

# ECHO

## CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

**Italienisches Alpenfrühstück**  
immer Samstags und Sonntags ab 9.00 Uhr.

### Unser Wildkräuter Frühstück

Hausgemachter Brennesselkäse von Schaf- und Ziegenkäse, Heublumenkäse und Schabziger (schweizer Käsespezialität mit dem Kraut: Blauer Steinklee) mit Aprikosen- Apfel- Möhren- Frühlingszwiebel-Konfitüre. Rührei mit dem Wildkraut Girsch und Tiroler Schinken-speck. Butter, Rosmarinhonig, Brot- und Brötchenkorb.

Alle italienische Alpenfrühstücke sehen Sie auf unserer Website: [www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)

### Ein Auszug aus unserer Saisonkarte WildkräuterWelten

Koch, Christian Annemüller verrät uns voller Enthusiasmus, dass er die kommende Jahreszeit kaum erwarten kann, um mit den besten Zutaten, welche die Saison zu bieten hat, neue raffinierte Gerichte auf den Tisch zu bringen wie zum Beispiel als Vorspeise einen wunderbaren kleinen Wildkräutersalat mit Gänseblümchenvinegrette und geräuchertem Forellenfilet mit Joghurt-Limetten-Sauce, zum Hauptgang vielleicht ein Lammfilet oder Steak vom Rinderfilet unter der Thymiankruste mit Parmesan-Polentataler, Frühlingsgemüse an Balsamicorotweinsauce und als krönenden Abschluss unser warmes Rhababerkompott mit Mandelstreuseln überbacken und Topfeneis.

### Ein kleiner Einblick in die Spargelkarte

Spargelsuppe mit Wildkräuter-Croutons; Pizza mit grünem und weißen Spargel, Kartoffeln und Parmaschinken; Spargelrisotto mit hausgemachter Wildkräuterpesto und Doradenfilet und und und lassen Sie sich überraschen.

Saisonkarte ab Frühlingsbeginn!

Liebe Leserinnen, lieber Leser, essbare Wildkräuter sind lecker, gesund und wunderbar für kreative Frühlingsgerichte. Das haben sich unsere Köche auch gedacht und die vergessenen Kräuter wieder zum Leben erweckt. Herausgekommen sind herrlich frische und raffinierte italienische Köstlichkeiten vermischt mit einem Hauch der Alpenküche.

Zum Auftakt der Wildkräutersaison im Cortina entführen wir Sie am 26. März zu einem Abend für die Sinne. Genießen Sie die Wildkräuterwelten der Alpen in einem 5-Gang Menü und erfahren Sie Interessantes über Wildkräuter.



Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unseres Cortina Echos und freue mich auf Ihren Besuch in Oberhof.

Herzlichst Ihre Katja Fröhlich

A handwritten signature in black ink that reads "Katja Fröhlich".

## Wildkräutersuppe

### Zutaten:

250g junge Brennnesselblätter,  
250g junge Löwenzahnblätter,  
200g Sauerampfer,  
2 Kartoffeln,  
2-3 große Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe, Butter,  
2l Gemüsefond,  
1 Becher Crème fraîche,  
Salz, Pfeffer,  
2 Scheiben Schwarzbrot,  
einige Gänseblümchen  
zum Dekorieren



## Wildkräuter die vergessenen Schätze



### Zubereitung:

Brennnessel und Löwenzahn für einige Sekunden in stark gesalzenem und sprudeltem Wasser blanchieren.

Danach mit Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe in Butter andünsten. Sauerampfer, die blanchierten Kräuter hacken und Kartoffeln dazwischen fein Würfeln und dann zu den Zwiebeln geben. Mit 2l Gemüsebrühe ablöschen.

Dann mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend das Ganze pürieren, Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schwarzbrotcroutons und Gänseblümchen garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Christian Annemüller



### Haben Sie schon mal Gänseblümchen, Löwenzahn oder Giersch probiert?

Früher waren essbare Wildkräuter als Arme-Leute-Essen verpönt. Heute erleben Sie Einzug in der kreativen Küche. Zurecht, denn das Aroma der Kräuter ist sehr intensiv und die Geschmacksnoten sind außergewöhnlich. Zudem sind sie reicher an Vitaminen und Nährstoffen als Zuchtgemüsearten.

So hat beispielsweise ein Salat aus Brennnesseln zwanzig Mal mehr Kalzium als ein Kopfsalat. Der feine säuerliche Geschmack der Brennnessel eignet sich wunderbar für raffinierte Gerichte.

Im Cortina findet das Frühlingsgemüse Einsatz im hausgemachten Brennnesselkäse mit Wildkräutersalat und Gänseblümchenvinaigrette.

Das wohlschmeckende Wildgemüse Giersch mit seinem kräftigen Aroma erinnert an Spinat und ein wenig an Petersilie.

## Impressionen aus unserer Winter Saisonveranstaltung



Frau & Herr Zimmermann:  
„Der Abend war wie eine Entdeckungreise und sehr gelungen!“

Heike Luck:  
„Es war eine total coole Veranstaltung!“

Anne Fischer:  
„Wir verbrachten einen gemütlichen Abend in heimeliger Atmosphäre!“



Frau & Herr Retsch:  
„Es war ein absolut gelungener Abend. Das neue Ambiente ist genau nach unserem Geschmack: gemütlich, modern und originell.“



## Entspannung für Körper und Geist

**Bewegt und entspannt durch Wald und Flur,**

**20.05. und 02.09.2011**

Beginn 10 Uhr, in Vesser Parkplatz am Offenstall,  
Dauer 2-3 Stunden, pro Person 15€ & Kräuterimbiss 5€

Energiegeladen, vital und zugleich entspannt werden Sie aus diesen Tag hervorgehen. Durch gezielte Bewegungs- und Entspannungsübungen schaffen Sie einen ganzheitlichen Ausgleich inmitten und im Einklang mit der Natur. An ausgesuchten Standplätzen erhalten Sie Einblicke in hochwirksame Energie und QiGong Übungen für Körper und Seele.



Auch ist Giersch ein gesunder Vitalstoffträger, denn er ist reich an Kalzium, Vitamin C, Karotin und Eisen. Ihm wird nachgesagt gegen Rheuma, Gicht und Arthritis, außerdem krampflösend, entgiftend und blutreinigend zu wirken. Wenn auch Sie die Kostbarkeiten der Natur kulinarisch entdecken möchten, dann freut sich das Restaurant & Café Cortia in Oberhof auf Ihren Besuch.



**Zum Auftakt der Wildkräutersaison können Sie am Samstag, den 26. März ein 5-Gang Wildkräutermenü genießen und ab dem 27. März stehen raffinierte Wildkräutergereichte auf der Saisonkarte.**

## Wildkräuterwanderung

**Heilkräuter und Entspannung in der Natur,**

**10.06. und 16.09.2011**

Beginn 10 Uhr, in Vesser Parkplatz am Offenstall,  
Dauer 2-3 Stunden, pro Person 15€ & Kräuterimbiss 5€

Sie sind herzlich eingeladen zur Heilkräuter- und Naturerlebniswanderung. Sie haben die Möglichkeit Pflanzen des Wegesrandes und der weiteren Flur als wertvolle Heilpflanze kennenzulernen und erfahren Wissenswertes über deren Heilwirkung, Anwendung der heimischen Pflanzen, deren unterschiedlichster Bestandteile und können etwas über die Magie einiger Pflanzen erfahren. Tauchen Sie dabei ein in die Natur und die Täler um Oberhof in das einmalige Biosphärenreservat, lernen Sie das traumhafte wunderschöne Vessertal kennen, mit seinen unbeschreiblichen Wiesen, Wäldern, verborgenen Felsen, des Bergbaus, der unberührten und außergewöhnlichen Flora, erfahren Sie etwas über die Kultur und Traditionen der Region. Ausgleichende Bewegungs- und Entspannungsübungen verschaffen einen Abstand zum Alltag und lassen Probleme und Sorgen in mitten der Natur verfliegen.

**Weitere Informationen und Anmeldung bei Frau Liebeskind, Tel. 036782 . 6 24 38 oder 0160 / 1 74 78 54**



Frau & Herr Diez:  
„Wir hatten das Glück eine Einladung zur Neueröffnung des „Neuen Cortina“, zu bekommen. Kurz gesagt, unsere Erwartungen wurden übertroffen! Hervorragendes Ambiente passend zum regionalen Umfeld, ein überwältigendes Angebot an Speisen und Getränken, geschmacklich auf höchstem Niveau und ein sehr guter Service haben diesen Abend geprägt.“



Martina Heinz:  
„Grandioser Abend. Es war alles total rund!“

# CE

CORTINA ECHO

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: 2.000 Exemplare



## Impressum

### Das 5-Gang Wildkräutermenü:

**Aperitif:** Pastis (Französischer Kräuterschnaps mit einem Schuss Minz-Sirup).

**1. Gang aus Deutschland:** Kleiner Wildkräutersalat mit Gänseblümchenvinegrette und heimischer geräucherter Forelle.

**2. Gang aus Tirol:** Tiroler Bärlauchsuppe mit Schwarzbrotcrôutons.

**3. Gang aus Italien:** Lammfilet unter der Thymiankruste oder Doradenfilet mit Parmesan-Polentataler und Frühlingsgemüse mit frischen italienischen Kräutern.

**4. Gang aus Frankreich:** Vanille Crème brûlée mit Lavendeleis und Erdbeer tranches.

**5. Gang aus der Schweiz:** Käseauswahl aus der Schweiz mit Aprikose-, Apfel-, Möhren-, Frühlingszwiebel-Konfitüre, Feigen-senf und schweizer Brotspezialitäten.

**39,90 €**

## Wildkräuterwelten der Alpen ein Abend für die Sinne!

Schmecken Sie das raffinierte 5-Gang Wildkräutermenü aus Deutschland, Tirol, Italien, Frankreich und der Schweiz. Riechen Sie die Welt der vergessenen Wildkräuter. Hören Sie Interessantes und unterhaltendes über Wildkräuter von Frau Liebeskind. Sehen und lernen Sie interessante Menschen kennen an unserer „Kommt-Zusammen-Tafel“. Fühlen Sie den alpenländischen Flair im Cortina.

**Am Samstag, 26. März 2011 um 18.30 Uhr.**

Unsere Veranstaltungen zum Saisonauftakt sind recht schnell ausgebucht. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter: T. 036842 . 2 23 23

## Stellenangebote

**Sie haben von Natur aus ein sonniges Gemüt?**

Sie haben Spaß daran für unsere Gäste Cortina und die italienische Alpenküche mit Herzblut erlebbar zu machen? Sie haben Freude daran mit zu wirken, dass ein Besuch im Cortina unvergesslich schön wird? Sie arbeiten gerne in einem jungen, familiären Team und in moderner Atmosphäre? Dann sind wir gespannt auf Ihre **Bewerbung als Servicekraft!**

**Auch suchen wir eine(n) kreative(n) Köchin/Koch für unsere italienische Alpenküche.**

