

A close-up photograph of a raclette grill with several compartments. The foreground compartment is filled with melted cheese fondue, topped with small pieces of browned meat or vegetables. In the background, another compartment shows a similar dish. To the left, a red and white patterned cloth and a green vegetable are partially visible. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

Raclette

Jeden 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 delikat schmeckt.**

Wir freuen uns, Sie ab 18:00 Uhr im Café Justus begrüßen zu dürfen. *Alle Termine finden Sie unter cafejustus.de



Café Justus
Brot Zeit Café

Heusteigviertel
Olgastraße 118, Stuttgart

0711 62006046
cafejustus.de