



Olá & Moin

Willkommen im Rossio | Tapas é Vinho.

Seit 2000 findet ihr uns in unserem schönen Stadtteil und wie in Portugal ist das Rossio in Eilbek, ein zentraler Platz an dem Menschen sich begegnen können.

Wie die portugiesischen Seefahrer, bedienen wir uns an den hochwertigen Produkten der ganzen Welt und bringen sie auf die Teller des Rossios. Vieles findet sich allerdings direkt vor unserer Haustür, weshalb wir zusätzlich eng mit regionalen Partnern aus Hamburg zusammenarbeiten.

Wie der Name es schon erahnen lässt, servieren wir Tapas.

Tapas oder im portugiesischen „petiscos“ sind bunte Kleinigkeiten, welche traditionell in die Mitte des Tisches gestellt werden und alle am Tisch einladen gemeinsamen zu probieren.

Bestellt euch nach Vorlieben die kleinen und großen Schälchen für den Tisch und starte in einen schönen Abend.

Solltet Ihr Fragen zu den Weinen haben oder eine Empfehlung benötigen, sprecht uns einfach an.

Gerne könnt ihr eine Karte für den zweiten Schwung bei euch behalten, Wundert euch nicht, falls nicht alle Tapas gleichzeitig den Weg zu euch an den Tisch finden. Manche Schälchen benötigen ein bisschen mehr Liebe als andere :)

Wir stehen für Weltoffenheit und Toleranz, deshalb ist jeder bei uns Willkommen.

Schön, dass Du da bist!

Dein Rossio Team

Kein Zahlstress : Karte oder Bargeld, beides läuft.



Um den Gaumen anzustimmen und den Appetit anzuregen. Empfehlungen vom Team

White Peach Spritz Schweppes White Peach mit Prosecco und frischer Minze	8,50
Rossio Ice Tea Kraken Rum, Schweppes White Peach, frische Limette	8,50
Port Tonic^x Messias White Port mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	8,50
José Daiquiri Auch mit alkoholfreien Rum möglich ...Kreiert und empfohlen von José Havana Club 3 años, Limettensaft, Rote Beeren, Zucker Sirup	8,90
Elfi Mule Kreiert und empfohlen von Shanti Jose Cuervo Tequila Silver, Lime Juice, Schweppes Ginger Beer und Limette	8,90
Golden Paloma Kreiert und empfohlen von Rui 1800 Añejo Tequila (Gold), Ananas Cordial, Thomas Henry Pink Grapefruit, Rauchsatz am rand ... einfach zu gut der Drink	9,-

Alkoholfreie Drinks

Eilbek Supreme Schweppes White Peach mit Rhabarbersaft und frischer Minze	8,-
Cloudy Fizz Naturtrüber Apfelsaft, Rhabarbersaft, Schweppes Wild Berry, Zitronenlimo, Beeren und Minze	8,-
GNT 0% Gordon's Gin 0% and dry Tonic von Schweppes	8,50
Caipirinha Pito 0%, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker auf Eiswürfeln ... exatamente como no Brasil	8,50
Not so Wild Berry Lillet	8,50

Immer wieder gut

Aperol Spritz	8,50
Wild Berry Lillet	8,50
Mojito Havana Club 3 años, frische Minze, Limetten, Saft, Limetten und Soda	8,50
Hausgemachte Sangria in der 1,5 l Karaffe Rotwein, Licor 43, Brandy, Zitronenlimonade, frische Minze, Orange und rote Beere	25,-

Perfekt um in den Genuss einzutauchen ...

	01	Selbst eingelegte grüne und schwarze Oliven	4,50
	02	Portugiesischer Tomatensalat	6,50
		Süße und saftige Cherry Tomaten, Oliven Öl und Zwiebel. Mehr braucht es manchmal nicht	
	03	Serrano Schinken	8,50
	04	Gemischter Käseteller ^{A,G,M,}	8,50
		Manchego, Brie und Ziegenfrischkäsetaler mit Feigensenf und Quittenmarmelade	
	05	Sardinhas em lata ^D	7,-
		Eingelegte Sardinen in der Büchse, wie in Portugal und auf unserem Logo. In Öl, Tomatensoße oder etwas pikanter	
	06	Sopa de Peixe ^{B,D,}	9,50
		Hausgemachte Fischsuppe mit schöner Fischeinlage u.a. aus Tunfisch, Lachs, Garnelen und Tintenfisch	

Tapas

	07	Cenouras coloridas ^G	6,50
		Bunte Karotten mit Knoblauch. Gekocht, dann gebraten und mit Liebe serviert. Mit Joghurt-Gurken Dipp + 1,50€	
	08	Pimentos de Padron	8,90
		Gegrillte Pfefferschoten. Gehören einfach dazu	
	09	Champinones con Ajillo	8,50
		Frische Champignons mit Knoblauch	
	10	Alcachofra	11,50
		Ganze Artischocke mit einem hausgemachten Dip aus Olivenöl, Orange, Knoblauch und Pfeffer	
	11	Batatas enrugadas com Sour Creme ^G	8,50
		kleine Pellkartoffeln mit einem Schlag Sour Creme. Vegan Variante: mit frischem Knoblauch und Olivenöl aus der Pfanne	
	12	Bolinhas de Bacalhao ^{C,D,L,}	8,90
		Stockfischbällchen. Fun Fact: In Portugal gibt es 365 Arten Stockfisch zu essen	
	13	Bolinhas de Queso mediterraneo ^{A,C,G}	8,90
		Hausgemachte Käsebällchen aus vier Käsesorten, Basilikum und getrocknete Tomaten. Dieses Rezept nimmt Manu mit in sein Grab.	
	14	Lulas grelhadas ^R	9,90
		Gegrillte Tintenfischtuben mit Knoblauch	
	15	Chiparones fritos com Alho ^{A,R}	9,90
		knusprig ausgebackene Tintenfisch mit Knoblauch	
	16	Gambas al Ajillo ^{A,B,}	12,90
		Gambas in Knoblauch aus dem Tontopf. Achtung: Suchtgefahr!	
	17	Vegane Garnelen mit leichter Zitronen Note ^{A,F,}	9,50
		Serviert mit einer veganen Cocktails Sauce	

18	Boquerones Fritos ^{A,D}	9,50
	Frittierte Sardellen. Maria bekommt sie immer auf den Punkt hin	
 19	Batata Frita com Azeite de Trufa Branca e Parmesão ^G	8,90
	Ein echtes Highlight! Knusprige frittierte Kartoffelchips, die mit weißem Trüffelöl und geriebenen Parmesan veredelt werden.	
20	Queso de Cabra com Beicon e Vinagre balsamico ^{G,}	9,-
	Ziegenkäse (pasteurisierter) im Speckmantel mit Balsamico	
21	Tamares com Beicon	8,90
	Datteln im Speckmantel	
22	Secreto vom Freiland Iberico Schwein. Wird traditionell Medium serviert	12,50
	Zart marmoriert und Dank der Eichenmast sehr aromatisch. Das „geheime“ Filet liegt zwischen Rücken und Rückenspeck	
23	Chouriço assado picante	9,90
	Gegrillte, pikante Paprikawurst mit viel Feuer am Tisch	
24	Albondigas ^{A,M,}	10,50
	Würzige, große und saftige Hackbällchen vom Rind und Schwein. Produziert von einer Fleischerei hier in Wandsbek	
 25	Beyond Meat Vegan Albondigas ^F	10,50
	Der Ferrari unter den veganen Ersatzprodukten. Auch für Fleischesser ein echtes Highlight	
26	Frango Piri-Piri	9,90
	Gegrillte Hähnchenkeule vom Knochen gelöst mit Piri-Piri (Pikant)	
 27	Feta envolto em massa Kataifi com geleia de arandos ^{A,G.}	9,50
	In Engelshaar knusprig gebackener (pasteurisierter) Feta, dazu Preiselbeeren Kompott. Lieblingstapas von Rui	
28	Filet de Cordeiro em molho de Mostarda ^{G,M}	12,90
	Lammfilet in Dijon-Senfsauce. Voll im Geschmack, butterzart auf der Zunge	
29	Chouriço al vino de Porto ^A	9,90
	Pikante Paprikawurst in Portweinsauce	
 31	Queso de cabra con miel de caiesa. ^G	8,50
	Gratinierter (pasteurisierter) Ziegenkäse mit Bio Cayenne Honig aus Portugal.	
 32	Batatas bravas com maionese de chili vegan ^{F,M}	8,90
	Der klassiker, der in keiner Tapas Bar fehlen darf. Serviert mit einer veganen Chili Mayo	
 33	Tortilla com espinafre ^{C,G}	9,-
	Von meiner Mutter selbstgemachte Spinat Tortilla	
 34	Portion warmes Brot ^A	3,-
	auch in Glutenfrei möglich	
 35	Portion hausgemachte Aioli ^{C,M,}	3,-
	auch in Vegan möglich	

Wir haben eine Auswahl an leckeren Desserts ... frag gerne nach unserer Dessertkarte!

Veggi



Vegan



Offene Weißweine 0,2l

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

- | | |
|---|------|
|  Hauswein Weiss /Franken | 7,50 |
| Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel | |
|  Grauburgunder „Seebrich“/Rheinhessen | 7,90 |
| Er duftet nach reifer Birne und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetonten Abgang | |
| Sauvignon Blanc „Haus Rothenberg“ / Nahe | 7,90 |
| Tropisch-frisch mit Noten von Maracuja, Pfirsich und Nektarine, ein fruchtiger Sommerwein mit feiner Säure. | |
| Alkoholfreier Sauvignon Blanc von Becker | 7,- |
| Herrlich mineralisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten | |

Offener Vinho Verde 0,2l

- | | |
|---|------|
| Vinho Verde | 7,50 |
| Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling Pur | |

Offene Rotweine 0,2l

- | | |
|---|------|
| Hauswein Rot Cuvée/Dão | 7,50 |
| Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet | |
| Messias “Unoaked” / Douro | 8,90 |
| Duft von dunklen Früchten mit Frische und Leichtigkeit im Geschmack | |
| „Fabelhaft“ Cuvée/Douro | 9,50 |
| Tiefe, frische und sehr intensive Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume | |

Rosé & Prosecco

- | | |
|--|------|
|  Rosé Merlot Feinherb „Seebrich“/Rheinhessen 0,2l | 7,90 |
| Fruchtig & frisch mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Cranberry. Feinherbe frisch elegant ausbalanciert. | |
| Prosecco Prosecco DOC Treviso Serena 0,l | 5,50 |
| Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen | |

Weißwein 0,7l

-  **Hauswein Weiss /Franken 1l** 28,-
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel und floralen Noten
- Vinho Verde Messias** 23,90
Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling pur...
-  **Grauburgunder „Seebrich“/Rheinhessen** 25,50
Er duftet nach reifer Birne und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetontem Abgang
- Sauvignon Blanc „Haus Rothenberg“ / Nahe** 25,-
Tropisch-frisch mit Noten von Maracuja, Pfirsich und Nektarine, ein fruchtiger Sommerwein mit feiner Säure
- Riesling Markus Molitor „W“/Mosel** 38,-
Ein eleganter Riesling mit duftigen Aromen von reifen Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Mineralität ein.
Ein Riesling, der die unvergleichliche Mosel-Leichtigkeit verkörpert und zeigt, warum hier die besten Rieslinge der Welt entstehen.

Rosé &Prosecco 0,7l

-  **Rosé Merlot Feinherb „Seebrich“/Rheinhessen 0,2l** 24,50
Fruchtig & frisch mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Cranberry. Feinherbe frisch elegant ausbalanciert.
- Prosecco Santa Margherita** 24,50
Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen

Rotwein 0,7l

- Hauswein Rot Cuvée/Dão** 23,50
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet
- „Fabelhaft“ Cuvée/Douro** 39,-
Tiefe, frische und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume
- Messias “Unoaked” / Douro** 27,-
Duft von dunklen Früchten mit Frische und Leichtigkeit im Geschmack
- Rioja Crianza „Sommelier“** 32,-
Kirschrot, mit warmen Aromen von Wildkräutern, reifen Früchten und feinen Röstnoten, ausgewogen, würzig und lang im Abgang

Bierchen

Heineken 0,25 l	3,50
Heineken 0,4 l	4,50
Heineken 0,0% 0,33	4,-
Alsterwasser 0,25 l	3,50
Alsterwasser 0,4 l	4,50
Sagres 0,33 l	4,-
Portugiesisches Lager aus der Nähe von Lissabon	
Gösler Alsterwasser 0,0% 0,33	4,-
Paulaner Weizenbier 0,5l	5,50
Paulaner alkoholfrei 0,5l	5,50

Alkoholfreie Getränke

	0,2l
Tafelwasser Laut/Still	2,50
	0,4l
Apfelschorle	4,-
Rhabarberschorle	4,-

Flasche Tafelwasser Laut/Still 1 Liter	6,50
--	------

	0,2l
 fritz-kola T,W,Y	3,50
 fritz-kola superzero T,U,W,Y	3,50
 mischmasch T,W,Y	3,50
 fritz-limo orange	3,50
 fritz-limo zitrone	3,50

Für Longdrinks ...

5 cl

Tanqueray Gin (auch in Alkoholfrei möglich)

5,50

Gin Sul

8,-

Absolut Vodka

5,50

Bushmills Black Whiskey

5,50

Havanna 3 años (auch in Alkoholfrei möglich)

5,-

zum mischen

0,2l

Schweppes Dry Tonic, Ginger Beer, White Peach oder Wild Berry

4,-

Kaffee & Tee

Wir beziehen unseren Premium Kaffee von Public Coffee Roasters.

„Qualität mit jedem Arbeitsschritt“ ist deren Credo.

Das bezieht sich nicht nur auf die Verarbeitung des Kaffees, sondern auch auf die Beziehung zu den Mitarbeitern, Kaffeebauern und Konsumenten.

Espresso auch Koffeinfrei möglich

2,50

Carajillo

Eine spanische Spezialität. Espresso serviert mit Licor 43 oder Brandy der in den Kaffee gegeben wird.

5,50

Doppelter Espresso

4,-

Cappuccino ^G

4,-

Flat White ^G

4,-

Galao ^G

4,-

Auf Wunsch auch mit Hafermilch

Frischer Minz-, Ingwer- oder loser Assam Tee

4,-

Allergene und Zusatzstoffe

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier von Geflügel

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch von Säugetieren

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeloxid und Sulfite

R = Weichtiere

S = Konservierungsstoffe

T = Farbstoffe

U = Süßstoffe

V = Geschmacksverstärker

W = Phosphat

X = Chinin

Y = Koffein

Selbstverständlich versuchen wir auf aller Allergiker Rücksicht zu nehmen.

Sprecht uns einfach drauf an.

Wir möchten Euch aber darauf hinweisen, dass unsere Küche für Hochallergiker nicht geeignet.

This is the shit ...

Bushmills Black Bush

5,00 €

4cl Irish Whisky. Nussig und süß. Mit einer Sherry und fruchtigen Malznote. (pur oder auf Eis)

Alkoholfreier Sauvignon Blanc von Becker

7,00 €

Herrlich mineralisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten

Gin Jin

8,50 €

Ginjinha (portugiesischer Kirschlikör) mit fritz-limo zitrone ...einfach Legger

Espresso Martini Portugues

9,50 €

Absolut Vodka, Creme Pastel den Nata, Espresso...auch ein klassischer ist möglich

Gin Basils Smach

9,50 €

Tanqueray Gin, frischer Basilikum, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Whiskey Sour

9,50 €

Bushmills Black Whisky, frisch gepresster Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiss

Wir bereiten deinen Sour ganz nach deiner Lieblingsart zu – klassisch oder kreativ.

Probier ihn unbedingt mit HelbingSour: überraschend, mutig und richtig gut!