

OCCO

---

WEINGARTEN

---

## OCCO | UNSER NAME

Die Burg Gottorf wurde erstmals um das Jahr 1160 erwähnt. Als Residenz und Festung der Bischöfe zu Schleswig wurde sie unter Bischof Occo errichtet und war einer von mehreren Vorläuferbauten des heutigen Schlosses. Dank ihrer Lage auf einer natürlichen Insel im Inneren der Schlei war sie nicht nur zur Bewachung des Landweges geeignet, sondern auch gut zu verteidigen. Bischof Occo starb 1167 und wurde im Schleswiger Dom beigesetzt. Bis heute lebendig bleibt er nicht nur in den schleswig-holsteinischen Landesmuseen auf der Schlossinsel, sondern auch im OCCO – in dessen geschichtsträchtiger Atmosphäre Gäste und Einheimische gemeinsam eine regionale, frische und moderne Küche und hervorragende Weine genießen.

---

## OCCO LUNCH BUFFET

von 12.00 bis 14.00 Uhr

- ▶ 3 verschiedene Salate mit Kräuterdressing
- ▶ täglich wechselndes Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch
- ▶ dazu kleine Schwenkkartoffeln
- ▶ frisches Ofenbrot

pro Person 15 Euro  
inkl. Filterkaffee und Eiswasser



---

## SPEISEN

Egal, ob Sie sich für eine oder gleich für mehrere unserer kleinen Leckereien entscheiden: Probieren Sie, entdecken Sie, genießen Sie. Dazu ein Glas Wein – und fertig ist Ihr ganz persönlicher OCCO-Moment.

ALTE KUHMITLICH   verschiedene Rohmilchkäse, Rosengelee »Gräfin von Hardenberg«	8 Euro
VITELLO FEINHEIMISCH   Angeliter Kalbfleisch, Räucherfischcreme	9 Euro
PASTETE RAGOUT FIN vom Angeliter Kalb	10 Euro
OCCO-SALAT   frischer Gartensalat, Apfel-Ingwer-Ziegenkäse, Zitronendressing	11 Euro
GALLOWAY-ZWIEBEL-KARTOFFELKUCHEN	10 Euro
OCHSENBÄCKCHEN   Wurzel-Chutney, Selleriepüree	12 Euro
OCCOS NORDISCHE ANTIPASTI   handgeschöpfter Käse, luftgetrockneter Schinken vom Sattelschwein, Wasserbüffel-Mettwurst, eingelegtes Gemüse	9 Euro
SESAM-KARAMELL-ZIEGENEIS und marinierte Früchte	7 Euro
SCHOKOLADENTARTE   Eierlikör, Basilikum	8 Euro

---

## GETRÄNKE

### BIERE VOM FASS

Flensburger Edles Helles	0,3 l	2,90 Euro
Flensburger Edles Helles	0,5 l	4,40 Euro
Urstrom BIO-Bier	0,3 l	3,10 Euro
Urstrom BIO-Bier	0,5 l	4,80 Euro
Schneider Weisse original	0,5 l	4,80 Euro
Alsterwasser	0,3 l	2,90 Euro
Alsterwasser	0,5 l	4,80 Euro

### FLASCHENBIERE

Flensburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro
Malzbier <sup>2</sup>	0,33 l	2,90 Euro
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,50 Euro

### SOFTDRINKS

fritz-kola <sup>1</sup>	0,2 l	2,80 Euro
fritz-kola zuckerfrei <sup>1</sup>	0,2 l	2,80 Euro
fritz-mischmasch (kola-orange) <sup>1</sup>	0,2 l	2,80 Euro
fritz-limo orange	0,2 l	2,80 Euro
fritz-limo zitrone	0,2 l	2,80 Euro
fritz-limo melone	0,2 l	2,80 Euro
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Sinalco Cola <sup>2,3</sup>	0,3 l	2,90 Euro
Sinalco Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,3 l	2,90 Euro
Sinalco Zitrone <sup>1</sup>	0,3 l	2,90 Euro
Sinalco Wasser	0,3 l	2,90 Euro

---

## CRAFTBIER | DAS BESONDERE VON FLENS

### DARK AMBER



0,33 l 5,90 Euro  
0,75 l 12,90 Euro

### BLONDE



0,33 l 5,90 Euro  
0,75 l 12,90 Euro

---

## GETRÄNKE

### MINERALWASSER

Magnus feinperlig	0,25 l	2,50 Euro
Magnus feinperlig	0,75 l	6,00 Euro
Magnus still	0,25 l	2,50 Euro
Magnus still	0,75 l	6,00 Euro

### SÄFTE & SCHORLEN

BIO-Apfelsaft vom Apfelschiff Hollingstedt	0,2 l	3,00 Euro
BIO-Apfelschorle	0,4 l	4,20 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,60 Euro
Mangosaft	0,2 l	2,80 Euro
Mangoschorle	0,2 l	2,80 Euro
Mangoschorle	0,4 l	4,20 Euro
Bananensaft	0,2 l	2,80 Euro
Kirschsafte	0,2 l	2,80 Euro
Kiba	0,2 l	2,80 Euro

### „LÜTT'S LANDLUST“

Fruchtsaft-Schorlen aus heimischen Zutaten

Streuobst-Apfel	0,33 l	3,10 Euro
Streuobst-Apfel-Sanddorn	0,33 l	3,20 Euro
Holunderblüte	0,33 l	3,10 Euro
Rote Früchte	0,33 l	3,10 Euro
Rhabarber	0,33 l	3,10 Euro
Johannisbeere	0,33 l	3,10 Euro

---

## GETRÄNKE

Tasse BIO-Kaffee	2,20 Euro
Becher BIO-Kaffee	2,70 Euro
Kännchen BIO-Kaffee	3,90 Euro
Tasse BIO-Kaffee entkoffeiniert	2,20 Euro

BIO-Latte Macchiato	3,30 Euro
BIO-Milchkaffee	3,30 Euro
BIO-Espresso	2,20 Euro
Doppelter BIO-Espresso	3,70 Euro
BIO-Cappuccino	2,80 Euro

Pharisäer	4,20 Euro
Grog	3,80 Euro
Glühwein	3,80 Euro
Tote Tante	4,50 Euro
Heiße Schokolade, weiß, braun	3,30 Euro
Heiße Zitrone	2,90 Euro

### EILLES TEE

Sommerbeeren	Glas	3,10 Euro
Kräutergarten	Glas	3,10 Euro
Sonne Asiens Blatt	Glas	3,10 Euro
Darjeeling Royal	Glas	3,10 Euro
Rooibos Vanilla	Glas	3,10 Euro
Vita Orange	Glas	3,10 Euro
Pfefferminze	Glas	3,10 Euro



---

## GEMISCHTES

### GIN HIGHBALLS

Erfrischende, leichte und spritzige Longdrinks mit 4 cl erlesenem Gin, reichlich Eis und aufgefüllt mit Tonic Water, Ginger Ale oder Spicy Ginger.

- Gin Tonic
- Granberry Gin Tonic (fruchtig-herb mit Cranberrysaft)
- Bulldog (mit einem Schuss Orangensaft und Ginger Ale)
- London Buck (Gin, Zitronensaft und Spicy Ginger)

▸ mit Finsbury Platinum Dry Gin	4 cl	5,90 Euro
▸ mit Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,90 Euro
▸ mit Tanqueray London Dry Gin	4 cl	6,90 Euro

---

## VORHER

Appléritif 0,1 l 3,50 Euro

Alkoholfrei und BIO: Demeter-Apfelsaft, versetzt mit Kohlensäure, Rosenaroma und Holundersaft

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER – Schwaben  
PriSecco Nordherb

0,1 l 4,30 Euro

Alkoholfrei, BIO und vegan: Rubinrote, unaufdringliche und feinperlige Cuvée von Apfel, Aronia und Gewürzen. Ideal als Aperitif, passt auch zu leichten Salaten und weißem Fleisch.

WEINGUT AXEL SCHMITT – Rheinhessen  
Moritz Perlwein, trocken

0,1 l 4,00 Euro

BIO: Jung und spitzig, fruchtig, leicht und unkompliziert. Ideal als Aperitif, passt zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und Gegrilltem.

VINICOLA SERENA – Veneto, Emilia-Romagna  
Vino Bianco Frizzante „Pro-Fizz“

0,1 l 4,00 Euro

Strohgelb, glanzfein und feinperlend. Mit einem Duft nach Mandeln und Aprikosen und rundem, belebendem Geschmack.

---

## WEISSWEIN

WATERKANT WINE BOTTLERS – Hamburg

OCCO Grauburgunder trocken

0,2 l 4,80 Euro  
0,75 l 17,50 Euro

Rhein Hessischer Grauburgunder, in Hamburg nach alter hanseatischer Tradition abgefüllt. Weich, rund und unkompliziert, mit einem Bukett von gelben Früchten und Wiesenkräutern. Passt gut zu Fisch und Salat.

WINZERHOF STAHL – Franken

Nachschlag! trocken

0,75 l 18,50 Euro

Duftig aromatische Cuvée von Scheurebe und Riesling.  
Fruchtbetont und druckvoll am Gaumen. Passt gut zu gebratenem Fisch.

WEINGUT TINA PFAFFMANN – Pfalz

Riesling feinherb

0,2 l 4,80 Euro  
0,75 l 18,00 Euro

Ein Riesling für jede Gelegenheit: Säure, Frucht und Heiterkeit vereint in einem halbtrockenen Geschmacksbild.

WEINGUT SCHNEIDER – Pfalz

Riesling trocken

0,2 l 6,80 Euro  
0,75 l 24,50 Euro

Ein Riesling für Einsteiger: mit typischer Säure, aber rund und charmant. Dazu verleiht ein Hauch Restsüße sommerliche Leichtigkeit und Frische.

WEINGUT SCHNEIDER – Pfalz

Grauer Burgunder trocken

0,2 l 6,80 Euro  
0,75 l 24,50 Euro

Sehr harmonisch, frisch und fruchtig, aber auch leicht erdig und würzig. Angenehm zurückhaltend in der Säure und die Mineralität ist spürbar.

---

WEINGUT SCHNEIDER – Pfalz

Hullabaloo trocken

0,2 l 6,90 Euro  
0,75 l 24,50 Euro

Ausgewogene, frische und saftige Cuvée von Viognier und Sauvignon Blanc.  
Mit cremiger Textur, reifer Frucht und exotischer Nase von Kiwi, Ananas  
und Honigmelone.

---

WEISSWEIN BIO

VILLA D'OR – Terre di Chieti, Abruzzen

Pino Grigio trocken

0,2 l 5,80 Euro  
1 l 26,00 Euro

Fruchtig, blumig und mit typischem Honigduft, süffig mit schöner Frucht und  
dezentere Säure. Passt zu hellem Fleisch, Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten.

WEIN- UND SEKTGUT HEMER – Rheinhessen

Silvaner halbtrocken

0,2 l 5,50 Euro  
1 l 25,00 Euro

Zart, filigran und leicht, besonders spritzig, fein cremig und mit dezenter  
Fruchtsüße. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Salaten und gedünstetem Gemüse.

WEINGUT GUSTAVSHOF – Rheinhessen

Grauburgunder/Johanniter trocken

0,2 l 5,90 Euro  
1 l 26,00 Euro

Fruchtige Cuvée im Verhältnis 60 (Grauburgunder) zu 40 (Johanniter).  
Vegan, mit milder Säure und einem Duft nach Birne und Ananas.

---

## ROSÉWEIN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER – Pfalz

Rosé Saigner trocken

0,2 l	6,50 Euro
0,75 l	23,00 Euro

Ein Roséwein, der in keine Schublade, aber perfekt zu jeder Grillparty passt. In der Nase frisch und lebhaft, am Gaumen mit herbem Auftakt, frischer Frucht und feinen Gerbstoffen.

---

## ROTWEIN

WATERKANT WINE BOTTLERS – Hamburg

OCCO Syrah

0,2 l	5,50 Euro
0,75 l	19,50 Euro

Syrah von der Côtes Catalanes, in Hamburg nach alter hanseatischer Tradition abgefüllt. Mit animierenden Tanninen und fruchtigen Noten von dunklen Waldbeeren, Feigen und Süßkirschen. Passt gut zu gebratenem oder geschmortem Fleisch.

WEINGUT TINA PFAFFMANN – Pfalz

Spätburgunder Exklusiv trocken

0,2 l	6,90 Euro
0,75 l	24,90 Euro

Kräftig granatrot und angenehm opulent-fruchtig. Mit dem Duft von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Weichselkirsche.

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER – Pfalz

Ursprung

0,2 l	7,50 Euro
0,75 l	27,50 Euro

Charmante Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Elegant und körperreich, mit dezenter Säure, Aromen von dunklen Früchten und würzig-floralen Nuancen.

---

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER – Pfalz

Black Print	0,2 l	8,90 Euro
	0,75 l	31,50 Euro

Tiefrote Cuvée von St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot. Mit spürbaren Röstaromen und einem Spektrum von reifen, dunklen Kirschen über Johannisbeeren bis zur Granatäpfeln.

WEINGUT MEISER – Rheinhessen

Dornfelder halbtrocken	0,2 l	4,50 Euro
	0,75 l	16,50 Euro

Weich, harmonisch und ein optimaler Begleiter zu so gut wie jedem Essen. Im Glas fast schwarz, mit Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren.

---

ROTWEIN BIO

WEINGUT SCHÄFER-HEINRICH – Württemberg

Trollinger-Lemberger, halbtrocken	0,2 l	7,00 Euro
	1 l	31,50 Euro

Ausgeglichene, ausdrucksvolle Cuvée von kräftigem, gerbstoffbetontem Lemberger und leichtem Trollinger. Passt gut zu geschmortem Fleisch, Gemüse, Pizza und Pasta.

BRO VALERO – La Mancha, Spanien

Syrah trocken	0,2 l	7,90 Euro
	0,75	26,50 Euro

Kirschrot, duftend nach roten Früchten und Eichenholz mit Noten von gemahlenem Pfeffer. Komplex, straff am Gaumen und mit langem Nachhall. Passt zu rotem Fleisch und Pasta.

---

## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- [1] Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose \*;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis \*;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- [2] Kriebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [3] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [4] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- [5] Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [6] Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett \*;
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- [7] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- [8] Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- [9] Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [10] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [11] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [12] Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- [13] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [14] Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<sup>1</sup> Konservierungsstoff Benzoesäure. <sup>2</sup> Mit Farbstoff. <sup>3</sup> Koffeinhaltig. <sup>4</sup> Mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalanin. <sup>5</sup> Chininhaltig. <sup>6</sup> Antioxidationsmittel.