DIE KARTE

Restaurant

DUFKE

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

Restaurant

DUFKE

Mandy & Thomas Dufke
Odenwaldstraße 39 * 69124 Heidelberg-Kirchheim

RESTAURANT DUFKE

2024

WEIHNACHTSMENÜ

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

Restaurant DUFKE

WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISE

Kleiner Feldsalat[34] **7,90 €**
mit hausgemachten Croûtons[30,32]

HAUPTGANG

Hirschbraten **29,90 €**
mit hausgemachtem Apfel – Rotkraut
Feigensoße und Spätzle[30,31,32]

DESSERT

Panna Cotta[30,32] **7,50 €**
mit Mascarpone[32]
dazu Zimt – Mandarinen und Baiser[31]

Wir wünschen Ihnen
besinnliche Feiertage
und ein glückliches
neues Jahr 2025

Restaurant
DUFKE

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

SALATE

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

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

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

Unser Salatdressing enthält Zwiebeln, Senf, Essig und Öl

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatencremesuppe(1) — **5,20 €**
mit Basilikumsahnehaube(32)

Rinderkraftbrühe(1) — **5,00 €**
mit Gemüsestreifen

Gegrillte Peperoni(3) - scharf — **9,20 €**
mit Knoblauch dazu ein kleines Salatbouquet

Gegrillte Champignons — **9,80 €**
mit frischen Kräutern und Knoblauchdip(32)

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

Restaurant
DUFKE

Vegan
Vegetarisch

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

SPEZIALITÄTEN

Kirchheimer Sauerbraten — **25,40 €**
mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle[30,31,32] — *** 23,90 €**
(auf Wunsch auch extra sauer)

Hirschragout — **29,20 €**
mit Pilz - Lauchgemüse[32]**, Preiselbeerbirne** — *** 27,70 €**
und hausgemachten kleinen Semmelknödeln[30,31,32]

Knusprige halbe Ente — **29,20 €**
(Zubereitungszeit ca. 30 min)
auf Orangensoße mit selbstgemachtem Apfelrotkraut
und einem Semmelknödel[30,31,32]

Putengeschnetzeltes — **21,40 €**
in Champignonrahm[32] **dazu hausgemachte Spätzle**[30,31,32] — *** 19,90 €**

VEGETARISCH & PASTA

Tagliatelle[30,31] — **15,30 €**
mit mediterranem Gemüse
in Sahnesoße[32] **und frischen Kräutern**

Grillgemüse — **18,00 €**
mit gratiniertem Ziegenkäse[32]

+ Pasta auch Glutenfrei möglich — **4,00 €**
Haben Sie Zöliakie, sprechen Sie uns an.

30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse

Restaurant
DUFKE

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(32)** **dazu Grillgemüse und Pommes**	**31,90 €**

SCHWEIN

Cordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne(30,31) **mit Käse(3,32) und Schinken(1,5,11) gefüllt dazu Pommes**	**20,00 €**
2 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne(30,31) **mit Pommes**	**16,90 €** *** 15,40 €**
2 Jägerschnitzel natur **mit Champignonsoße und hausgemachten Spätzle(30,31,32)**	**19,20 €** *** 17,70 €**
+ Auf Wunsch Glutenfrei paniert **Haben Sie Zöliakie, sprechen Sie uns an.**	**3,50 €**

HAUSGEMACHTE SOßEN

Natursoßen ohne Geschmacksverstärker und Gluten

Hausgemachte Braten-, Pfeffer-(32) oder Rahmsoße(32)	**je Portion**	**1,80 €**
Hausgemachte Jägersoße mit frischen Champignons	**je Portion**	**2,40 €**
Hausgemachte feurige Paprikasoße(1) mit frischem Paprika	**je Portion**	**2,40 €**
Hausgemachte Kochkäse(32)	**je Portion**	**2,90 €**
Hausgemachte Kräuter - Knoblauchbutter(32)	**je Portion**	**1,30 €**
Preiselbeeren	**je Portion**	**2,90 €**
Guacamole	**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

Restaurant
DUFKE

Vegan
Vegetarisch

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

GETRÄNKEKARTE

Restaurant
DUFKE

APERITIFS

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

COCKTAILS mit **ALKOHOL**

Mojito	6,80 €
Caipirinha	6,80 €

COCKTAILS ohne **ALKOHOL**

Mojito	6,30 €
Caipirinha	6,30 €

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

Restaurant
DUFKE

ALKOHOL**FREI**

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

SAFT**SCHORLEN**

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

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

Restaurant
DUFKE

BIER

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

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

KAFFEE & CO.

Tasse Kaffee	**2,80 €**
Espresso	**2,50 €**
Espresso Macchiato(32)	**2,90 €**
Doppelter Espresso	**3,40 €**
Cappuccino(32)	**3,50 €**
Milchkaffee(32)	**3,50 €**
Latte Macchiato(32)	**4,20 €**
Heiße Schokolade	**4,20 €**
Glas Tee	**2,30 €**
Großes Glas Tee	**3,00 €**
Heiße Zitrone	**2,50 €**
Große Heiße Zitrone	**3,40 €**
Glühwein (rose oder rot)	**3,60 €**

je nach Jahreszeit verfügbar

32) Milch & Milcherzeugnisse

Restaurant
DUFKE

WEINSCHORLEN

Rieslingschorle[15]	WEISS	0,25l 0,5l	3,40 € 5,40 €
Weißherbstschorle[15]	ROSÉ	0,25l 0,5l	3,40 € 5,40 €
Rotweinschorle[15]	ROT	0,25l 0,5l	3,40 € 5,40 €
Kalte Ente **(Riesling**[15]**, Sekt und Wasser)**		0,25l	5,90 €

OFFENE WEINE

Leimener Mannaberg[15] Grauburgunder trocken, QbA Baden	WEISS	0,2l	5,70 €
Heidelberger Burg[15] Riesling trocken, QbA Baden		0,2l	5,10 €
Leimener Mannaberg[15] Weißburgunder halbtrocken, QbA Baden		0,2l	5,10 €

15) Sulfite

Restaurant
DUFKE

OFFENE **WEINE**

ROSÉ

Baden Spätburgunder[15] Rose trocken, QbA Baden	0,2l	5,10 €
Kirchheimer[15] Portugieser Rose halbtrocken, fruchtig, QbA Baden	0,2l	4,90 €

ROT

Leimener Herrenberg[15] Portugieser trocken, Qualitätswein Baden	0,2l	5,20 €
Dürkheimer Feuerberg[15] Dornfelder trocken, QbA Pfalz	0,2l	5,20 €
Sonate Nr.1[15] Cuvée aus Schwarzriesling, Dornfelder und Lemberger halbtrocken, QbA Baden	0,2l	5,80 €
Kürnbacher Stiftsberg[15] Schwarzriesling halbtrocken, QbA Baden	0,2l	5,20 €
Dornfelder[15] von Adam Müller lieblich, QbA Baden	0,2l	5,80 €

15) Sulfite

Restaurant
DUFKE

FLASCHEN **WEINE**

WEISS

2020er Leimener Kreuzberg[15]
weißer Burgunder
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
erinnert an Ananas & Südfrüchte, bekömmliche Säure, wirkt kräftig & opulent am Gaumen

0,75l 12,5%vol **20,90 €**

2021er Leimener Herrenberg[15]
Sauvignon Blanc
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
hat eine herrliche Blumigkeit, köstliche & fruchtige Tiefe

0,75l 12,0%vol **20,90 €**

ROSÉ

2021er Malscher Ölbaum[15]
Spätburgunder Rosé
Kabinett, Prädikatswein,
fruchtig,
leichter, eleganter & süffiger Wein

0,75l 11,5%vol **20,00 €**

ROT

2021er Müllerrebe[15]
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
fruchtig, eleganter & geschmeidiger Wein

0,75l 13,5%vol **20,00 €**

2021er Pinot Noir[15]
Qualitätswein
trocken,
samtiger & fruchtiger Wein

0,75l 13,0%vol **23,40 €**

15) Sulfite

Restaurant
DUFKE

DIGESTIFS **SPIRITUOSEN**

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

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

Restaurant
DUFKE

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.