





## 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 8€ / groß 13,50€*

*Zum Start reichen wir unser leckeres hausgebackenes BIO Sauerteigbrot.  
Die erste Runde geht auf uns – danach 3,50€ / Tüte*





## SO TAPAS

### FLAMMBIERTER ZIEGENKÄSE

*Rote Bete Ragout, Feldsalat, Walnüsse, Honig*

10€

### TRÜFFELPOMMES

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

14€

### WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,  
Soja Sauce, Koriandermayonnaise* Vsp 13€ / Hauptgang 29€

### THUNFISCH TATAR

*Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame* Vsp 15€ / Hauptgang 31€

### THUNFISCH TATAKI

*Chinakohl, Koriander, Teriyaki Sauce, eingelegter Ingwer* 15€

### CEVICHE "EL CLASICO"

*Fischfang des Tages, Tigermilch, Koriander, rote Zwiebel,  
Habaneros, Süßkartoffel*

15€

### VITELLO TONNATO

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Tonnato Sauce,  
Kapern, Thunfischtataki*

15€

### TAPASVARIATION FÜR 2

*Trüffelpommes, Vitello Tonnato, Wasabi Prawns, Ziegenkäse*

46€





## SO MENÜ

### FELDSALAT AUS DER REGION

*Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons*

\*\*\*

### WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,  
Soja Sauce, Koriandermayonnaise*

\*\*\*

### ROSA GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN

*Handgeschabte Spätzle, Cognac-Rahmsauce, Champignons,  
Karotten, rote Zwiebelmarmelade*

\*\*\*

### TOPFENKNÖDEL

*Vanillesauce, Baileyscreme, hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

*Menüpreis 63€*





## 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€

### ROSA GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN

*Handgeschabte Spätzle, Cognac-Rahmsauce, Champignons,  
Karotten, rote Zwiebelmarmelade* 33€

### THUNFISCHVARIATION

*Tatar, Tataki & Steak, Guacamole, Ingwer, Koriander,  
Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce, Sesam* 39€





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



## DESSERT & KÄSE

### CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Vanillecreme,  
hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

11€

### TOPFENKNÖDEL

*Vanillesauce, Baileyscreme, hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

12€

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

*Vanille, Schokolade, Passionsfrucht,  
Mango, Sauerkirsche, Himbeere*

*je Kugel 3,50€*

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

*Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben,  
Walnüsse, Feigensenf*

*3 Sorten 12€*

*5 Sorten 18€*

### 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.

