





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.

für Allergiker haben wir eine extra Speisekarte. Bitte sprechen Sie mit dem Servicepersonal





SUPPE & SALAT

KÜRBISCREMESUPPE (VEGAN)

steirisches Kernöl, Kerne, Kokosmilch

8€

+ 2 Riesengarnelen am Spieß

6€

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

9,50€

GEMISCHTER BLATTSALAT

Balsamicodressing, Paprika, Karotte, Tomate,

Frühlingszwiebeln, geröstete Kerne

klein 7€ / groß 12,50€

Zum Start reichen wir unser leckeres hausgebackenes Sauerteigbrot.

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





SO TAPAS

GRATINIERTE FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE

Feldsalat, Portwein, Thymianhonig, karamellisierte Walnüsse 12€

TRÜFFELPOMMES

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

63° BIO EI

*Getrüffelter Rahmspinat, Parmesanschaum,
Kartoffelstroh, frisch gehobelter Trüffel* 13€

WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,
Soja Sauce, Koriandermayonnaise* Vsp 12€ / Hauptgang 29€

THUNFISCH TATAR

Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame Vsp 15€ / Hauptgang 29€

THUNFISCH TATAKI

Chinakohl, Koriander, Teriyaki Sauce, eingelegter Ingwer 15€

BEEFSTEAK TATAR

*Kapernmayonnaise, rote Zwiebel, Schnittlauch,
Brotchip, frittierte Kapern* Vsp 15€ / Hauptgang 29€

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Beefsteak Tatar, Wasabi Prawns, 63° Bio Ei 44€





SO MENÜ

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

BEEFSTEAK TATAR

*Kapernmayonnaise, rote Zwiebel, Schnittlauch,
Brotchip, frittierte Kapern*

ZANDERFILET IM KÜRBISKERNMANTEL

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

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Strudel, Rosinen, Zimt, Rum, Vanilleeis

Menüpreis 62€





HAUPTGÄNGE

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl 27€

CREMIGES KÜRBISRISOTTO

*Kürbis – Püree, Salat & Kürbiskernöl, Parmesan,
Shi Take Pilze - Pastinakenchips* 23€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,
Preiselbeeren, Zitrone* 33€

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färsche, handgeschabte Spätzle,
Röstzwiebeln, Kalbsjus* 34€

Extra Portion hausgemachte Kalbsjus 5€

ZANDERFILET IM KÜRBISKERNMANTEL

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

THUNFISCHVARIATION

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





info@soweinheim.de | [so_restaurant](#) | soweinheim.de



DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

11€

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.

