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 Partner:innen 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 gemeinsam zu probieren.
Bestellt Euch nach Vorlieben die kleinen und großen Schälchen für den Tisch und startet 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 jede/r 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 [6]	3,00 €
02	Große marinierte Cocktail Oliven grün [6]	4,00 €
03	Serrano Schinken	7,50 €
04	Gemischter Käseteller	8,00 €
05	Sardinhas em óleo, em tomate ou piri-piri Eingelegte Sardinen in Öl, Tomate oder piri-piri (Pikant).	9,00 €

Suppen

06	Sopa de Alho [A1, C] Knoblauchsuppe mit einem pochierten Ei, Koriander und Brot. Auch Vegan möglich	6,50 €
07	Sopa de Peixe [B,D,] Hausgemachte Fischsuppe mit schöner Fischeinlage	8,50 €

Tapas

08	Pimentos de Padron Gegrillte Pfefferschoten	6,50 €
09	Champinones con Ajillo Frische Champignons mit Knoblauch	6,50 €
10	Jalapenos recheados con Queso [1,4,G,A1] Chilischoten gefüllt mit herzhaftem Käse	6,50 €
11	Batatas enrugadas com molho de sua preferência [G] kleine Pellkartoffeln mit einem Schlag Creme Fraiche. Vegan, mit frischen Knoblauch und Olivenöl aus der Pfanne	5,00 €
12	Bolinhos de Bacalhao [2,3,C,D,L,] Stockfischbällchen. Fun Fact: In Portugal gibt es 365 Arten Stockfisch zu essen	6,00 €
13	Bolinhas de Queso mediterraneo [A1, C, G] Hausgemachte Käsebällchen. Dieses Rezept nimmt Manu mit in sein Grab.	7,00 €

Veggi Vegan

14	Lulas grelhadas [D] Kross gegrillter Tintenfisch	7,00 €
15	Chiparones fritos com Alho [A1, D] In der Pfanne frittierter Tintenfisch mit Knoblauch	7,00 €
16	Gambas al Ajillo [B,4] Gambas in Knoblauch aus dem Tontopf. Suchtgefahr.	9,90 €
18	Boquerones Fritos [A1, D] Frittierte Sardellen	6,90 €
19	Camaroes empanadas Fritos [A1, B, C] Gebackene Garnelen mit einem Cocktail Dip	6,50 €
20	Queso de Cabra com Beicon e Vinagre balsamico [1,4,G] Ziegenkäse im Speckmantel mit Balsamico	6,50 €
21	Tamares com Beicon Datteln im Speckmantel	6,00 €
23	Chourico assado picante [F] Gegrillte, pikante Paprikawurst mit viel Feuer am Tisch	5,50 €
24	Albondigas [A1, C, J] selbstgemachte Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce	6,00 €
25	Albondigas Beyond Meatball Auch für Fleischesser eine Highlight	7,50 €
26	Frango Piri-Piri Gegrilltes Hähnchen mit Piri-Piri (Pikant)	7,00 €
27	Filet de Cerdo con Ajillo e Vinagre Balsamico 1,4, Schweinefilet in Knoblauchsauce und Balsamico Creme	8,50 €
28	Filet de Cordeiro em molho de Mostarda [G,J,] 9,00 € Lammfilet in Senfsauce	
29	Chourizo al vino de Porto Pikante Paprikawurst in Portweinsauce	6,50 €
30	Pechuga de Pato en Salsa de naranja Entenbrust in Orangensauce	7,00 €
31	Queso de cabra con miel de caiesa. [G] Gratinierter Ziegenkäse mit Bio Cayenne Honig aus Portugal	6,50 €
32	Bolinhas de beringen Gebackene Auberginebällchen	7,00 €
33	Tortilha com espinafre Tortilla mit Spinat	7,00 €

Veggi Vegan

Extra

34	Extra Portion warmes Brot [A]	2,00 €
35	Extra Portion Aioli [C,J]	2,50 €

Offene Weißweine 0,2l

Hauswein Weiss / Franken 4,50 €
Unkomplizierter Terrassen Wein mit Aromen vom grünen Apfel.

Grauburgunder „Sonnenhof“/Württemberg 6,90 €
Satter Geschmack von Birne und Apfel mit harmonischer Säure

Riesling St. Antony „Rotschiefer/Rheinhessen 7,90 €
Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst gepaart mit Mineralität.

Offener Vinho Verde

Vinho Verde, Messias 5,50 €
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 4,50 €
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 9,00 €
Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume.

Rosé & Prosecco

Rosé Spätburgunder „Diefenhardt“/Rheingau 0,2l 7,00 €
Verführerische Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist

Prosecco Metico "Fratelli Tonon"/Venetien 0,1 l 4,90 €

Herrlicher frizzante mit feiner Perlage. Leichter Fruchtiger Charakter mit Duftnoten von Honig, Blüten und wildem Apfel

Weißwein 0,7l

Hauswein Weiß 1L 20,50 €

Weiß- & Grauburgunder „Quereinsteiger"/Mosel 27,00 €

Eine ausgewogene, harmonische Cuvée mit wenig Säure und vielen Aromen von gelben Früchten

Chardonnay Allendorf/Rheingau 23,00 €

Verspielter Wein mit einen dezenten Duft von Äpfeln, Kräutern und Aprikosen.

Riesling St. Antony „Rotschiefer"/Rheinhessen 27,00 €

Cremiger Stil mit Geschmack von Pfirsich und Steinobst, gepaart mit Mineralität.

Grauburgunder „Sonnenhof"/Württemberg 23,00 €

Satter Geschmack von Birne und Apfel mit harmonischer Säure.

Cuveé Gmeinböck „Schweinerei"/Weinviertel 18,50 €

Perfekte Balance von Frische & Frucht. Feiner Duft von Muskateller

Cuveé „Fabelhaft"/Douro 35,50 €

Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume.

Chardonnay Quinta do Valdoeiro/Bairrada 30,00 €

Ein sehr eleganter aber belebender Chardonnay mit leichte Noten von weißen Früchten und mineralischen Noten.

Quinta do Beijo "Colheita" / Douro 28,50 €

Frischer und fruchtiger Vinho mit zarter Struktur und ein üppiges Aroma von Mango und Limetten.

Vinho Verde, Rosé und Prosecco 0,7l

Vinho Verde Messias 15,50 €

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

Vinho Verde Quinta de Aveleda 21,00 €

Fruchtig und prickelnder Wein mit einen schönen Zitronen Duft und eine leichten Geschmack von Apfel.

Rosé Spätburgunder „Diefenhardt"/Rheingau. 30,00 €

Verführerischen Noten von Beerenfrüchten. Ein vollmundiger Wein, der für sich allein ein Genuss ist.

Prosecco Metico "Fratelli Tonon"/Venetien 22,50 €

Herrlicher frizzante mit feiner Perlage. Fruchtiger Charakter, leicht, mit Duftnoten von Honig, Blüten und wildem Apfel.

Rotwein 0,7l

Hauswein Rot Cuvée/Dão 14,50 €

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

Quinta do Beijo "Colheita" / Douro 29,50 €

Vom „Kuss Gut" stammt dieser frische und junger Vinho. Sanfte Tannine und ein Aroma von roten Früchten

Rioja Bodegas Senorio „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 36,50 €

Frische, tiefen und sehr intensiven Aromen von Wildbeeren, saftigen Brombeeren und etwas Pflaume

Messias "Baga" / Douro 42,00 €

Angenehme Frucht im Geschmack mit leichten Noten von Kräutern und samtigen Tanninen

Rioja Portico Mayor Reserva 47,00 €

Intensives und verführerisches Aroma, welches an Barriqueausbau im edlen Holz erinnert. Weicher und ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen und guter Struktur

Bierchen

Carlsberg 0,25 l	3,20 €
Carlsberg 0,4 l	4,00 €
Carslberg alkoholfrei 0,33	3,50 €
Alsterwasser 0,25 l	3,30 €
Alsterwasser 0,4 l	4,00 €

Sagres Mini 0,2 l 3,00 €

Portugiesisches Bier aus der Nähe von Lissabon ... ein Mini geht immer

Erdinger Weizenbier 0,5l	4,90 €
Erdinger alkoholfrei 0,5l	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 €
	1,0 l

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 Mitarbeiter:innen, Kaffeebauern und Konsument:innen.

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

Rossio Fogo Martini Fuego, fritz-limo orange und gefrorene Beeren	8,50 €
Senhor Faísca Gin Sul mir fritz-limo zitrone, Zitrone und Ginjinha Kirsche	8,50 €
White Peach Spritz Schweppes White Peach mit Prosecco und frische Minze	6,50 €
Port Tonic Rozes White Port mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	7,90 €

Immer wieder gut

Somersby AppleCider	5,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Wild Berry Lillet Schweppes White Peach mit Prosecco und frische Minze	7,50 €
Dark and Stormy Kraken Rum, Schweppes Ginger Beer und Limettensaft	7,50 €