

OCCO

KONDI TOREI & 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 Sandwich, Salate und Suppen für zeitgemäßen Genuss in ungezwungener Atmosphäre. Das Angebot ändert sich saisonal. Für genaue Informationen rufen Sie uns einfach an, Telefon: 04621. 852 47 00, oder schreiben Sie uns unter info@occo-gottorf.de.



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



KALTE GETRÄNKE

SÄFTE & SCHORLEN

Orangensaft	0,2 l	3,00 Euro
Mangosaft	0,2 l	3,10 Euro
Mangoschorle	0,2 l	3,10 Euro
Mangoschorle	0,4 l	4,80 Euro
Bananensaft	0,2 l	3,10 Euro
Kirschsafte	0,2 l	3,10 Euro
Kiba	0,2 l	3,10 Euro
Apfelsaft vom Apfelschiff Hollingstedt	0,2 l	3,50 Euro

„LÜTTS LANDLUST“

Fruchtsaft-Schorlen aus heimischen Zutaten

Streuobst-Apfel	0,33 l	3,50 Euro
Streuobst-Apfel-Sanddorn	0,33 l	3,70 Euro
Holunderblüte	0,33 l	3,50 Euro
Rhabarber	0,33 l	3,50 Euro
Johannisbeere	0,33 l	3,50 Euro

MINERALWASSER

Magnus feinperlig	0,25 l	2,70 Euro
Magnus feinperlig	0,75 l	6,90 Euro
Magnus still	0,25 l	2,70 Euro
Magnus still	0,75 l	6,90 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

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 Euro
Becher Kaffee	2,70 Euro

Latte Macchiato	3,50 Euro
Milchkaffee	3,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Doppelter Espresso	3,90 Euro
Cappuccino	2,80 Euro

Pharisäer	4,50 Euro
Grog	4,20 Euro
Glühwein	4,50 Euro
Tote Tante	4,50 Euro
Heiße Schokolade, braun	3,50 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
Baroness Grey Blatt		3,50 Euro
China Jasmin Blatt		3,50 Euro

BIER

FLASCHENBIERE

Flensburger Edles Helles	0,33 l	3,10 Euro
Urstrom Bier	0,33 l	3,50 Euro
Schneider Weisse original	0,5 l	4,80 Euro
Alsterwasser	0,33 l	3,10 Euro
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	3,10 Euro
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro

VORHER

Alkoholfrei: Apfelsaft, versetzt mit Kohlensäure,
Rosenaroma und Holundersaft 0,1 l 4,00 Euro

VINICOLA SERENA – Veneto, Emilia-Romagna
Vino Bianco Frizzante „Pro-Fizz“ 0,1 l 4,50 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
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. 0,75 l 17,50 Euro

ROTWEIN

WATERKANT WINE BOTTLERS – Hamburg
OCCO Syrah 0,2 l 5,50 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. 0,75 l 19,50 Euro

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- [1] Glutenthaltiges 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.