



CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

Italienische Alpenfrühstücke

immer Samstags, Sonntags und Feiertags ab 9.00 Uhr.

Scheunen-Frühstück

Kleines Medaillon vom Jungschweinerücken in knuspriger Bockbier-Pfeffer-Kruste, ein Spiegelei, krossem Tiroler Speck, Heublumenkäse und Vinschgauer-Brötchen mit Butter.

Alle italienischen Alpenfrühstücke sowie unsere Saisonkarte, hausgemachte Pastagerichte und knusprigen Steinofenpizzen sehen Sie auf unserer Website: www.restaurant-cortina.de

Ein Einblick in unsere Frühlingkarte

- 🌿 Bunter Frühlingssalat mit Radieschen und Löwenzahnblüten-Vinaigrette und einer kleinen Scheibe vom hausgemachten Forellen-Strudel.
- 🌿 Lammstelze vom „Tiroler Berglamm“, sehr zarte Lammhaxe in Weißwein und Frühlingsgemüse geschmort, dazu servieren wir in Butter geschwenkte Schüttelbrotbandnudeln und Balsamico-Zwiebeln.
- 🌿 Jungschweinerücken mit knuspriger Bockbier-Pfeffer-Kruste, Tiroler Speckknödeln mit Bockbiersauce und Lauch-Möhren-Mairübchen-Gemüse.
- 🌿 Egli-Filet (Flussbarsch aus der Schweiz) unter einer cremigen Frühlingskräuter-Parmesan-Haube auf Gratin von Kartoffel- und Frühlingsgemüse.
- 🌿 Bandnudeln mit Obstbrand flambiert aus dem Parmesanlaib mit Ricotta-Spinat und hausgemachtem Knoblauchöl beträufelt.
- 🌿 Weißes Schokoladen-Tiramisu.

Und ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Spargelkarte

- 🌿 Hausgemachte Spargel-Lachs-Lasagne.
- 🌿 Bandnudeln mit Obstbrand flambiert aus dem Parmesanlaib mit gebratenem Spargel, Hähnchenfilet und hausgemachten Bärlauch-Pesto.
- 🌿 Pizza mit grünem Spargel, Mozzarella, hausgemachten Bärlauch-Pesto und original Südtiroler Kochschinken „Kräuter-Blütenkaiser“.

Liebe Freunde der italienischen Alpenküche!

Wir möchten einfach mal DANKE sagen für Ihre vielen positiven Stimmen in unserem Gästebuch, auf den Internetplattformen: Restaurantkritik, Tripadvisor und und und. Was nicht heißen soll, dass wir uns darauf ausruhen, sondern ganz im Gegenteil, wir haben für Sie wieder raffinierte italienische Alpengerichte kreiert mit den besten Zutaten. So dürfen Sie sich auf bestes Fleisch vom Original „Tiroler Berglamm“ freuen, dass für sein äußerst zartes und bekömmliches Fleisch geliebt wird. Garanten für den hervorragenden Geschmack sind die Milch vom Mutterschaf, das natürliche Futter und das frische Quellwasser. Neu ist auch, dass „Pastafans“ sich phantastische, flambierte Bandnudeln aus dem Parmesanlaib schmecken lassen können. Was Sie sonst noch bei uns erwartet, können Sie hier im Cortina Echo lesen. Viel Freude beim Schmökern.



Herzlichst,
Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich

Rezept:

Heublumensirup selbst gemacht

Köstlich zu Prosecco, Eis, Obst ...

Zutaten für 600ml:

eine gute Hand voll Heu mit Heublumen,
(Minze können Sie auch dazu geben)

600 ml Wasser

2 ausgepresste Zitronen

400 g Zucker

ein 2 Liter Einmachglas

kleine Flaschen mit Schnappverschluss (100ml, 200ml)

Zubereitung

Das Heu sollte gut trocken sein! Drücken Sie dieses in das 2 Liter-glas. Pressen Sie die Zitronen aus und geben den Saft mit Wasser und Zucker in einen Topf. Kochen Sie die Flüssigkeit für etwa 2 Minuten auf. Dann schütten Sie die heiße Brühe über das Heu und verschließen direkt das Glas. Nun müssen Sie ein wenig Geduld haben und das Glas für 3 Tage stehen lassen. Anschließend wird der durchgezogene Sirup durch ein Tuch gefiltert, noch einmal richtig aufgekocht und in saubere Glasflaschen mit Schnappverschluss gefüllt. Der Heublumensirup schmeckt herrlich als Aperitif zu Prosecco, als Dessert zu Vanilleeis oder einfach als Limo mit Wasser.



Brillen mit Liebe, Charakter
und Finesse servieren wir Ihnen.

Nur feinste und natürliche Materialien,
wie Holz, Schiefergestein, Carbon, Leder –
vollenden unsere Brillen für Ihren
guten Geschmack!



DIEZ ♦
brillen kontaktlinsen
Glaspavillon am Steinweg
www.diez-brillen.de



Platz 1!

Bestes Restaurant in Oberhof

bei Restaurantkritik und Tripadvisor!*

Wir freuen uns riesig und sagen DANKE für Ihre tollen Bewertungen, die uns inspiriert und auf die Idee gebracht haben, in diesem Jahr das Cortina Gäste-Lieblingsgericht zu küren.



CORTINA
italienische alpenküche

Küren Sie ihr Lieblingsgericht und gewinnen Sie einen Traumurlaub in den Dolomiten!



So geht's!

Einfach auf unserer Website oder im Restaurant für Ihr Lieblingsgericht stimmen und mit ein bisschen Glück gewinnen Sie einen Traumurlaub in Cortina d' Ampezzo im 4-Sterne Parkhotel Ladinia mit der einmaligen Wellnesswelt.

Freuen Sie sich auf 4 Tage zu zweit und genießen Sie die Verwöhnpen-sion im Juni 2014. Die Küche im Dolomiti Spa Resort ist ausgesprochen anspruchsvoll und wird schon seit Jahren in den Führern Michelin und Gambero Rosso aufgeführt und empfohlen.

Nähere Informationen unter:
www.hladinia.it.



„Ein bisschen aufgeregt waren wir schon, als Alfons Schuhbeck, einer der bekanntesten Sterneköche Deutschlands, es sich bei uns hat schmecken lassen!“

Impressum | Herausgeber:

CORTINA
Italienische alpenküche

Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8
98559 Oberhof | T. 036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

Konzeption: VISPLAN | Annika Diez
Bahnhofstr. 48 | 98544 Zella-Mehlis
T. 03682 . 45 09 99 | www.vis-plan.de

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 12.000 Exemplare

Impressionen unserer Herbst-Veranstaltung „Törggelen“ mit dem Spaß-Blas-Orchester „Schabernack“



Frühlingshafter Alpengenuss trifft Comedy und magische Tischzauberei

Lassen Sie sich überraschen von Hugo Huber und seiner verblüffenden Zaubershow direkt an Ihrem Tisch.

Am Samstag, **20. April 2013**, um 18.30 Uhr.
Unser magisches Frühlings-Menü

Vorspeise:

Bunter Frühlingsalat mit Radieschen und Löwenzahnblüten-Vinaigrette und einer kleinen Scheibe vom Forellen-Strudel.

Hauptspeise:

Lammstelze vom „Tiroler Bergglamm“, sehr zarte Lammhaxe in Weißwein und Frühlingsgemüse geschmort dazu servieren wir in Butter geschwenkte Schüttelbrotbandnudeln

oder

Egli-Filet (Flussbarsch aus der Schweiz) unter einer cremigen Frühlingskräuter-Parmesan-Haube auf Gratin von Kartoffel- und Frühlingsgemüse.

Dessert:

Weißes Schokoladen-Tiramisu mit Rhabarber-Heublumensekt-Kompott.

Kartenvorverkauf und Reservierung
im Restaurant oder telefonische Bestellung:
T. 036842 . 2 23 23

49,- €
Preis pro Person
mit Menü & Show



Möchten Sie zweimal im Jahr unser Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu. Einfach eine E-Mail an uns senden oder im Restaurant die Cortina Echo-Karte ausfüllen und in die Adressbox stecken.

