





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

WALDPILZCREMESUPPE

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*





SO TAPAS

PICCATA MILANESE VOM ZIEGENKÄSE

Rote Bete, Feigen, Feldsalat, Walnüsse, Honig, Pinienkerne

12€

TRÜFFELPOMMES

hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,

Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli

14€

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€

VITELLO TONNATO

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Tonnato Sauce,

Kapern, Thunfischtataki

14€

GETRÜFFELTES KALBSTATAR

Trüffelmayonnaise, Zitronenzeste, frischer Trüffel,

Kapern, Brotchip

Vsp 17€ / Hauptgang 35€

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Vitello Tonnato, Wasabi Prawns, Piccata

46€





SO MENÜ

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

GETRÜFFELTES KALBSTATAR

*Trüffelmayonnaise, Zitronenzeste, frischer Trüffel,
Kapern, Brotchip*

GEBRATENER KABELJAU

Kartoffelpüree, Sellerie, Karotte, Lauch, Weißweinsauce, Kräuteröl

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Himbeerparfait, Mousse au chocolat, Ganache, Gel

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€

KROSS GEBRATENER KABELJAU

*Kartoffelpüree, Sellerie, Karotte, Lauch,
Weißweinsauce, Kräuteröl* 29€

THUNFISCHVARIATION

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





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



DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Vanillecreme,
hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

11€

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Himbeerparfait, Mousse au chocolat, Ganache, Gel

12€

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

O,II

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.

O,1

0,375

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.

