

OCCO

KONFITOREI & BRASSERIE

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 geschichts-trächtiger Atmosphäre Gäste und Einheimische gemeinsam eine regionale, frische und moderne Küche und hervorragende Weine genießen.



Als Mitglied des Vereins FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. engagieren wir uns für den Einsatz frischer, qualitativ hochwertiger Lebensmittel ohne Zusatzstoffe und für eine regional geprägte Koch- und Esskultur. FEINHEIMISCH fördert ein attraktives Speisenangebot in Restaurants und repräsentiert die kulinarische Qualität Schleswig-Holsteins und seiner Regionen vor Ort, landesweit, bundesweit und international.

FEINHEIMISCHE Köche bewahren die schleswig-holsteinische Küche und entwickeln sie sorgsam weiter. Dabei verzichten wir auf industrielle Fertigprodukte und vermeiden Energie- und Lebensmittelverschwendung. Deshalb sind unsere Portionen gut bemessen, jedoch nicht zu üppig. Sollten sie Ihnen dennoch nicht ausreichend erscheinen, reichen wir gerne etwas nach. Sprechen sie uns bitte einfach an.

SPEISEN

OCCO Konditorei & Brasserie serviert moderne und leichte FEINHEIMISCHE Küche: tagsüber hausgebackene Kuchen und Torten, mittags einen leckeren Lunch mit Dessert und abends eine wechselnde Auswahl FEINHEIMISCHER Tapas – frisch zubereitet, perfekt zu einem Glas Wein und für zeitgemäßen Genuss in ungezwungener Atmosphäre.




FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



OCCO LUNCH

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Hauptgang und Dessert

pro Person 12,50 Euro

Jetzt neu: FEINHEIMISCHE Tapas
Klein und fein, regional und lecker.



Großartige Kleinigkeiten, nordisch interpretiert und aus hochwertigen und regionalen Produkten frisch zubereitet.

Perfekt als kleiner Happen zu einem Glas Wein oder als kulinarische Entdeckungsreise, denn im Laufe des Abends überrascht unsere Küche immer wieder mit neuen Kreationen.

FEINHEIMISCHE Tapas gibt's
mittwochs bis sonntags ab 16 Uhr.
Den passenden Wein dazu
natürlich auch.

KALTE GETRÄNKE

SÄFTE & SCHORLEN

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

„LÜTTS 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

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

SOFTDRINKS

fritz-kola ¹	0,2 l	2,80 Euro
fritz-kola zuckerfrei ¹	0,2 l	2,80 Euro
fritz-mischmasch (kola-orange) ¹	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 ⁵	0,2 l	3,00 Euro
Tonic Water ⁵	0,2 l	3,00 Euro
Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,00 Euro

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,20 Euro
Becher Kaffee	2,70 Euro

Latte Macchiato	3,30 Euro
Milchkaffee	3,30 Euro
Espresso	2,20 Euro
Doppelter Espresso	3,70 Euro
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

BIER

BIERE VOM FASS

Flensburger Edles Helles	0,3 l	2,90 Euro
Flensburger Edles Helles	0,5 l	4,40 Euro
Urstrom Bier	0,3 l	3,10 Euro
Urstrom 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 ²	0,33 l	2,90 Euro
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,50 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

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

Alkoholfrei: Apfelsaft, versetzt mit Kohlensäure,
Rosenaroma und Holundersaft

0,1 l 3,50 Euro

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 SO₂, 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.

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