





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

MARONENCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl

8,50€

WALDPILZCREMESUPPE

Pilzchutney, Croutons, Petersilienöl

8,50€

GEMISCHTER BLATTSALAT

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

klein 7€ / groß 12,50€

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

9,50€





SO TAPAS

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE

Rote Bete Ragout, Feldsalat, Quittengel, Walnüsse 11€

TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,
Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli* 14€

WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,
Soja Sauce, Koriandermayonnaise* Vsp 11€ / Hauptgang 29€

GEFLÄMMTES ROTBARBENFILET

Süß-saure Belugalinsen, Karottenpüree, Feldsalat 13€

LACHSTATAR

Crème Fraîche, Dill, Gurke, Senfsaat, eingelegte rote Zwiebeln 14€

THUNFISCH-TARTAR

Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame 15€

TUNA TATAKI

Chinakohl, Koriander, Teriyaki Sauce, eingelegter Ingwer 15€





SO TAPAS

BEEFSTEAK TATARE

Meerrettich, gebeiztes Bio-Eigelb,

Brotchip, rote Zwiebel, frittierte Kapern

Vsp 13€ / Hauptgang 28€

VITELLO TONNATO

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Tonnato Sauce,

Kapern, Thunfischtataki

12€

TAPASVARIATION (AB 2 PERSONEN)

Für alle ein bisschen

pro Person 23€

Zum Start reichen wir unser leckeres hausgebackenes Sauerteigbrot.

Die erste Runde geht auf uns – danach 3€ / Tüte





SO MENÜ

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

DIE BESSERE GANS

*geschmorte Ente, Brust, Keule, Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut, Maronen, Entenjus*

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Strudel, Rosinen, Zimt, Rum, Vanilleeis

3 Gang Menüpreis 51€





HAUPTGÄNGE

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl 27€

PILZ-MARONENSTRUDEL

*Babyspinat, Wirsing, Karottenpüree,
Kräuterseitlinge, rote Bete Ragout* 23€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,
Preiselbeeren, Zitrone* 31€

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

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

Extra Portion hausgemachte Kalbsjus 4€

HIRSCH EDELGULASCH

*Zart geschmortes Fleisch, handgeschabte Spätzle,
Apfelrotkraut, Preiselbeeren* 27€

KABELJAU LOIN

*Kartoffelpüree, Champagnerkraut, Apfelchutney, Senfsaat,
Weißweinsauce, Petersilienöl* 29€

THUNFISCHVARIATION

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,
Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce* 38€





info@soweinheim.de | [so_restaurant](https://www.so_restaurant.com) | [soweinheim.de](https://www.soweinheim.de)



DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Passionsfruchtsorbet*

10€

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Strudel, Rosinen, Zimt, Rum, Vanilleeis

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€

Süßweine SO oder zum Dessert

0,1l

0,75l

Riesling Auslese WEHLENER SONNENUHR süß
Kerpen Bernkastel-Wehlen | Mosel

44,-

*Fruchtig aromatisch, reifes Steinobst gepaart mit kandiertem Obst etwas
Honig, immer saftig mit klassischer Schieferwürze.*

0,1l

0,375l

Cuvée Beerenauslese süß
Kracher Burgenland | Österreich

9,5€

32€

*Süßwein vom Süßweinspezialist Kracher am Neusiedlersee. Floral,
kandierte Zitrusfrüchte, mit leichter Exotik. Wirkt schlank und lebendig.
Aus angetrockneten Trauben, dadurch kräftig & doch fein, nicht zu
schwer. Unsere Desserts lieben diesen Wein als Begleiter.*





und nicht anders.

