





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

GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE

frisch gehobelter Trüffel, Petersilienöl

9,50€

CAESAR SALAD

*Knackige Salatherzen, original Caesar Dressing,
Kirschtomaten, Croutons, Parmesan*

klein 10 / groß 15€

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

BURRATA

*Kürbiskernpesto, Wildkräuter, Kürbispüree,
Oliven, Granatapfel* 11€

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€

LACHSTATAR

*Crème Fraîche, Buttermilch, Dill, Gurkenessenz,
Senfkaviar, rote Zwiebeln* 14€

SATÉ SPIEBE

*Hähnchenbrust 24h mariniert, Erdnusssauce,
Wildkräutersalat, Mangodressing, Sesam* 13€

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Sate Spieße, Wasabi Prawns, Burrata 46€





SO MENÜ

LACHSTATAR

*Crème Fraîche, Buttermilch, Dill, Gurkenessenz,
Senfkaviar, rote Zwiebeln*

BURRATA

*Kürbiskernpesto, Wildkräuter, Kürbispüree,
Oliven, Granatapfel*

BOUEFF BOURGUIGNON

*Geschmorte Rinderschulter, Kartoffelpüree, Perlzwiebeln, Speck,
Karotten, Champignons, Gremolata*

MASCARPONE – MANDARINE – SALZKARAMELL

Mousse, Crumble, Gel, Eis, Ganache

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 Färs, handgeschabte Spätzle,
Röstzwiebeln, Kalbsjus* 34€

Extra Portion hausgemachte Kalbsjus 5€

BOUEFF BOURGUIGNON

*Geschmorte Rinderschulter, Kartoffelpüree, Perlwiebeln, Speck,
Karotten, Champignons, Gremolata* 29€

THUNFISCHVARIATION

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





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



DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Vanillecreme,
hausgemachtes Himbeersorbet*

11€

MASCARPONE – MANDARINE – SALZKARAMELL

Mousse, Crumble, Gel, Eis, Ganache

11€

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

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.*





SO und nicht anders.

