

# Rossio

– TAPAS E VINHO –  
EST. 2000

Hola & 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 „petiscous“ 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







Die erste Runde warmes Brot und hausgemachte Aioli geht auf uns.  
Dazu passt super ...

- |  |    |  |        |
|--|----|--|--------|
|  | 01 | Eingelegte grüne und schwarze Oliven <sup>6</sup>  | 3,00 € |
|  | 02 | Große marinierte Cocktail Oliven grün <sup>6</sup>   | 4,00 € |
|  | 03 | Serrano Schinken   | 7,50 € |
|  | 04 | Gemischter Käseteller <sup>G,M,</sup><br>drei verschiedene Käsesorten mit Feigensenf   | 9,00 € |
|  | 05 | Sardinhas em óleo, em tomate ou piri-piri <sup>D</sup><br>Eingelegte Sardinen in der Büchse serviert. Wie in Portugal und auf unserem Logo | 7,00 € |

### Suppen

- |   |   |    |   |        |
|---|---|----|---|--------|
|  |  | 06 | Sopa de Alho <sup>A,C</sup><br>Knoblauchsuppe mit einem pochierten Ei, Koriander und Brot. Auch Vegan möglich | 6,50 € |
|   |   | 07 | Sopa de Peixe <sup>B,D,</sup><br>Hausgemachte Fischsuppe mit schöner Fischeinlage                             | 8,50 € |

### Tapas

- |   |   |  |   |        |
|---|---|--|---|--------|
|   | 08  | Pimentos de Padron<br>Gegrillte Pfefferschoten   | 6,50 €  |        |
|   | 09  | Champinones con Ajillo<br>Frische Champignons mit Knoblauch  | 6,50 €  |        |
|   | 10  | Jalapenos recheados con Queso <sup>G,A</sup><br>Chilischoten gefüllt mit herzhaftem Käse                                   | 6,50 €  |        |
|    |  | 11   | Batatas enrugadas com Creme Fraiche <sup>G</sup><br>kleine Pellkartoffeln mit einem Schlag Creme Fraiche. Vegan, mit frischen Knoblauch und Olivenöl aus der Pfanne | 5,50 € |
|   | 12  | Bolinhas de Bacalhao <sup>,C,D,L,</sup><br>Stockfischbällchen. Fun Fact: In Portugal gibt es 365 Arten Stockfisch zu essen | 6,00 €  |        |
|  | 13  | Bolinhas de Queso mediterraneo <sup>A,C,G</sup><br>Hausgemachte Käsebällchen. Dieses Rezept nimmt Manu mit in sein Grab.   | 7,00 €  |        |
|   | 14  | Lulas grelhadas <sup>R</sup><br>Kross gegrillter Tintenfisch   | 7,00 €  |        |
|   | 15  | Chiparones fritos com Alho <sup>A,R</sup><br>In der Pfanne frittierter Tintenfisch mit Knoblauch                           | 7,00 €  |        |
|   | 16  | Gambas al Ajillo <sup>B,</sup><br>Gambas in Knoblauch aus dem Tontopf. Suchtgefahr.  | 9,90 €  |        |

	18	<b>Boquerones Fritos</b> <sup>A,D</sup>	7,00 €
		Frittierte Sardellen	
🌱	19	<b>Batata Frita com Azeite de Trufa Branca e Parmesão</b> <sup>G</sup>	7,00 €
		Ein echtes Highlight. Dünne Kartoffelscheiben, frittiert und dann mit weißem Trüffelöl und geriebenen Parmesan veredelt.	
	20	<b>Queso de Cabra com Beicon e Vinagre balsamico</b> <sup>G</sup> ,	6,50 €
		Ziegenkäse im Speckmantel mit Balsamico	
	21	<b>Tamares com Beicon</b>	6,00 €
		Datteln im Speckmantel	
	23	<b>Chourico assado picante</b>	6,00 €
		Gegrillte, pikante Paprikawurst mit viel Feuer am Tisch	
	24	<b>Albondigas</b> <sup>A,C</sup> ,	7,50 €
		selbstgemachte Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce	
🌱	25	<b>Albondigas Beyond Meatball</b>	7,50 €
		Auch für Fleischesser eine Highlight	
	26	<b>Frango Piri-Piri</b>	7,00 €
		Gegrilltes Hähnchen mit Piri-Piri (Pikant)	
	27	<b>Filet de Cerdo con Ajillo e Vinagre Balsamico</b>	8,50 €
		Schweinefilet in Knoblauchsauce und Balsamico Creme	
	28	<b>Filet de Cordeiro em molho de Mostarda</b> <sup>G,M</sup>	9,00 €
		Lammfilet in Dijon-Senfsauce	
	29	<b>Chourizo al vino de Porto</b> <sup>A</sup>	6,50 €
		Pikante Paprikawurst in Portweinsauce	
	30	<b>Pechuga de Pato en Salsa de naranja</b> <sup>A</sup>	7,00 €
		Entenbrust in Orangensauce	
🌱	31	<b>Queso de cabra con miel de caieasa.</b> <sup>G</sup>	6,50 €
		Gratiniertes Ziegenkäse mit Bio Cayenne Honig aus Portugal	
🌱	32	<b>Bolinhas de beringela</b> <sup>A,C,G,F,L,M,N</sup> ,	7,00 €
		Gebackene Auberginebällchen mit Mozzarella und halbgetrockneten Tomaten	
🌱	33	<b>Tortilla com espinafre</b> <sup>C</sup>	7,00 €
		Von meiner Mutter selbstgemachte Spinat Tortilla	

### Extra

🌱	34	<b>Extra Portion warmes Brot</b> <sup>A</sup>	2,00 €
🌱	35	<b>Extra Portion Aioli</b> <sup>C,M</sup> ,	2,50 €

Veggi



Vegan



## Offene Weißweine 0,2l

<b>Hauswein Weiss /Franken</b>	6,00 €
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel.	
<b>Grauburgunder „Sonnenhof“/Württemberg</b>	7,00 €
Satter Geschmack von Birne und Apfel mit harmonischer Säure	
<b>Riesling St. Antony „Rotschiefer/Rheinhessen</b>	7,90 €
Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst gepaart mit Mineralität.	

## Offener Vinho Verde 0,2l

<b>Vinho Verde, Messias</b>	6,00 €
Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling Pur.	

## Offene Rotweine 0,2l

<b>Hauswein Rot Cuvée/Dão</b>	6,00 €
Rubinroter Wein mittlerer Intensität, der sich durch die primären Aromen wie Pflaume und Schwarzkirsche auszeichnet	
<b>Messias “Unoaked” / Douro</b>	7,50 €
Duft von dunklen Früchten mit Frische und Leichtigkeit im Geschmack.	
<b>„Fabelhaft“ Cuvée/Douro</b>	9,00 €
Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume.	

## Rosé & Prosecco

<b>Rosé Spätburgunder „Diefenhardt“/Rheingau 0,2l</b>	7,00 €
Verführerische Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist	
<b>Prosecco Metico “Fratelli Tonon”/Venetien 0,1l</b>	4,90 €
Herrlicher frizzante mit feiner Perlage. Leichter Fruchtiger Charakter mit Duftnoten von Honig, Blüten und wildem Apfel	

## Weißwein 0,7l

<b>Hauswein Weiß 1L</b>	22,50 €
<b>Weiß- &amp; Grauburgunder „Quereinsteiger“/Mosel</b> Eine ausgewogene, harmonische Cuvée mit wenig Säure und vielen Aromen von gelben Früchten	27,00 €
<b>Chardonnay Allendorf/Rheingau</b> Verspielter Wein mit einem dezenten Duft von Äpfeln, Kräutern und Aprikosen.	23,00 €
<b>Riesling St. Antony „Rotschiefer“/Rheinhessen</b> Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst, gepaart mit Mineralität.	27,00 €
<b>Grauburgunder „Sonnenhof“/Württemberg</b> Satter Geschmack von Birne und Apfel mit harmonischer Säure.	23,00 €
<b>Cuveé Gmeinböck „Schweinerei“/Weinviertel</b> Perfekte Balance von Frische & Frucht. Feiner Duft von Muskateller	18,50 €
<b>Cuveé „Fabelhaft“/Douro</b> Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume.	35,50 €
<b>Chardonnay Quinta do Valdoeiro/Bairrada</b> Ein sehr eleganter aber belebender Chardonnay mit leichten Noten von weißen Früchten und mineralischen Noten.	30,00 €
<b>Quinta do Beijo “Colheita” / Douro</b> Frischer und fruchtiger Vinho mit zarter Struktur und ein üppiges Aroma von Mango und Limetten.	28,50 €

## Vinho Verde, Rosé und Prosecco 0,7l

<b>Vinho Verde Messias</b> Weil der Vinho Verde sehr jung gelesen wird, bringen seine feinen Perlen eine knackige Frische mit. Algarve Feeling...	20,00 €
<b>Vinho Verde Quinta de Aveleda</b> Fruchtig und prickelnder Wein mit einem schönen Zitronen Duft und einem leichten Geschmack von Apfel.	21,00 €
<b>Rosé Spätburgunder „Diefenhardt“/Rheingau.</b> Verführerischen Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist.	30,00 €
<b>Prosecco Metico “Fratelli Tonon”/Venetien</b> Herrlicher frizzante mit feiner Perlage. Fruchtiger Charakter, leicht, mit Duftnoten von Honig, Blüten und wildem Apfel.	22,50 €

## Rotwein 0,7l

<b>Hauswein Rot Cuvée/Dão</b>	20,00 €
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>Quinta do Beijo "Colheita" / Douro</b>	29,50 €
Vom „Kuss Gut“ stammt dieser frische und junger Vinho. Sanfte Tannine und ein Aroma von roten Früchten	
<b>Rioja Bodegas Senorio „Sommelier“</b>	32,00 €
Intensives und verführerisches Aroma, welches an Barriqueausbau im edlen Holz erinnert. Ein ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen und einer guten Struktur	
<b>„Fabelhaft“ Cuvée/Douro</b>	36,50 €
Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume	
<b>Messias "Baga" / Douro</b>	42,00 €
Angenehme Frucht im Geschmack mit leichten Noten von Kräutern und samtigen Tanninen	
<b>Rioja Portico Mayor Reserva</b>	47,00 €
Intensives und Verführerisches Aroma, welches an Barriqueausbau im edlen Holz erinnert. Weicher und ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen und guter Struktur	

## Bierchen

<b>Carlsberg 0,25 l</b>	3,20 €
<b>Carlsberg 0,4 l</b>	4,00 €
<b>Carlsberg alkoholfrei 0,33</b>	3,50 €
<b>Alsterwasser 0,25 l</b>	3,20 €
<b>Alsterwasser 0,4 l</b>	4,00 €
<b>Sagres 0,33 l</b>	3,50 €
Portugiesisches Bier aus der Nähe von Lissabon	
<b>Erdinger Weizenbier 0,5l</b>	4,90 €
<b>Erdinger alkoholfrei 0,5l</b>	4,90 €

Holsten Edel 0,33	3,50 €
-------------------	--------

Ein Helles aus Hamburg. Wusste ich vorher auch nicht.

## Alkoholfreie Getränke

	0,4l
Tafelwasser Laut/Still	2,50 €
Apfelschorle	3,50 €
Rhabarberschorle	3,50 €
	1,0l
Flasche Tafelwasser Laut/Still 1 Liter	5,00 €
	0,2l
fritz-kola	3,00 €
fritz-kola superzero	3,00 €
mischmasch	3,00 €
fritz-limo orange	3,00 €
fritz-limo zitrone	3,00 €

## Kaffee & Tee

Wir beziehen unseren Premium Kaffee von Public Coffee Roasters.

Das ist eine junge Hamburger Kaffeerösterei aus Rahlstedt.

„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	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Galao	3,20 €

Auf Wunsch auch mit Hafermilch

**Frischer Minztee** 3,00 €

Um den Gaumen anzustimmen und den Appetit anzuregen.

## Empfehlungen

**White Peach Spritz** 6,50 €

Schweppes White Peach mit Prosecco und frische Minze

**Rossio Fogo** 8,50 €

Martini Fuego, fritz-limo orange und gefrorene Beeren

**Senhor Faísca** 8,50 €

Gin Sul mir fritz-limo zitrone, Zitrone und Ginjinha Kirsche

**Port Tonic** 7,90 €

Rozes White Port mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone

**Cheeky Fox ( ohne Alkohol )** 6,50 €

Schweppes White Peach mit Rhabarbersaft und frische Minze

## Immer wieder gut

**Somersby AppleCider** 5,50 €

**Aperol Spritz** 7,50 €

**Wild Berry Lillet** 7,50 €

Schweppes White Peach mit Prosecco und frische Minze

**Dark and Stormy** 7,50 €

Kraken Rum, Schweppes Ginger Beer und Limettensaft



