

17.- 21. Januar 2022
MITTAGS TISCH
Bei UNS & Abhol-Serive: 62.00.60.46



Café Justus
Brot Zeit Café
Olgastraße 118, Stuttgart
0711 62006046 - cafejustus.de

**JEDEN TAG FRISCHE SUPPE
- BITTE FRAGEN SIE NACH!**

MONTAG

**GEMÜSE-QUICHE MIT GARTENSALAT --- 7,80 €
ZUCCHINI-SPAGHETTI AUF LINSEN-BOLO - 8,90 €**

DIENSTAG

TORTELLONI IN ZARTER SALBEI-BUTTER - 8,80 €

MITTWOCH

**GEMÜSE AUS DEM WOK MIT REIS --- 8,90 €
AUF WUNSCH MIT HÄHNCHEN --- 9,80 €
ODER MIT GARNELEN --- 12,60 €**

DONNERSTAG

**LEBERKÄSE MIT SPIEGELEI
& KARTOFFELSALAT --- 8,90 €**

FREITAG

**HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
MIT KARTOFFELSALAT --- 9,80 €**

Jeden Freitag*

Raclette klassisch & echt

Wir vom Café Justus haben das Raclette-Abende von der "Sch" immer frisch geliefert zu bekommen und Silberzwiebeln.

Im Zürcher Oberland am Fußen des Sternbergs von der Familie Müller Milch von regionalen Kühen. Silofrei bedeutet, dass das Weidegras zu sich genommen hat erhebliche Auswirkungen auf den Geschmack. Einer der Gründe, warum es so schmeckt.

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

Jeden Donnerstag*

Tapas @ Café Justus

Tapas! Das klingt nach Sommer, Sonne, Urlaub. Und schmeckt auch so. Tomaten, Olivenöl, Manchego, Chorizo, dazu ein guter Wein - jeden Donnerstag mit spanischen Klassikern den Sommer zurück.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Auch schwäbisch lassen sich Tapas lecker interpretieren. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Überraschungen!

Im Rahmen unserer Lemon Pepper Promotion bieten wir Ihnen zudem Indisch-afrikanische Gewürze zum Probieren an, die mit frischem Brot und aromatischem Olivenöl eine perfekte Tapas-Kombination eingehen.

Jeden Mittwoch von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

It's Tea Time! @Café Justus

Jetzt holen wir den schönsten Brauch der Welt nach Stuttgart: **Cream Tea - die süße Tradition**. Genieße jeden Mittwoch ab 15:00 Uhr frisch gebackene Scones mit englischer Marmelade vom English Tearoom im Heusteigviertel. **Den Cream Tea** wird ein Gedeck aus englischer Milch und "süßen Brötchen" - den Scones - mit Clotted Cream gereicht.

Kleine kulinarische Reise:

Die Namen Devon Cream Tea bzw. Cornish Cream Tea weisen auf die südwestenglische Region Cornwall, beides Zentren der Produktion der Molkereispezialität: Clotted Cream. Nach Devonshire Art werden die Scones mit Clotted Cream und dann mit Konfitüre bestreicht. In Cornwall dagegen bestreicht man die Hälften zuerst mit Konfitüre und dann mit Clotted Cream.

Jeden Dienstag von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
**Süß oder salzig?
Egal - Hauptsache, Crêpes!**

Das Café Justus ist um eine kulinarische Attraktion reicher. Denn jeden Dienstag ab 15 Uhr heißt es bei uns: Genießen Sie wie in Frankreich - mit hausgemachten frischen Crêpes!

Ob himmlisch süß mit Zimt & Zucker, selbstgemachter Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme oder richtig schön herzhaft mit Schinken, Käse, Lachs, Chutney oder nur mit Kräutern - wir machen deinen Crêpe so, wie du ihn am liebsten magst.

Wenn du dich bei dieser Vielfalt und dem verführerischen Duft überhaupt entscheiden kannst... **Unser Tipp: Probier dich doch einfach durch. Versprochen, lecker sind sie alle!**

Übrigens: Am besten schmecken die Crêpes, wenn sie ganz frisch gemacht sind - aber selbstverständlich kannst du sie auch zu Hause genießen. Also, komm vorbei und lass dir den Geschmack Frankreichs auf der Zunge zergehen.