



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




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

<b>White Peach Spritz</b> Schweppes White Peach mit Prosecco und frischer Minze	8,50 €
<b>Rossio Ice Tea</b> Kraken Rum, Schweppes White Peach, frische Limette	8,50 €
<b>Port Tonic<sup>X</sup></b> Messias White Port mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	8,50 €
<b>José Daiquiri</b> Auch mit alkoholfreien Rum möglich ...Kreiert und empfohlen von José Havana Club 3 años, Schweppes Wild Berry, Limettensaft, Rote Beeren, Zucker Sirup	9,00 €
<b>Liquid Sunshine</b> Kreiert und empfohlen von Sophie Licor 43, Kraken Rum, Thomas Henry, Limetten	9,00 €
<b>Elfi Mule</b> Kreiert und empfohlen von Shanti Jose Cuervo Tequila Silver, Lime Juice, Schweppes Ginger Beer und Limette	9,00 €
<b>Golden Paloma</b> Kreiert und empfohlen von Rui 1800 Añejo Tequila, Ananas Cordial, Thomas Henry Pink Grapefruit, Rauchsatz am rand ... einfach zu gut der Drink	9,00 €
<b>Nutty Appletude</b> Kreiert und empfohlen von Jasmin Frangelico, Absolut Vodka, naturtrüber Apfelsaft, Zitronensaft und Limette	9,00 €
<b>Eilbek Supreme ( Alkoholfrei )</b> Schweppes White Peach mit Rhabarbersaft und frischer Minze	8,00 €
<b>Cloudy Fizz (Alkoholfrei)</b> Naturtrüber Apfelsaft, Rhabarbersaft, Schweppes Wild Berry, Zitronenlimo, Beeren und Minze	8,00 €
<b>TNT 0%</b> Tanqueray 0% aNd dry Tonic von Schweppes	8,50 €
<b>Caipirinha (Alkoholfrei)</b> Pito 0%, Lime Juie, Limetten und Rohrzucker auf Eiswürfeln ... exatamente como no Brasil	8,50 €

Immer wieder gut









<b>Aperol Spritz</b>	8,50 €
<b>Wild Berry Lillet</b>	8,50 €
<b>Mojito</b> Havana Club 3 años, frische Minze, Limetten, Saft, Limetten und Soda	8,50 €
<b>Hausgemachte Sangria in der 1,5 l Karaffe</b> Rotwein, Licor 43, Brandy , Zitronenlimonade, frische Minze, Orange und rote Beere	25,00 €

## Perfekt um in den Genuss einzutauchen ...

- |  |    |   |        |
|--|----|---|--------|
|  | 01 | Eingelegte grüne und schwarze Oliven  | 4,50 € |
|  | 02 | Portugiesischer Tomatensalat  | 5,50 € |
|  |    | Süße und saftige Cherry Tomaten, Oliven Öl und Zwiebel. Mehr braucht es manchmal nicht                          |        |
|  | 03 | Serrano Schinken  | 8,50 € |
|  | 04 | Gemischter Käseteller <sup>A,G,M,</sup>   | 8,50 € |
|  |    | drei verschiedene Käsesorten mit Feigensenf und Quittenmarmelade  |        |
|  | 05 | Sardinhas em lata <sup>D</sup>  | 7,00 € |
|  |    | Eingelegte Sardinen in der Büchse, wie in Portugal und auf unserem Logo. In Öl, Tomatensoße oder etwas pikanter |        |
|  | 06 | Sopa de Peixe <sup>B,D,</sup>   | 9,50 € |
|  |    | Hausgemachte Fischsuppe mit schöner Fischeinlage u.a. aus Tunfisch, Lachs und Tintenfisch.                      |        |

## Tapas



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

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| 18   | <b>Boquerones Fritos</b> <sup>A,D</sup>  | 8,50 €  |
|  | Frittierte Sardellen. Maria bekommt sie immer auf den Punkt hin  |         |
|    | <b>Batata Frita com Azeite de Trufa Branca e Parmesão</b> <sup>G</sup>   | 8,50 €  |
|  | Ein echtes Highlight! Knusprige frittierte Kartoffelchips, die mit weißem Trüffelöl und geriebenen Parmesan veredelt werden. |         |
| 20   | <b>Queso de Cabra com Beicon e Vinagre balsamico</b> <sup>G</sup> ,  | 9,00 €  |
|  | Ziegenkäse (pasteurisierter) im Speckmantel mit Balsamico  |         |
| 21   | <b>Tamares com Beicon</b>  | 8,50 €  |
|  | Datteln im Speckmantel   |         |
| 23   | <b>Chouriço assado picante</b>   | 9,00 €  |
|  | Gegrillte, pikante Paprikawurst mit viel Feuer am Tisch  |         |
| 24   | <b>Albondigas</b> <sup>A,M</sup> ,   | 9,50 €  |
|  | Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch in würziger Tomatensauce   |         |
|    | <b>Plant Based Albondigas</b> <sup>F</sup>   | 9,50 €  |
|  | Auch für Fleischesser ein Highlight  |         |
| 26   | <b>Frango Piri-Piri</b>  | 9,50 €  |
|  | Gegrilltes Hähnchen mit Piri-Piri (Pikant)   |         |
|   | <b>Feta assado no forno em cabelo de anjo com airela</b> <sup>A,G</sup> .  | 8,50 €  |
|  | In Engelshaar knusprig gebackener (pasteurisierter) Feta, dazu Preiselbeeren Kompott. Lieblingstapas von Rui                 |         |
| 28   | <b>Filet de Cordeiro em molho de Mostarda</b> <sup>G,M</sup>   | 12,50 € |
|  | Lammfilet in Dijon-Senfsauce. Voll im Geschmack, butterzart auf der Zunge  |         |
| 29   | <b>Chouriço al vino de Porto</b> <sup>A</sup>  | 9,00 €  |
|  | Pikante Paprikawurst in Portweinsauce  |         |
| 30   | <b>Schweinerippchen zart geschmort ...</b>   | 12,50 € |
|  | ...in einem aromatischen Fond aus Birne, Ananas, Knoblauch und Zwiebeln bis es fast von selbst vom Knochen fällt.            |         |
|  | <b>Queso de cabra con miel de caiesa.</b> <sup>G</sup>   | 8,00 €  |
|  | Gratinierter (pasteurisierter) Ziegenkäse mit Bio Cayenne Honig aus Portugal.  |         |
|  | <b>Batatas bravas com maionese de chili vegan</b> <sup>F,M</sup>   | 8,50 €  |
|  | Der klassiker, der in keiner Tapas Bar fehlen darf. Serviert mit einer Veganen Chili Mayo                                    |         |
|  | <b>Tortilla com espinafre</b> <sup>C,G</sup>   | 8,50 €  |
|  | Von meiner Mutter selbstgemachte Spinat Tortilla   |         |
|  | <b>Portion warmes Brot</b> <sup>A</sup>  | 3,00 €  |
|  | auch in Glutenfrei möglich   |         |
|  | <b>Portion hausgemachte Aioli</b> <sup>C,M</sup> ,   | 3,00 €  |
|  | auch in Vegan möglich  |         |

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

## Offene Weißweine 0,2l

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

-  **Hauswein Weiss /Franken** 7,00 €  
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel
-  **Grauburgunder „Seebrich“/Rheinhessen** 7,50 €  
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** 7,50 €  
Tropisch-frisch mit Noten von Maracuja, Pfirsich und Nektarine, ein fruchtiger Sommerwein mit feiner Säure.
- Alkoholfreier Sauvignon Blanc von Becker** 7,00 €  
Herrlich mineralisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten


## Offener Vinho Verde 0,2l

- Vinho Verde** 7,00 €  
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** 7,00 €  
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet
- Messias “Unoaked” / Douro** 8,00 €  
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** 7,50 €  
Fruchtig & frisch mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Cranberry. Feinherbe frisch elegant ausbalanciert.
- Prosecco Prosecco DOC Treviso Serena 0,1** 5,00 €  
Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen

## Weißwein 0,7l

<b>Vinho Verde Messias</b>	22,00 €
Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling pur...	
 <b>Grauburgunder „Seebrich“/Rheinhessen</b>	24,00 €
Er duftet nach reifer Birne und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetontem Abgang	
<b>Sauvignon Blanc „Haus Rothenberg“ / Nahe</b>	24,00 €
Tropisch-frisch mit Noten von Maracuja, Pfirsich und Nektarine, ein fruchtiger Sommerwein mit feiner Säure	
 <b>Hauswein Weiss /Franken IL</b>	28,00 €
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel und floralen Noten	
<b>Riesling Markus Molitor „W“/Mosel</b>	38,00 €
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 und Prosecco 0,7l

 <b>Rosé Merlot Feinherb „Seebrich“/Rheinhessen 0,2l</b>	24,00 €
Fruchtig & frisch mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Cranberry. Feinherbe frisch elegant ausbalanciert.	
<b>Prosecco Santa Margherita</b>	24,50 €
Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen	

## Rotwein 0,7l

<b>Hauswein Rot Cuvée/Dão</b>	22,00 €
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet	
<b>Messias “Unoaked” / Douro</b>	25,50 €
Duft von dunklen Früchten mit Frische und Leichtigkeit im Geschmack	
<b>Rioja Crianza „Sommelier“</b>	32,00 €
Kirschrot, mit warmen Aromen von Wildkräutern, reifen Früchten und feinen Röstnoten, ausgewogen, würzig und lang im Abgang	
<b>„Fabelhaft“ Cuvée/Douro</b>	39,00 €
Tiefe, frische und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume	

## Bierchen

Heineken 0,25 l	3,50 €
Heineken 0,4 l	4,50 €
Heineken 0,0% 0,33	4,00 €
Alsterwasser 0,25 l	3,50 €
Alsterwasser 0,4 l	4,50 €
Sagres 0,33 l	4,00 €
Portugiesisches Lager aus der Nähe von Lissabon	
Gösser Alsterwasser 0,0% 0,33	4,00 €
Paulaner Weizenbier 0,5l	5,50 €
Paulaner alkoholfrei 0,5l	5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l
Tafelwasser Laut/Still	2,50 €
	0,4l
Apfelschorle	4,00 €
Rhabarberschorle	4,00 €
	1,0l
Flasche Tafelwasser Laut/Still 1 Liter	5,00 €
	0,2l
fritz-kola <sup>T,W,Y</sup>	3,50 €
fritz-kola superzero <sup>T,U,W,Y</sup>	3,50 €
mischmasch <sup>T,W,Y</sup>	3,50 €
fritz-limo orange	3,50 €
fritz-limo zitrone	3,50 €

## Für Longdrinks ...

5 cl

Tanqueray Gin	5,00 €
Gin Sul	8,00 €
Absolut Vodka	5,00 €
Bushmills Black Whiskey	5,00 €
Havanna 3 años	5,00 €

## zum mischen

0,2l

Schweppes Dry Tonic	3,50 €
Schweppes Ginger Beer	3,50 €
Schweppes White Peach	3,50 €
Schweppes Wild Berry	3,50 €

## 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 <small>auch Koffeinfrei möglich</small>	2,50 €
Carajillo <small>Eine spanische Spezialität. Espresso serviert mit Licor 43 oder Brandy der in den Kaffee gegossen wird.</small>	5,50 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino <sup>G</sup>	4,00 €
Flat White <sup>G</sup>	4,50 €
Galao <sup>G</sup> <small>Auf Wunsch auch mit Hafermilch</small>	4,00 €
Frischer Minz-, Ingwer- oder loser Assam Tee	4,00 €

## 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, Borghetti, Espresso, Rohrzuckersirup

**Pornstar Martini** 9,50 €

Absolut Wodka, Passoa, Prosecco, Vanillesirup und frische Passionsfrucht

**Whiskey Sour** mit einer leichten Orangennote 8,50 €

Bushmills Black Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiss, Angostura.

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

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