



# CORTINA ECHO

*Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche*

## *Italienische Alpenfrühstücke*

Immer samstags, sonntags und feiertags ab 9.00 Uhr.

### **Saisonfrühstück: Frühlingserwachen**

Geräucherter Saibling mit Kräuter-Rührei, Holunderblüten-Zitronengelee, Frischkäse, Butter, Brot- und Brötchenkorb, eine kleine Schale Frühlingsobst.

## *Einblick in unsere Saisonkarte*

- ◆ Erbsen-Estragon-Cremesuppe mit gezupften geräucherten Saibling.
- ◆ Spaghetti von der Zucchini in leichter Tessiner Senf-Zitronen-Cremesauce geschwenkt und mit gegrillten Garnelen.
- ◆ Mariniertes warmer Frühlingsgemüse-Salat mit Blüten-Schalotten-Vinaigrette und krosser Polentaecke mit mildem Ziegenfrischkäse überbacken.
- ◆ Lammhaxe auf herzhafter Bockbiersauce, Semmelknödel und Speckbohnen in der Pfanne geschwenkt.
- ◆ Hinterleitner Kitzgulasch vom Tiroler Gebirgszicklein mit Conchiglioni-Nudeln und Grana Padano Hobeln.
- ◆ Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachten Spinat-Gnocchi, geschwenkt in Salbeibutter, mit Grana Padano Hobeln.
- ◆ Scholle mit krossen Tiroler Speck und in Butter geschwenkten Frühlingskartoffeln, gelben Rüben, Erbsen und Mairüben.
- ◆ Conchiglioni Nudeln mit Artischocken, Bergbauern Salami, Knoblauch und Grana Padano Hobeln.
- ◆ Eierlikör-Tiramisu mit Rhababerkompott.
- ◆ Erdbeer-Topfenknödel mit Mandelkrokant und Vanillesauce.

Im Mai gibt es unsere Spargelkarte und ab Ende Juni unsere Sommerkarte.

### **Liebe Freunde**

#### **der italienischen Alpenküche**

Lust auf einen kleinen kulinarischen Ausflug in die Alpen? Wir bringen Ihnen auch in diesem Jahr wieder Neues und Leckeres aus Südtirol direkt nach Oberhof, so dass sie sich bei uns wie im Urlaub fühlen. Auch zur mittlerweile legendären Frühlingsveranstaltung möchten wir Sie wieder mit einem 4-Gänge Menü aus unserer Alpenküche verwöhnen. Als besonderes Highlight zeigen an diesem Abend das Modehaus Retsch und Diez brillen kontaktlinsen, was man in modischer Hinsicht im Frühjahr und Sommer so trägt.

Neu bei uns ist auch unser frisch gestaltetes Logo und unsere Internetseite, auf der Sie gern einmal vorbeischaun können: [www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de).

Herzlichst Ihre

*Kristina Föllmi*





# Erdbeer-Topfenknödel

## Zutaten für Knödel:

80 g Grieß  
80 g Mehl, griffig  
350 g Quark (Topfen)  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
80 g Butter  
80 g Semmelbrösel

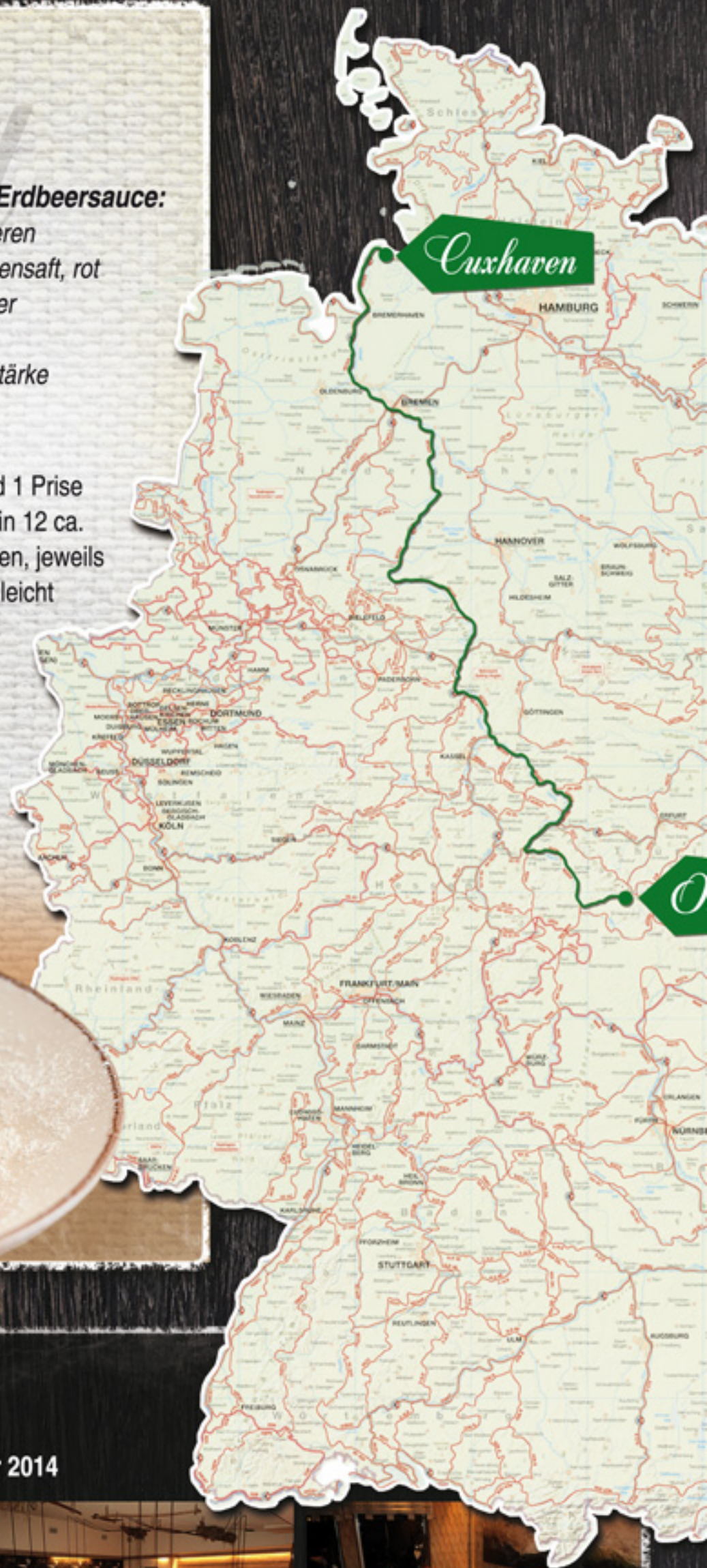
## Zutaten für Erdbeersauce:

500 g Erdbeeren  
150 ml Traubensaft, rot  
150 ml Wasser  
75 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
Puderzucker

## Zubereitung:

Für die Knödel den Grieß, Mehl, passierten Topfen, Ei, Eidotter und 1 Prise Salz rasch zu einem Teig kneten. Zu einer Rolle formen und diese in 12 ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben etwas flach drücken, jeweils 1 Erdbeere auflegen und zu einem Knödel formen. Währenddessen leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Knödel einlegen und leicht siedend 10 Minuten kochen. Brösel in zerlassener Butter anrösten und die Knödel darin wälzen.

Für die Erdbeersauce die Hälfte der Erdbeeren vierteln, die andere Hälfte pürieren. Wasser, Saft, Stärke und Zucker in einem Topf einige Minuten aufkochen. Geviertelte und pürierte Erdbeeren dazugeben und vom Herd nehmen. Knödel in der Erdbeersauce anrichten, mit einem Minzblatt dekorieren und mit Staubzucker bestreut servieren.



## Veranstaltungs-Impressionen

vom Stimmungsvollen Abend mit dem "Musik-Fritz" im November 2014





## Von Oberhof an die Nordsee ~ 900 km durch Deutschland

Im Normalfall lassen wir uns in der Urlaubszeit von der herrlichen Landschaft, der Sonne und den kulinarischen Köstlichkeiten Südtirols verwöhnen. Vorletzten Sommer entschlossen wir uns jedoch, entgegen der Gewohnheit, zu einer abenteuerlichen Radtour von Oberhof nach Cuxhaven.

Wir starteten mit voll bepackten Rädern und einem geliehenen Anhänger für unsere Campingutensilien. Obwohl wir uns schon auf das Nötigste beschränkt hatten, kamen unsere Fahrräder an ihrer Kapazitätsgrenze. Trotzdem ist es erstaunlich, wie wenig Gepäck man eigentlich wirklich braucht, um alles Nötige dabei zu haben. Von Oberhof aus, fuhren wir am ersten Tag über den Haseltalradweg und Werraradweg nach Immelborn.

Geheimnisvolle schmale Gässchen, schöne Renaissancehäuser, alte Fachwerkbauten und nette Cafés machen die Hamelner Altstadt sehenswert und laden zum Verweilen ein. Die Abende verbrachten wir immer auf Campingplätzen, wo wir die Tage noch einmal Revue passieren ließen, bevor wir erschöpft vom Biken, die Nacht in unserem kleinen Zelt verbrachten.

Von Hameln ging es dann über weite grüne Ebenen bis nach Bremen. Hier führt der Radweg autofrei und abseits vom Großstadtlärm durch parkähnliche Gebiete bis in die Innenstadt. Dort kann man den zweitgrößten Nordseehafen Deutschlands bewundern oder den Spuren der berühmten "Bremer Stadtmusikanten" folgen.



Bei unseren geplanten Etappen zwischen 80 und 100 km, ließen wir nach der dritten Station bereits Thüringen hinter uns und kamen im hessischen Witzenhausen an. Als Radfahrer nimmt man seine Umgebung einfach bewusster wahr, sieht viele Dinge, die einem als Autofahrer verborgen bleiben, spürt die Natur unserer schönen Heimat hautnah und hat am Ende des Tages nach einer anstrengenden Tour eine Vielzahl neuer Erfahrungen und Eindrücke gesammelt.

Dort wo Fulda und Werra zur Weser werden, ging es dann den schönen und sehr gut beschilderten Weserradweg entlang. Die hügelige Landschaft säumen so sagenumwobene Orte wie Bodenwerder, das durch den Lügenbaron Münchhausen zu Weltruhm gelangte, Polle (angedichtete Heimat von Aschenputtel) oder das bekannte Hameln. Letzteres ist auch ohne seinen düsteren Rattenfänger einen Abstecher wert.

Die letzten beiden Etappen von Bremen über Bremerhaven bis hoch an die Nordsee, hatten es uns besonders angetan. Aus dem Fluss, an dem der Radweg die ganze Zeit entlangführte, war nun das endlose Meer geworden. Traumhafte Strände, herrliche Dünen und Deiche entschädigten uns für die bis dahin anstrengende Tour. Natürlich verwöhnten wir uns am Ende auch mit leckerem Nordseefisch, schauten uns das schöne Cuxhaven an und genossen die letzte Urlaubstage am Meer.

900km mit dem Rad durch unser schönes Land haben viele bleibende Eindrücke und Erinnerungen bei uns hinterlassen. Wir haben viel gesehen, viel erlebt und vielleicht steigen wir auch zukünftig noch einmal auf unsere Räder um andere Gegenden zu erkunden. Nächstes Jahr gehts aber erst einmal wie geplant wieder in die schönen Südtiroler Berge.



## CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

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

Konzeption: VISPLAN  
Zeisighügel 9 | 98528 Suhl-Goldlauter  
T. 03681 . 4 13 52 59 | www.vis-plan.de  
Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 4.000 Exemplare

Möchten Sie zweimal im Jahr unser  
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu.  
Senden Sie uns einfach eine E-Mail oder füllen  
Sie im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus  
und geben diese in die aufgestellte Adressbox.



**MR**  
MODEHAUS RETSCH

Georgstraße 25  
98617 Meiningen  
T. 03693 . 4 31 18  
info@modehaus-retschi.de



**DIEZ**  
brillen kontaktlinsen

Glaspavillon  
am Steinweg Suhl  
www.diez-brillen.de  
T. 03681 . 46 23 48

### Frühlingsveranstaltung

## Moden- & Brillenschau bei Tiroler Köstlichkeiten

am Samstag den 18. April 2015, 18.30 Uhr

Weil's beim ersten Mal so außergewöhnlich schön war, möchten wir die Erlebnis-Modenschau mit dem Modehaus Retsch aus Meiningen und DIEZ brillen kontaktlinsen aus Suhl in diesem Jahr gern wiederholen.

Freuen Sie sich auf die neuen Frühlings- & Sommerkollektionen und gehen Sie im wahrsten Sinne des Wortes auf „Tuchfühlung“. Natürlich gibt es, wie gewohnt, als kulinarischen Höhepunkt ein leckeres Tiroler Menü dazu.

#### Tiroler-Köstlichkeiten-Menü

- Mariniertes warmer Frühlingsgemüse-Salat mit Blüten-Schalotten-Vinaigrette und krosser Polentaecke mit mildem Ziegenfrischkäse überbacken.
- Lammhaxe auf herzhafter Bockbiersauce, Semmelknödeln und Speck-Bohnen in der Pfanne geschwenkt *oder*
- Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachten Spinat-Gnocchi, geschwenkt in Salbeibutter, mit Grana Padano Hobeln.
- Erdbeer-Topfenknödel mit Mandelkrokant und Vanillesauce.
- Südtiroler Käseauswahl, Butter, Brot- und Brötchenkorb mit Holunderblüten Zitronen-Gelee.



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



### Stellenanzeige

## Wo bedienen Freude macht!

- › Du liebst es, Gäste zu verwöhnen und Ihnen ein Stück Urlaubsflair zu schenken und möchtest selbst dort arbeiten, wo andere Urlaub machen?
- › Du schätzt ein sehr kollegiales, faires, wertschätzendes und herzliches Betriebsklima?
- › Du bist teamfähig, engagiert und zuverlässig und magst die Abwechslung?

Dann freuen wir uns darauf, Dich kennenzulernen. Wir suchen ab sofort Verstärkung für unser Service-Team. Für ein telefonisches Gespräch vorab und zur Vereinbarung eines Vorstellungstermins wende Dich bitte an Katja Fröhlich. Telefon: 036842 . 2 23 23.