



## ERLEBE GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

*...wenn stilvolle Gerichte auf raffinierte Kreationen & erfrischende Aromen treffen*



SO einfach, dass man erstaunt entdeckt, welche unerwarteten Höhepunkte das Einfache bieten kann. So kennt jeder und ist in aller Munde. Aber so einen Namen findet man auch nicht an jeder Ecke. So muss man nicht weiter beschreiben, aber mit zwei Buchstaben ist jeder aufgefordert, zu erleben, wie gut das Offensichtliche ist. Das, was keine Geheimniskrämerei und keinen gefüllten Schnittlauch braucht.

Am Fuße des Weinheimer Marktplatzes laden wir dazu ein, klassische Zutaten auf raffinierte Weise neu lieben zu lernen oder einfach die Seele bei einer Tasse Kaffee baumeln zu lassen. Unweit des Exotenwaldes und umgeben vom urigen Charme der Altstadt ist das SO der ideale Platz, um heimzukehren oder gedanklich in die Ferne zu schweifen.





## SUPPEN & SALAT

### BÄRLAUCHCREMESUPPE

*Buttercroutons, getrocknete Tomaten* 7€

### SPARGELCREMESUPPE ARMESANSCHAUMSUPPE

*Grüner & Weißer Spargel, Kräuteröl* 7,50€

### CEASAR SALAD

*Knackige Salatherzen, original caesar Dressing,  
Kirschtomaten, Croutons, Parmesan* klein 8€ / groß 12€

*Mit 3 Stk. Gebratenen Saté Spießen & Erdnussoße* +7€

*mit gebratener Maishähnchenbrust supreme* +10€

*mit Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen (5 Stk.)* +13€



## GEMISCHTER BLATTSALAT

*Balsamicodressing, Paprika, Karotte, Tomate,  
Frühlingszwiebeln, geröstete Kerne*

*klein 6€ / groß 9.50€*

*mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, Granatapfel und Walnüssen +9€*

*mit medium gebratenen Rumpsteakstreifen (ca.140g) +14€*

*mit gebratener Maishähnchenbrust supreme +10€*

*mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen (5Stk) +13€*

*mit gebratenen Edelfischen (Kabeljau, Garnelen, Thunfisch) +14€*

*Zum Start reichen wir unser leckeres hausgebackenes Sauerteigbrot.  
Die erste Runde geht auf uns – danach 3€ / Tüte*





## SO TAPAS

### BRUSCHETTA AL POMODORO

*Knusprige hausgemachte Focaccia, San Marzano Tomaten,  
Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Parmesan*

7€

### BURRATA

*Halbgetrocknete San Marzano Tomaten, Rucola,  
Basilikumpesto*

8€

### SPARGEL-ERDBEERSALAT

*Grüner & weißer Spargel, Limonadendressing, Schnittlauch,  
geröstete Mandelblättchen*

8,50€

### TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, Wintertrüffel,  
Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli*

10€

### WASABI PRAWN

*knusprig gebackene Riesengarnele, rote Linsen, Chinakohl,  
Kokosmilch, Koriander, Soja Sauce, Wasabimayonaisse*

7€

### ASIATISCHER TERIYAKI LACHS

*Glasnudeln, Chili, Koriander, Gurke, Sesam, Soja Sauce*

8€

### GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

*Buttermilch, Shi Take Pilze, Babyspinat, Haselnüsse*

8€



SATÉ SPIEBE

*Hähnchenbrust 24h mariniert, Erdnussauce, Wildkräutersalat,  
Mangodressing, Avocado, Sesam, Chili*

9€

VITELLO TONNATO

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Tonnato Sauce,  
Kapern, Thunfischtataki*

10€

TAPASVARIATION (AB 2 PERSONEN)

*Für alle ein bisschen*

*pro Person 21€*





## HAUPTGÄNGE

### SPARGELRISOTTO

*Süßkartoffelpüree, in Mandeln gebackener Spargel, Radieschen, Parmesanschaum* 21€

### TRÜFFELTAGLIATELLE

*Trüffelrahmsauce, Parmesan, frischer Wintertrüffel, Kräuteröl* 26€

### ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

*Orientalischer Couscous Salat, Auberginenpüree, Minz-Joghurt, Granatapfel, Lammjus* 31€

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Preiselbeeren, Zitrone* 29€

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färse, handgeschabte Spätzle, Röstzwiebeln, Kalbsjus* 29€

### KROSSES ZANDERFILET

*Kartoffel-Bärlauchpüree, gebratener grüner & weißer Spargel, Karottenpüree, beurre blanc* 26€

### THUNFISCHVARIATION (SASHIMI QUALITÄT)

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole, Mango, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce* 36€





[info@soweinheim.de](mailto:info@soweinheim.de) | [so\\_restaurant](#) | [soweinheim.de](http://soweinheim.de)



## DESSERT & KÄSE

### CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Espressocreme,  
hausgemachtes Passionsfruchtsorbet*

8,50€

### FRISCHE MARINIERTE ERDBEEREN

*hausgemachtes Basilikumeis*

7.50€

### MOUSSE AU CHOCOLAT

*Mit Rhabarberkompott*

7€

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

*Nougat, Mascarpone, Schokolade, Passionsfrucht,  
Mango, Sauerkirsch*

*je Kugel 3€*

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

*Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben,  
Walnüsse, Feigensenf*

*3 Sorten 9€*

*5 Sorten 14€*





**SO** und nicht anders.

