





## 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

### GELBE PAPRIKASUPPE (VEGAN)

*Olivenöl Croutons, Kräuteröl, Pininekerne  
+gebratene Riesengarnele*

8€  
Stk/3€

### CEASAR SALAD

*Knackige Salatherzen, original Caesar Dressing,  
Kirschtomaten, Croutons, Parmesan*

*klein 9,50€ / groß 14€*

### GEMISCHTER BLATTSALAT

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

*klein 6,50€ / groß 12,50€*





## SO TAPAS

### BRUSCHETTA AL POMODORO

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

7,50€

### GERÖSTETE SPITZPAPRIKA (VEGAN)

*Romescosauce, geröstete Mandeln,  
Rucola, Olivenöl*

9,50€

### CREMIGER BURATTA

*Lauwarme geschmorte Tomaten, Basilikumpesto,  
Rucola, Pinienkerne*

10€

### TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,  
Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli*

13€

### WASABI PRAWN

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

9,50€

### PULPOCARPACCIO

*Fenchel, Staudensellerie, Pinienkerne,  
Orangendressing, Brotchip, Rucola, Parmesan*

12€





## SO TAPAS

### JAKOBSMUSCHEL

*Safranrisotto, Thaispargel, Pfifferlinge, Orangenöl* 11€

### ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

*Hauchdünne Scheiben vom Roastbeef, Wildkräutersalat,  
Mangodressing, Chimichurri* 9,50€

### SATÉ SPIEBE

*Hähnchenbrust 24h mariniert, Erdnussauce, Wildkräutersalat,  
Mangodressing, Avocado, Sesam* 11€

### TAPASVARIATION (AB 2 PERSONEN)

*Für alle ein bisschen* pro Person 21€

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





## HAUPTGÄNGE

### TRÜFFELTAGLIATELLE

*Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl* 26€

### TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN

*Gebratene Pfifferlinge in Rahm, Zwiebel, Blaubeeren, Kräuteröl* 23€

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

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

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färse, handgeschabte Spätzle,  
Röstzwiebeln, Kalbsjus* 32€

### FILET VOM LOUP DE MER (WILDFANG)

*Fenchelsalat, Kichererbsencreme, Grapefruit, Petersilienöl* 33€

### THUNFISCHVARIATION (SASHIMI QUALITÄT)

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,  
Mango, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce* 37€

*Extra hausgemachte Kalbsjus* 6€





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



## DESSERT & KÄSE

### CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,  
hausgemachtes Passionsfruchtsorbet*

9,50€

### MANGO – KOKOS – SCHOKOLADE

*erfrischendes Passionsfrucht-Kokossüppchen,  
Mousse au chocolat, Mangoparfait*

11€

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

*Vanille, Schokolade, Passionsfrucht,  
Mango, Sauerkirsche*

je Kugel 3€

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

*Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben,  
Walnüsse, Feigensenf*

3 Sorten 11€

5 Sorten 16€







und nicht anders.

