maja (KIKOK - Hähnchenschnitzel)	5,90
Pinocchio (kleines Schweineschnitzel)	7,90

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

Folge uns auf Instagram!



Öffnungszeiten:

Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet

Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Dessert

Hausgemachtes Eis (pro Kugel) wahlweise mit Sahne 1,80

Kokos Panna cotta mit Fruchtsauce (vegan) 3,90

Crêpe-Rolle 5,30

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



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



Öffnungszeiten:

Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet

Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

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

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Harzburger	0,25 l	2,10	0,75 l	4,90
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
Bitter Lemon	0,20 l	2,90		
Ginger Ale	0,20 l	2,90		
Tonic Water	0,20 l	2,90		

Säfte aus der Region

Von Creydt aus Dassel

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



Vom Einbecker Mostwerk

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



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Aperitif

Miamée Orange (Orange, Holunderbeere) mit Sekt		6,50
Miamée Rouge (Waldbeere, Quitte) mit Sekt		6,50
Gin Tonic (Von Hallers, Schweppes Tonic)		7,80
Gin Orange (Von Hallers)		7,80
Aperol Maracuja		5,40
Aperol mit Sekt		4,90
Campari Orange		4,50

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



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Weine

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 2018er

Weingut Zur Schwane
Franken

würzig, erdig und unkompliziert

0,10 l 2,80 **0,25 l** 5,80 **0,50 l** 11,20



Öffnungszeiten:

Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Vollratz 1573 Riesling trocken 2018er

Schloss Vollrads
Rheingau
kräftig und mineralisch

0,10 l 2,80 **0,25 l** 5,80 **0,50 l** 11,20

Wallhäuser Pfarrgarten Bacchus lieblich 2018er

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

0,10 l 2,50 **0,25 l** 5,40 **0,50 l** 10,50

Rosé

Deutschland

Portugieser Rosé lieblich 2018er

Ungsteiner WG
Pfalz
rote Beerenfrüchte, fruchtig und saftig

0,10 l 2,40 **0,25 l** 5,20 **0,50 l** 10,00

Frankreich

Millet Rosé trocken 2018er

Domaine Millet
köstliche Frische, leicht und unkompliziert

0,10 l 3,20 **0,25 l** 6,70 **0,50 l** 13,00



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Rotwein

Deutschland

Gründelbacher Stromberg Trollinger u. Lemberger feinherb 2018er

Weingut Sonnenhof
Württemberg
leicht, fruchtig, weich und harmonisch

0,10 l 2,60 **0,25 l** 5,60 **0,50 l** 10,80



Italien

Merlot delle Venezie IGT trocken 2018er

Azienda Agricola Brisotto
Venezien
saftig, leicht und unkompliziert

0,10 l 2,60 **0,25 l** 5,50 **0,50 l** 10,70

Flaschenweine

Prickelndes

Deutschland

Gänseliesel-Sekt extra trocken

Sektkellerei J. Oppmann

0,1 l 3,70 **0,75 l** 19,70



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag



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 23,80

Frankreich

Sauvignon blanc trocken 2018er

Weingut Knipser
Pfalz
aromatisch, knackig und
würzig, frisch

0,75 l 25,80



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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

Rosé

Frankreich

Millet Rosé trocken 2018er

Domaine Millet

köstliche Frische, leicht und unkompliziert

0,75 l 17,40

Rotwein

Spanien

Rioja Reserva trocken 2012er

Bodegas LAN

Rioja

samtig, elegant, kirschähnliche
Fruchtaromen und eine leichte
Holznote

0,75 l 27,70

Frankreich

Göttinger Rotspon

Maison Schröder & Schyler

Bordeaux

ausdrucksvoll, harmonisch und
mit viel Frucht

0,75 l 21,30



Öffnungszeiten:

Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet

Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Warme Getränke

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



Dieser hochwertige Kaffee gedeiht im Cerrado, den nährstoffreichen Böden Zentralbrasilien. 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



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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

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.

Von Hallers Gin		2cl	5,90
Feeney´s Irish Cream Liqueur		2cl	2,50
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
Hardenberg Vodka		2cl	2,20
Aquavit		2cl	2,50
Antica Sambuca Classic		2cl	2,50
Bio-Fruchtliköre aus der Beermühle		2cl	3,50
Bio-Brände aus der Beermühle		2cl	3,50
Schierker Feuerstein		2cl	2,50
Obstler		2cl	2,50
Williamsbirne		2cl	2,50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone		2cl	3,90
Grappa Andrea da Ponte Vecchi		2cl	2,90



Öffnungszeiten:
Montag sowie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:00 -21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

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