



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	8,00 €
<b>Rossio Ice Tea</b> Kreiert und empfohlen von Jonas Kraken Rum, Schweppes White Peach, frische Limette	8,00 €
<b>Port Tonic</b> <sup>x</sup> Messias White Port mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	8,00 €
<b>José Daiquiri</b> Kreiert und empfohlen von ... wem überrascht's ... José Havana Club 3 años, Schweppes Wild Berry, Limettensaft, Rote Beeren, Zucker Sirup	8,50 €
<b>Sweet &amp; Sour</b> Kreiert und empfohlen von Sophie Tanqueray Gin, Licor 43, Schweppes Wildberry, Zitronensaft,	8,50 €
<b>Elfi Mule</b> Kreiert und empfohlen von Shanti Jose Cuervo Tequila Silver, Lime Juice, Schweppes Ginger Beer und Limette	8,50 €
<b>Fáisca Fitz</b> Kreiert und empfohlen von Rui Tanqueray Gin, Blaubeersirup, Eiweiss, Zitronensaft, Soda, Beeren	9,00 €
<b>Eilbek Supreme ( Alkoholfrei )</b> Schweppes White Peach mit Rhabarbersaft und frischer Minze	7,50 €
<b>Manujito (Alkoholfrei)</b> Naturtrüber Apfelsaft, Schweppes Wild Berry, Limetten, Beeren und brauner Rohzucker	8,00 €

## Immer wieder gut

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

## Zum warmen Brot und der Hausgemachten Aioli, passt perfekt ...

-  00 Eingelegte grüne und schwarze Oliven 4,00 €
-  01 Große giftgrüne Cocktail Oliven 4,50 €
-  02 Portugiesischer Tomatensalat 5,00 €  
Frische 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>  
drei verschiedene Käsesorten mit Feigensenf 8,50 €
- 05 Sardinhas em óleo, em tomate ou piri-piri <sup>D</sup> 7,00 €  
Eingelegte Sardinen in der Büchse, wie in Portugal und auf unserem Logo. In Öl, Tomatensoße oder etwas pikanter

## Suppen

-   06 Sopa de Alho <sup>A,C</sup> 7,50 €  
Knoblauchsuppe mit einem pochierten Ei, Koriander und Brot. Auch als vegane Variation möglich
- 07 Sopa de Peixe <sup>B,D,</sup> 9,00 €  
Hausgemachte Fischsuppe mit schöner Fischeinlage u.a. aus Tunfisch, Lachs und Tintenfisch.

## Tapas

-  08 Pimentos de Padron 7,50 €  
Gegrillte Pfefferschoten
-  09 Champinones con Ajillo 7,50 €  
Frische Champignons mit Knoblauch
-  10 Alcaofra com um molho vegano para mergulhar 10,50 €  
Ganze Artischocke mit einen hausgemachten Dip aus Olivenöl, Orange, Knoblauch und Pfeffer
-   11 Batatas enrugadas com Sour Creme <sup>G</sup> 7,50 €  
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> 8,00 €  
Stockfischbällchen. Fun Fact: In Portugal gibt es 365 Arten Stockfisch zu essen
-  13 Bolinhas de Queso mediterraneo <sup>A,C,G</sup> 8,00 €  
Hausgemachte Käsebällchen aus vier Käsesorten, Basilikum und getrocknete Tomaten. Dieses Rezept nimmt Manu mit in sein Grab.
- 14 Lulas grelhadas <sup>R</sup> 8,50 €  
Kross gegrillter Tintenfisch
- 15 Chiparones fritos com Alho <sup>A,R</sup> 8,50 €  
In der Pfanne frittierter Tintenfisch mit Knoblauch
- 16 Gambas al Ajillo <sup>A,B,</sup> 11,50 €  
Gambas in Knoblauch aus dem Tontopf. Achtung; Suchtgefahr!

Veggi



Vegan



- |   |  |                |
|---|--|----------------|
|     | <b>17 Vegane Garnelen mit leichter Zitronen Note <sup>A, F,</sup></b>  | <b>9,00 €</b>  |
|   | Serviert mit einer veganen Cocktails Sauce   |                |
|   | <b>18 Boquerones Fritos <sup>A, D</sup></b>  | <b>8,50 €</b>  |
|   | Frittierte Sardellen   |                |
|    | <b>19 Batata Frita com Azeite de Trufa Branca e Parmesão<sup>G</sup></b>   | <b>8,00 €</b>  |
|   | Ein echtes Highlight! Knusprige frittierte Kartoffelchips, die mit weißem Trüffelöl und geriebenen Parmesan veredelt werden. |                |
|   | <b>20 Queso de Cabra com Beicon e Vinagre balsamico <sup>G,</sup></b>  | <b>8,00 €</b>  |
|   | Ziegenkäse im Speckmantel mit Balsamico  |                |
|   | <b>21 Tamares com Beicon</b>   | <b>8,00 €</b>  |
|   | Datteln im Speckmantel   |                |
|   | <b>23 Chourico assado picante</b>  | <b>8,50 €</b>  |
|   | Gegrillte, pikante Paprikawurst mit viel Feuer am Tisch  |                |
|   | <b>24 Albondigas <sup>A, C,</sup></b>  | <b>8,50 €</b>  |
|   | Handgemachte Hackfleischbällchen aus Kalbfleisch in würziger Tomatensauce  |                |
|     | <b>25 Albondigas Beyond Meatball</b>   | <b>8,50 €</b>  |
|   | Auch für Fleischesser eine Highlight   |                |
|   | <b>26 Frango Piri-Piri</b>   | <b>8,50 €</b>  |
|   | Gegrilltes Hähnchen mit Piri-Piri (Pikant)   |                |
|   | <b>27 Feta assado no forno em cabelo de anjo com airela <sup>A, G,</sup></b>   | <b>8,50 €</b>  |
|   | In Engelshaar knusprig gebackener Feta, dazu Preisbeeren Kompott. Lieblingstapas von Rui                                     |                |
|   | <b>28 Filet de Cordeiro em molho de Mostarda <sup>G, M</sup></b>   | <b>11,50 €</b> |
|   | Lammfilet in Dijon-Senfsauce   |                |
|   | <b>29 Chourizo al vino de Porto <sup>A</sup></b>   | <b>8,50 €</b>  |
|   | Pikante Paprikawurst in Portweinsauce  |                |
|   | <b>30 Picanha acebolada com farofa de manteiga <sup>A</sup></b>  | <b>10,50 €</b> |
|   | Medium gebratenes, argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und geröstetem Maniokmehl                               |                |
|   | <b>31 Queso de cabra con miel de caiesa. <sup>G</sup></b>  | <b>7,50 €</b>  |
|   | Gratiniertes Ziegenkäse mit Bio Cayenne Honig aus Portugal   |                |
|   | <b>32 Bolinhas de beringela <sup>A, C, G, F, L, M, N,</sup></b>  | <b>8,50 €</b>  |
|   | Gebackene Auberginebällchen mit Mozzarella und halbgetrockneten Tomaten  |                |
|   | <b>33 Tortilla com espinafre <sup>C, G</sup></b>   | <b>8,00 €</b>  |
|   | Von meiner Mutter selbstgemachte Spinat Tortilla   |                |
|  | <b>34 Extra Portion warmes Brot <sup>A</sup></b>   | <b>2,50 €</b>  |
|   | auch in Glutenfrei möglich   |                |
|  | <b>35 Extra Portion Aioli <sup>C, M,</sup></b>   | <b>2,50 €</b>  |

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

## Offene Weißweine 0,2l

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

-  **Hauswein Weiss /Franken** 6,50 €  
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
-  **Riesling St. Antony „Rotschiefer“/Rheinhessen** 8,50 €  
Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst gepaart mit Mineralität
- Alkoholfreier Sauvignon Blanc von Becker** 7,00 €  
Herrlich mineralisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten

## Offener Vinho Verde 0,2l

- Vinho Verde** 6,50 €  
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** 6,50 €  
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet
- Messias “Unoaked” / Douro** 7,50 €  
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 Spätburgunder Feinherb „Diefenhardt“/Rheingau 0,2l** 7,50 €  
Verführerische Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist
- Prosecco Prosecco DOC Treviso Serena 0,1** 4,00 €  
Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen

## Weißwein 0,7l

-  **Cuveé Gmeinböck „Schweinerei“/Weinviertel** 21,00 €  
Perfekte Balance von Frische & Frucht. Feiner Duft von Muskateller
- Vinho Verde Messias** 22,00 €  
Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling pur...
-  **Grauburgunder „Seebrich“/Rheinhessen** 24,00 €  
Er duftet nach reifer Birne und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetontem Abgang
-  **Riesling St. Antony „Rotschiefer“/Rheinhessen** 27,00 €  
Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst, gepaart mit Mineralität
-  **Hauswein Weiss /Franken IL** 28,00 €  
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel und floralen Noten

## Rosé und Prosecco 0,7l

-  **Rosé Spätburgunder „Diefenhardt“/Rheingau.** 24,00 €  
Verführerische Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist.
- Prosecco Santa Margherita** 24,50 €  
Leicht blumige Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen

## Rotwein 0,7l

- Hauswein Rot Cuvée/Dão** 22,00 €  
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet
- Messias „Unoaked“ / Douro** 25,50 €  
Duft von dunklen Früchten mit Frische und Leichtigkeit im Geschmack
- Rioja Bodegas Seniorio „Sommelier“** 32,00 €  
Intensives und verführerisches Aroma, welches an Barriqueausbau, im edlen Holz, erinnert.  
Ein ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen und einer guten Struktur
- „Fabelhaft“ Cuvée/Douro** 39,00 €  
Tiefe, frische und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume

## Bierchen

Carlsberg 0,25 l	3,50 €
Carlsberg 0,4 l	4,50 €
Carlsberg alkoholfrei 0,33	3,50 €
Alsterwasser 0,25 l	3,50 €
Alsterwasser 0,4 l	4,50 €
Sagres 0,33 l	4,00 €
<small>Portugiesisches Lager aus der Nähe von Lissabon</small>	
Gösser Alsterwasser Alkoholfrei 0,33	4,00 €
Paulaner Weizenbier 0,5l	5,00 €
Paulaner alkoholfrei 0,5l	5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,4l
Tafelwasser Laut/Still	2,50 €
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	2,50 €
Carajillo	
<small>Eine spanische Spezialität. Espresso serviert mit Licor 43 oder Brandy der in den Kaffee gegeben wird.</small>	5,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino <sup>€</sup>	3,50 €
Galao <sup>€</sup>	3,50 €
<small>Auf Wunsch auch mit Hafermilch</small>	
Frischer Minz-, Ingwer- oder loseem Assam Tee	3,50 €

## 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.

# Summer Specials

**Bushmills 10 Year Old Single Malt** 5,00 €

4cl Bushmills 10 Year Old Irish Single Malt (pur oder auf Eis)

**Two Chefs Bon Chefs Craft Beer aus Amsterdam** 5,50 €

Probiert mal diese Fruchtbombe. Der Hopfen sorgt für Noten von Mango, Citrus und Passionsfrucht

**Alkoholfreier Sauvignon Blanc von Becker** 7,00 €

Herrlich mineralisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten

**Paloma** 9,00 €

Jose Cuervo Especial Tequila Silver, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette

**Lynchburg Lemonade** 9,00 €

Bushmills Black, Triple Sec, Zitronensaft, Zitronenlimonade, Zitrone

**Espresso Martini** 9,00 €

Absolut Vodka, Borghetti, Espresso, Rohrzuckersirup

**Hamburg Sour** 9,00 €

Helbing Kümmel, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

TAPAS E VINHO

est. 2000