

A close-up photograph of a raclette pan with several compartments. The central compartment shows a square of cheese melting and bubbling, with some dark spots on top. The surrounding compartments contain more melted cheese. The background is softly blurred, showing a wooden surface and some red and green items. A large, semi-transparent circular graphic is overlaid on the center of the image, containing the word 'Raclette' in white text.

# Raclette

Jeden zweiten Donnerstag & Freitag\*

# Raclette klassisch & echt

Wir vom Café Justus haben das Glück, den Käse für unsere Raclette-Abende von der "Schweizer" Schwester Franziska, **immer frisch geliefert zu bekommen!** Wir servieren Ihnen den Raclette klassisch mit: Kartoffeln, Maiskölbchen, Cornichons und Silberzwiebeln.

Im Zürcher Oberland am Fuss des Hörnli zaubert die Käserei Sternenberg von der Familie Preisig **aus frischer silofreier Milch von regionalen Kühen** ihre Halbhart- und Weichkäsesorten. Silofrei bedeutet, dass die Kühe nur Heu & frisches Weidegras zu sich genommen haben.

Das hat natürlich erhebliche Auswirkungen auf die Käseproduktion – **und das ist einer der Gründe, warum der Käse der Preisigs so delikatschmeckt.**

Wir freuen uns, Sie ab 18:00 Uhr im Café Justus begrüßen zu dürfen. \*Alle Termine finden Sie unter [cafejustus.de](http://cafejustus.de)



Café Justus  
Brot Zeit Café

Heusteigviertel  
Olgastraße 118, Stuttgart

0711 62006046  
[cafejustus.de](http://cafejustus.de)