





## 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

### PETERSILIENWURZELSUPPE

*Croutons, Chips*

8€

### 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

### GEBACKENER HALLOUMI

*süß saure Belugalinsen, Selleriepüree,  
Feldsalat, Birnenschutney*

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€

### GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

*Buttermilch, Shi Take Pilze, Babyspinat, Haselnüsse*

11€

### ASIATISCHER TERIYAKI LACHS

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

12€

### THUNFISCH TARTAR

*Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame*

15€

### THUNFISCH 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€*

### ASIATISCHER SCHWEINEBAUCH

*12h im Vakuum gegart, Glasnudelsalat, Gurken, Mango, Chili,  
Teriyaki Sauce, Koriander, Sesam*      *11€*

### GEBRATENE BRUST VOM STUBENKÜKEN

*süß saure Belugalinsen, Selleriepüree, Feldsalat, Birnenchutney*      *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*

\*\*\*

### BOUEFF BOURGIGNON

*Kartoffelgratin, Perlzwiebeln, Speck,  
Karotten, Champignons, Gremolata*

\*\*\*

### MANGO – KOKOS – SCHOKOLADE

*Passionsfrucht-Kokossüppchen, Mousse au chocolat, Mangoparfait*

*3 Gang Menüpreis 49€*





## HAUPTGÄNGE

### TRÜFFELTAGLIATELLE

*Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl* 27€

### KÜRBISRISOTTO (VEGAN)

*Kürbis - Püree, Salat & Kürbiskernöl,  
Pastinake - geschmort & Chip* 21€

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

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

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

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

*Extra Portion hausgemachte Kalbsjus* 4€

### BOUEFF BOURGIGNON

*Kartoffelgratin, Perlzwiebeln, Speck,  
Karotten, Champignons, Gremolata* 31€

### KROSSER SKREI (WINTERKABELJAU)

*Kürbispüree, Shi Take Pilze, wilder Brokkoli,  
Kürbiskerne, Raz el Hanout Schaum* 29€

### THUNFISCHVARIATION

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





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





## DESSERT & KÄSE

### CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,  
hausgemachtes Passionsfruchtsorbet*

10€

### MANGO – KOKOS – SCHOKOLADE

*Passionsfrucht-Kokossüppchen, Mousse au chocolat, Mangoparfait* 12€

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

*Vanille, Schokolade, Passionsfrucht,  
Mango, Sauerkirsche*

je Kugel 3€

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL

*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

44,-

**Kerpen** Bernkastel-Wehlen | Mosel

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

0,1l

0,375l

Cuvée Beerenauslese süß

9,5€

32€

**Kracher** Burgenland | Österreich

*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.

