



# 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





| WAI | DPII | 7CR | FΜ | FSL | <b>IPPF</b> |
|-----|------|-----|----|-----|-------------|
|     |      |     |    |     |             |

Krosser Speck, Croutons, Petersilienöl 8,50€

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





#### TATAR VON DER AUBERGINE

getrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Avocado, Kapern, Schnittlauch 13€

## TRÜFFELPOMMES

hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,

Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli 14€

## **GNUDI (RICOTTAGNOCCHI)**

Frittierte Gnudi, Babyspinat, Zitronenmayonnaise, Parmesan 11€

#### 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€

## GETRÜFFELTES KALBSTATAR

Trüffelmayonnaise, Zitronenzeste, frischer Trüffel,
Kapern, Brotchip Vsp 17€ / Hauptgang 35€

## **TAPASVARIATION FÜR 2**

Trüffelpommes, Kalbstatar, Wasabi Prawns, Gnudi 46€





# SO MENÜ

## FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

\*\*\*

## GETRÜFFELTES KALBSTATAR

Trüffelmayonnaise, Zitronenzeste, frischer Trüffel, Kapern, Brotchip

\*\*\*

## GEBRATENER KABELJAU

Knusprige Kartoffel, rote Bete Püree, Meerrettich, Grünkohl, Buttermilch

\*\*

## **MOHNMOUSSE**

Baumkuchen, weiße Schokolade, Mandarinensorbet

Menüpreis 66€



# HAUPTGÄNGE

| TRÜFFELTAGLIATELLE  Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl   | 27€ |
|--|-----|
| ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)  Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,  Preiselbeeren, Zitrone             | 33€ |
| SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN  Roastbeef von der deutschen Färse, handgeschabte Spätzle, Röstzwiebeln, Kalbsjus                   | 34€ |
| Extra Portion hausgemachte Kalbsjus  | 5€  |
| GEBRATENER KABELJAU  Knusprige Kartoffel, rote Bete Püree, Meerrettich, Grünkohl, Buttermilch                                      | 29€ |
| THUNFISCHVARIATION  3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,  Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce, Misomayonnaise | 38€ |





info@soweinheim.de | so\_restaurant | soweinheim.de



## CRÈME BRÛLÉE

knusprige Karamellschicht, Vanillecreme, hausgemachtes Sauerkirschsorbet

11€.

#### **MOHNMOUSSE**

Baumkuchen, weiße Schokolade, Mandarinensorbet

12€

## HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Vanille, Schokolade, Passionsfrucht, Mango, Sauerkirsche

je Kugel 3€

## FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben, Walnüsse, Feigensenf

*3 Sorten II€ 5 Sorten I6€* 

## Süßweine SO oder zum Dessert

0,11

0,751

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.

0,1

0,375

# 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 angetrockeneten Trauben, dadurch kräftig & doch fein, nicht zu schwer. Unsere Desserts lieben diesen Wein als Begleiter.







