

# DIE KARTE



Restaurant

**DUFKE**



## Herzlich willkommen im Restaurant DUFKE

Frische Zubereitung, Freude am Kochen und ein Händchen für die Zutaten sind für uns selbstverständlich.

Mit unseren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen für Ihre **Veranstaltungen, Familienfeste** oder **sonstige Festivitäten** gerne kulinarisch zur Verfügung!

Besuchen Sie auch unseren **Mittagstisch** und genießen Sie eine abwechslungsreiche deutsche Küche.

Verschenken Sie doch einfach mal „Gutes Essen“, bei uns erhalten Sie den passenden **Gutschein**.

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie in unserem **Biergarten**.

Vergessen Sie Ihren Alltag und genießen Sie unsere vielseitigen Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ...

**... guten Appetit!**

Das Team vom Restaurant DUFKE

# Kirchheim's ältestes Gasthaus

Unser Restaurant ist ein denkmalgeschütztes Haus, welches auf sechs Generationen Gastlichkeit zurückblicken kann.

1893 wurde die erste Gaststube in diesen Räumlichkeiten eröffnet und hat seitdem etliche Umbauten erlebt. Früher gab es zum Beispiel einen großen Tanzsaal im Obergeschoss und eine Kegelbahn in den ehemaligen Räumen der Mälzerei. Zu Beginn der 1960er Jahre wurde der Eingang zum Restaurant in die Hofeinfahrt verlegt.

Bis 1970 war unser Restaurant unter dem Namen „Gugler“ in Kirchheim ein fester Begriff in Sachen „Regionale Küche und Wildgerichten“. Als Enkel von Wilhelm Gugler haben wir, Thomas und Mandy Dufke, Anfang 2008 das Restaurant wiederbelebt.

„Speisen in gemütlicher Atmosphäre, in Top-Qualität zu fairen Preisen!“

Thomas Dufke ist gelernter Koch, Jäger und Metzgermeister. Seine Frau Mandy Dufke ist gelernte Hotelfachfrau. All unsere Erfahrungen aus unterschiedlichen Hotels in unser Laufbahn fließen in unser eigenes Restaurant ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mandy & Thomas Dufke





Restaurant  
**DUFKE**

**Mandy & Thomas Dufke**  
Odenwaldstraße 39 \* 69124 Heidelberg-Kirchheim



Odenwaldstraße 39 | 69124 HD-Kirchheim | Tel. 06221 / 72 52 6 45

2024

**WEIHNACHTSMENÜ**



**RESTAURANT DUFKE**

# WEIHNACHTSMENÜ

## VORSPEISE

**Kleiner Feldsalat<sup>(34)</sup>**  
mit hausgemachten Croûtons<sup>(30,32)</sup>

7,90 €

## HAUPTGANG

**Hirschbraten**  
mit hausgemachtem Apfel – Rotkraut  
Feigensoße und Spätzle<sup>(30,31,32)</sup>

29,90 €

## DESSERT

**Panna Cotta<sup>(30,32)</sup>**  
mit Mascarpone<sup>(32)</sup>  
dazu Zimt – Mandarinen und Baiser<sup>(31)</sup>

7,50 €

*Wir wünschen Ihnen  
besinnliche Feiertage  
und ein glückliches  
neues Jahr 2025*



30) Gluten  
31) Eier  
32) Milch & Milcherzeugnisse  
34) Senf

# SALATE

**Kirchheimer Salat** 17,00 €  
**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen mit Honig und Balsamico glaciert** \* 15,50 €

**Badischer Salat** 16,30 €  
**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten, gebratenen Maultaschen<sup>(6,30,31,33)</sup> und Zwiebel - Speck<sup>(1,5,11)</sup> - Schmelze** \* 14,80 €

**Beilagensalat**  6,50 €  
**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Rohkostsalaten**


Unser Salatdressing enthält Zwiebeln, Senf, Essig und Öl

# SUPPEN & VORSPEISEN

**Tomatencremesuppe<sup>(1)</sup>**  5,20 €  
**mit Basilikumsahnehaube<sup>(32)</sup>**

**Rinderkraftbrühe<sup>(1)</sup>** 5,00 €  
**mit Gemüsestreifen**

**Gegrillte Peperoni<sup>(3)</sup> - scharf**  9,20 €  
**mit Knoblauch dazu ein kleines Salatbouquet**

**Gegrillte Champignons**  9,80 €  
**mit frischen Kräutern und Knoblauchdip<sup>(32)</sup>**

- 1) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Farbstoff/en
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker/n
- 11) mit Nitrit Pöckelsalz
- 30) Gluten
- 31) Eier
- 32) Milch & Milcherzeugnisse
- 33) Sellerie



 Vegan  
 Vegetarisch

\* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

## SPEZIALITÄTEN

<b>Kirchheimer Sauerbraten</b> mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle <sup>(30,31,32)</sup> (auf Wunsch auch extra sauer)	<b>25,40 €</b> <b>* 23,90 €</b>
<b>Hirschragout</b> mit Pilz - Lauchgemüse <sup>(32)</sup> , Preiselbeerbirne und hausgemachten kleinen Semmelknödeln <sup>(30,31,32)</sup>	<b>29,20 €</b> <b>* 27,70 €</b>
<b>Knusprige halbe Ente</b> (Zubereitungszeit ca. 30 min) auf Orangensoße mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und einem Semmelknödel <sup>(30,31,32)</sup>	<b>29,20 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Champignonrahm <sup>(32)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>(30,31,32)</sup>	<b>21,40 €</b> <b>* 19,90 €</b>

## VEGETARISCH & PASTA

<b>Tagliatelle<sup>(30,31)</sup> mit mediterranem Gemüse</b> ✓ in Sahnesoße <sup>(32)</sup> und frischen Kräutern	<b>15,30 €</b>
<b>Grillgemüse mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>(32)</sup></b> ✓	<b>18,00 €</b>
<b>+ Pasta auch Glutenfrei möglich</b>	<b>4,00 €</b>

30) Gluten  
31) Eier  
32) Milch & Milcherzeugnisse



✓ Vegan  
✓ Vegetarisch

\* Diese Gerichte sind auch als  
kleine Portionen erhältlich



## RIND

Rumpsteak vom Angus  
mit Schmorzwiebelsoße und Pommes

29,90 €  
\* 28,40 €

Rumpsteak vom Angus  
mit Kräuter - Knoblauchbutter<sup>(32)</sup>  
dazu Grillgemüse und Pommes

31,90 €

## SCHWEIN

Cordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne<sup>(30,31)</sup>  
mit Käse<sup>(3,32)</sup> und Schinken<sup>(1,5,11)</sup> gefüllt dazu Pommes

20,00 €

2 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne<sup>(30,31)</sup>  
mit Pommes

16,90 €  
\* 15,40 €

2 Jägerschnitzel natur  
mit Champignonsoße und hausgemachten Spätzle<sup>(30,31,32)</sup>

19,20 €  
\* 17,70 €

+ Auf Wunsch Glutenfrei paniert

3,50 €

## HAUSGEMACHTE SOßEN

Natursoßen ohne Geschmacksverstärker und Gluten

Hausgemachte Braten-, Pfeffer-<sup>(32)</sup> oder Rahmsoße<sup>(32)</sup>

je Portion 1,80 €

Hausgemachte Jägersoße mit frischen Zutaten

je Portion 2,40 €

Hausgemachte feurige Paprikasoße<sup>(1)</sup> mit frischen Zutaten

je Portion 2,40 €

Hausgemachte Kochkäse<sup>(32)</sup> 

je Portion 2,90 €

Hausgemachte Kräuter - Knoblauchbutter<sup>(32)</sup>

je Portion 1,30 €

Preiselbeeren   
Guacamole 

je Portion 2,90 €

je Portion 2,90 €

1) mit Konservierungsstoff  
3) mit Farbstoff/en  
5) mit Antioxidationsmittel  
11) mit Nitrit Pöckelsalz  
30) Gluten  
31) Eier  
32) Milch & Milcherzeugnisse

# GETRÄNKEKARTE



Restaurant  
**DUFKE**

## APERITIFS

Glas Sekt von Adam Müller	0,1l	3,10 €
Aperol <sup>(3,14)</sup> Spritz	0,2l	6,10 €
Sherry trocken <sup>(15)</sup>	5cl	2,80 €
Sherry medium <sup>(15)</sup>	5cl	2,80 €
Martini trocken <sup>(3,15)</sup>	5cl	2,80 €
Martini bianco <sup>(15)</sup>	5cl	2,80 €
Campari <sup>(3)</sup> Orange	0,2l	4,10 €
Campari <sup>(3)</sup> Soda	0,2l	4,10 €
Lillet Berry <sup>(15)</sup>		6,40 €
Lillet Vive <sup>(14,15)</sup>		6,40 €
Hugo		6,40 €

## COCKTAILS mit ALKOHOL

Mojito	6,80 €
Caipirinha	6,80 €

## COCKTAILS ohne ALKOHOL

Mojito	6,30 €
Caipirinha	6,30 €



Restaurant  
**DUFKE**

3) mit Farbstoff/en  
14) chininhaltig  
15) Sulfite

## ALKOHOLFREI

<b>Cola<sup>(3,13)</sup>, Cola zero<sup>(3,13,16)</sup>, Fanta<sup>(3,5)</sup>, Spezi<sup>(3,5,13)</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>2,80 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>(14)</sup>, Ginger Ale<sup>(3)</sup>, Tonic Water<sup>(14)</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Wasser</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,60 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Odenwaldquelle</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,7l</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Odenwaldquelle Medium</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,7l</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Teinacher Naturell Gourmet</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Teinacher Naturell</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Orangensaft, Apfelsaft, Rhababersaft</b>			
<b>Maracujasaft, Traubensaft (rot)</b>		<b>0,2l</b>	<b>3,60 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Kirschnektar, Cranberrynektar, Johannisbeernektar (schwarz)</b>		<b>0,2l</b>	<b>3,60 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Hausgemachte Limonade (Limette &amp; Minze)</b>		<b>0,4l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Hausgemachte Limonade (Ingwer, Limette &amp; Minze)</b>		<b>0,4l</b>	<b>5,30 €</b>

## SAFTSCHORLEN

<b>Apfelsaftschorle, Rhababerschorle, Maracujaschorle</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,80 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Johannisbeerschorle (schwarz)</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,80 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Kirschschorle, Cranberryschorle</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,80 €</b>
		<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>

3) mit Farbstoff/en  
5) mit Antioxidationsmitte  
13) koffeinhaltig  
14) chininhaltig  
16) Phenylalaninquelle

# BIER

<b>Schmucker Meister Pils vom Fass</b>		<b>0,3l</b>	<b>3,10 €</b>
		<b>0,5l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Radler</b>		<b>0,3l</b>	<b>3,10 €</b>
		<b>0,5l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Schmucker Weizen Hefe hell</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Schmucker Weizen Hefe dunkel</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Schmucker Weizenradler</b>		<b>0,5l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Schmucker Pils Alkoholfrei<sup>(*)</sup></b>	<b>Flasche</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schmucker Weizen Alkoholfrei<sup>(*)</sup></b>	<b>Flasche</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,30 €</b>

(\*) Enthält einen ernährungsphysiologisch unwirksamen Rest von weniger als 0,5 % Vol. Alkohol.

# KAFFEE & CO.

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>(32)</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Cappuccino<sup>(32)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>(32)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>(32)</sup></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Großes Glas Tee</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Große Heiße Zitrone</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Glühwein (rose oder rot)</b>	<b>3,60 €</b>
<b>je nach Jahreszeit verfügbar</b>	



## WEINSCHORLEN

**Rieslingschorle**<sup>(15)</sup>

WEISS

0,25l

3,40 €

0,5l

5,40 €

**Weißherbstschorle**<sup>(15)</sup>

ROSÉ

0,25l

3,40 €

0,5l

5,40 €

**Rotweinschorle**<sup>(15)</sup>

ROT

0,25l

3,40 €

0,5l

5,40 €

**Kalte Ente**

(Riesling<sup>(15)</sup>, Sekt und Wasser)

0,25l

5,90 €

## OFFENE WEINE

**Leimener Mannaberg**<sup>(15)</sup>

Grauburgunder  
trocken, QbA Baden

WEISS

0,2l

5,70 €

**Heidelberger Burg**<sup>(15)</sup>

Riesling  
trocken, QbA Baden

0,2l

5,10 €

**Leimener Mannaberg**<sup>(15)</sup>

Weißburgunder  
halbtrocken, QbA Baden

0,2l

5,10 €



Restaurant  
**DUFKE**

# OFFENE WEINE

## Baden Spätburgunder<sup>(15)</sup>

Rose  
trocken, QbA Baden

ROSÉ

0,2l 5,10 €

## Kirchheimer<sup>(15)</sup>

Portugieser Rose  
halbtrocken, fruchtig, QbA Baden

0,2l 4,90 €

## Leimener Herrenberg<sup>(15)</sup>

Portugieser  
trocken, Qualitätswein Baden

ROT

0,2l 5,20 €

## Dürkheimer Feuerberg<sup>(15)</sup>

Dornfelder  
trocken, QbA Pfalz

0,2l 5,20 €

## Sonate Nr.1<sup>(15)</sup>

Cuvée aus Schwarzriesling,  
Dornfelder und Lemberger  
halbtrocken, QbA Baden

0,2l 5,80 €

## Kürnbacher Stiftsberg<sup>(15)</sup>

Schwarzriesling  
halbtrocken, QbA Baden

0,2l 5,20 €

## Dornfelder<sup>(15)</sup>

von Adam Müller  
lieblich, QbA Baden

0,2l 5,80 €



Restaurant  
**DUFKE**

# FLASCHEN WEINE

## 2020er Leimener Kreuzberg<sup>(15)</sup>

weißer Burgunder  
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung  
trocken,  
erinnert an Ananas & Südfrüchte, bekömmliche  
Säure, wirkt kräftig & opulent am Gaumen

WEISS

0,75l  
12,5%vol

20,90 €

## 2021er Leimener Herrenberg<sup>(15)</sup>

Sauvignon Blanc  
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung  
trocken,  
hat eine herrliche Blumigkeit, köstliche &  
fruchtige Tiefe

0,75l  
12,0%vol

20,90 €

## 2021er Malscher Ölbaum<sup>(15)</sup>

Spätburgunder Rosé  
Kabinett, Prädikatswein,  
fruchtig,  
leichter, eleganter & süffiger Wein

ROSÉ

0,75l  
11,5%vol

20,00 €

## 2021er Müllerrebe<sup>(15)</sup>

Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung  
trocken,  
fruchtig, eleganter & geschmeidiger Wein

ROT

0,75l  
13,5%vol

20,00 €

## 2021er Pinot Noir<sup>(15)</sup>

Qualitätswein  
trocken,  
samtiger & fruchtiger Wein

0,75l  
13,0%vol

23,40 €



Restaurant  
**DUFKE**



# DIGESTIFS SPIRITUOSEN

<b>Malteser</b>	2cl	3,00 €
<b>Wodka</b>	2cl	3,00 €
<b>Obstler</b> (Adam Müller)	2cl	3,00 €
<b>Williams - Christ Birne</b> (Adam Müller)	2cl	3,00 €
<b>Mirabellenwasser</b> (Adam Müller)	2cl	3,00 €
<b>Kirschwasser</b> (Adam Müller)	2cl	3,00 €
<b>Himbeergeist</b> (Adam Müller)	2cl	3,00 €
<b>Ouzo 12</b>	2cl	3,00 €
<b>Heidelberger Melonenschnaps</b>	2cl	3,60 €
<b>Grappa</b>	2cl	3,70 €
<b>Fernet Branca</b>	2cl	3,20 €
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,20 €
<b>Ramazotti</b>	4cl	4,30 €
<b>Schwarzwaldteufel</b>	2cl	3,20 €
<b>Amaretto</b>	2cl	2,80 €
<b>Baileys</b> <sup>(3,13)</sup>	2cl	3,30 €
<b>Eierlikör</b> <sup>(31)</sup>	2cl	2,80 €
<b>Dornfelderlikör</b>	2cl	3,30 €
<b>Schlehenlikör</b>	2cl	3,30 €
<b>Jim Beam</b>	2cl	3,40 €
<b>GLENMORANGIE „The Original“ 10 Jahre</b> Highland Single Malt Scotch Whisky - Schottland	2cl	9,80 €

3) mit Farbstoff/en  
13) koffeinhaltig  
31) Eier



Restaurant  
**DUFKE**

**Mandy & Thomas Dufke**  
Odenwaldstraße 39 \* 69124 Heidelberg-Kirchheim

**Hinweis:** Nach dem Europäischen Zusatzstoffrecht muss der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In unseren zubereiteten Speisen sind Zusatzstoffe laut Kopfnoten enthalten.