



CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF AUSGABE FRÜHLING/SOMMER 2014

Italienische Alpenfrühstücke immer Samstags, Sonntags und an Feiertagen ab 9.00 Uhr.

Saisonfrühstück: Määäh-Frühstück

Rühreier mit Fleisch von der gepökelten Lammschulter nach Cortina Art, Tiroler Blütenzauber Camembert von der Ziege, hausgemachte Kräuterbutter und Vinschgauer-Brötchen. Dazu servieren wir eine kleine Schale vom Naturjoghurt mit Frühlingsobst und Gebirgsblütenhonig.

Ein kleiner Einblick in unsere neue Karte

- ❁ *Tessiner Gnocchi* mit Maishuhnbrust, Brokkoli, getrockneten Soft-Marillen und Pinienkernen in der Pfanne gebraten mit Mascarpone abgerundet
- ❁ *Almschatzi Pizza* mit Südtiroler Bergbauernsalami, Bauernkranzel (würzige, luftgetrocknete Knackwurst), frische Champignons, rote Zwiebeln, Gorgonzola

... und in unsere Saisonkarte

- ❁ *Frühlings-Wildkräutersalat* mit Holunderblüten-Vinaigrette neben Fleisch von der gepökelten Lammschulter nach Cortina Art zwischen gebratenen Knödelscheiben
- ❁ *Brennessel-Almkräutersüppchen* mit Pumpernickel-Croûtons
- ❁ *Bauernbratl* vom Brixner Weidelamm mit Speckbohnen und Brot-Knödeln
- ❁ *Tiroler Stockfischgröstel*, Stockfisch im Kräutersud gekocht und mit neuen Erdäpfeln, Zwiebeln, Knoblauch in der Pfanne gebraten
- ❁ *Erdbeer-Topfen-Knödel* in Mandel-Butter geschwenkt auf Vanillesauce



Freuen Sie sich außerdem auf unsere Spargelkarte ab April!

Liebe Freunde der italienischen Alpenküche, „alles Neue bringt der Frühling“! Bei uns bringt er eine fantastisch neue Karte. Nicht nur unsere Saisonkarte überrascht mit den besten Zutaten der Saison und Tiroler Köstlichkeiten, sondern auch unsere Hauptkarte hat einen „Frühjahrsputz“ erhalten. Verlockende Pasta- & Pizza-Gerichte laden zu unkompliziertem Genuss ein. Originellen Gaumenschmaus erleben Sie am „heißen Tisch“. Und wenn Sie den Morgen mal in den Alpen genießen möchten, dann freuen Sie sich auf unsere neue Frühstückskarte. Schön, wenn Sie sich dann bei uns wie im Urlaub fühlen!



Herzlichst, Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich



Michael Schröder Zitronen-Thymian-Granita

Zubereitung

In einer flachen Form Thymian, Weißwein und Puderzucker gut vermischen und alles zwei Stunden durchziehen lassen. Den Zitronensaft durch ein feines Sieb passieren und untermischen. Den Prosecco zugießen und die Form ins Eisfach stellen. Das Granita anfrieren lassen und dann durchrühren. Diesen Vorgang drei bis viermal wiederholen.

Sobald das Granita eine feinkristalline körnige Struktur hat, in Gläser füllen und mit Prosecco auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe oder einem Thymianzweig garniert servieren.



Lieblings
für die Fre



Yvonne Heß Lemon-Lillet

Zubereitung

Lillet Blanc und Tonic Water in ein Glas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und den Esslöffel Limettensaft darüber träufeln. Garnieren Sie den Lillet mit einer Orangenscheibe und der Minze. Der Lemon-Lillet ist herb und erfrischend.

Zum Lillet:

Er wird zu 85 Prozent aus Weinen - meist aus den Rebsorten Semillon und Sauvignon Blanc - und zu 15 Prozent aus Fruchtlikören hergestellt und hat einen leichten und fruchtigen Geschmack.



Zutaten :

100ml Lillet Blanc
100ml Tonic
1EL frisch gepresster Limettensaft
Frische Minze (BiO)
1 Orangenscheibe (BiO)
Eiswürfel

Katja Fröhlich

Terlaner Classico DOC 2013

Diese Cuvée aus 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay und 10% Sauvignon präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Terlaner Classico besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Weißwein aus Südtirol wunderbar abrundet. Servieren Sie ihn am Besten kühl - bei einer Temperatur von 8°C - als Aperitiv, zu Vorspeisen, Fisch oder Gemüse.



Bianca Rottleb Heublumenprosecco

Zubereitung

Geben Sie den Heublumensirup und Eiswürfel in ein schönes Weißweinglas. Füllen Sie es dann mit dem spritzigen Wasser und Prosecco auf. Garnieren Sie den Cocktail mit einer frischen Minze und fertig ist ein wunderbarer Cocktail für laue Sommerabende, welcher herrlich erfrischt!

Tipp: Wer keinen Alkohol mag, vermischt den leckeren Sirup einfach nur mit spritzigem Wasser ... auch sehr erfrischend!



Zutaten:

1,5 cl Heublumensirup
100ml Prosecco
50 ml Wasser, am besten sehr spritzig
Eiswürfel
frische Minze (BiO)

getränke
eiluftsaion

Sabrina Cleem Heiße Minze

Zubereitung

Die Minze mit Blättern kurz unter Wasser abwaschen, grob aufbrechen und mit kochendem Wasser überbrühen.

Eine Minute ziehen lassen und das Wasser abschütten, denn zuerst lösen sich die Bitterstoffe aus der Pflanze. Nun mit drei Litern abgekochtem ca. 80° C heißem Wasser begießen und 5-10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend das Minzwasser durch ein Sieb geben. In ein schönes Teeglas füllen und nach Belieben mit Rosmarinhonig süßen. Besonders schön sieht es aus, wenn man den Tee mit einem Minzblatt garniert.

Gerade im Sommer ist warmer Minztee ein gutes Rezept gegen die Hitze. In kleinen Schlucken getrunken, lässt er uns schwitzen, was wiederum unseren Körper abkühlt.



Zutaten:

6 Stängel Marokkanische Minze (BiO)
abgekochtes Wasser (80°C)
Rosmarinhonig



Terlaner-Weine haben das besondere von Klima und Boden in sich gespeichert. Beim sorgsamem Ausbau wird größter Wert auf die Erhaltung und Betonung des Gebietstyps gelegt. Ergebnis sind unverwechselbare, sehr eigenwillige Weine, die sich durch Frucht und Rasse, aber auch durch bestechende Dichte und Langlebigkeit auszeichnen. Das vollreife, selektionierte Lesegut wird getrennt nach seiner Herkunft ein Jahr lang im großen Holzfass ausgebaut. Erst nach optimaler Flaschenreife kommen diese eigenständigen, besonders charaktervollen Weine in den Verkauf.

Impressum | Herausgeber:

CORTINA

italienische alpenküche

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

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

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 20.000 Exemplare



Hier sind die glücklichen Gewinner unserer Aktion „Küren Sie Ihr Lieblingsgericht“: Familie Schreiber aus Sömmerda.

Unter 479 Votern, wurde Familie Schreiber gezogen. Sie freuen sich auf einen Kurzurlaub in Cortina d' Ampezzo im 4-Sterne Parkhotel Ladinia

mit einer ausgesprochen anspruchsvollen Küche. Übrigens ist ihr Lieblingsgericht bei uns: „Penne mit getrockneten Feigen, Chili und Gorgonzola“.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!



Italienischer Abend

Frühlingsveranstaltung am 12. April um 18.30 Uhr

Francesco wird mit seiner Gitarre, italienische Klassiker live zum Besten geben. Genießen Sie dabei die Highlights unserer neuen Karte.

Menü

- ✿ *Frühlings-Wildkräutersalat* neben Mini-Pizza vom „Süßen Mistkratzerl“ Maishuhn, Brokkoli, Soft-Marillen, Pinienkerne, Mascarpone, Balsamico-Creme und Grana Padano
- ✿ *Penne mit über Rotholz geräuchertem Lachs* (gerupft), sautierten Gurken und Zucchini in einer leichten Weißwein-Senfsauce
- ✿ *Zitronenthymian-Granita* mit Prosecco
- ✿ *Tagliatelle mit feinen Steakstreifen* im Senf-Pfeffer-Mantel mit frischen Champignons in einer feinen Mascarpone-Cognac Sauce.
- ✿ *Weißes Schokoladen-Tiramisu* mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

49,90 € pro Person incl. Menü und Musik

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

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.



Veranstaltungsbilder von Alpine Tapas begleitet vom
„Hans im Glück“ - Musik aus den Bergen mit der Harmonika

