





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

SPARGELCREMESUPPE

Grüner & weißer Spargel, Kräuteröl 9€

BÄRLAUCHCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl 9€

CAESAR SALAD

*Knackige Salatherzen, original Caesar Dressing,
Kirschtomaten, Croutons, Parmesan* klein 10/groß 15€

*mit karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern,
Granatapfel und Walnüssen* +9€

mit medium gebratenen Rumpsteakstreifen (ca.140g) +15€

mit gebratener Maishähnchenbrust supreme +11€

mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen (5Stk) +15€

GEMISCHTER BLATTSALAT

*Balsamicodressing, Paprika, Karotte, Tomate,
Frühlingszwiebeln, geröstete Kerne* klein 8€ / groß 13,50€

*mit karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern,
Granatapfel und Walnüssen* +9€

mit medium gebratenen Rumpsteakstreifen (ca.150g) +15€

mit gebratener Maishähnchenbrust supreme +11€

mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen (5Stk) +15€

Zum Start reichen wir unser leckeres hausgebackenes BIO Sauerteigbrot.

Die erste Runde geht auf uns – danach 3,50€ / Tüte





SO TAPAS

TRÜFFELPOMMES

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

14€

SPARGEL-ERDBEERSALAT

*Grüner & weißer Spargel, Limonendressing,
Schnittlauch, geröstete Mandelblättchen*

12€

WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,
Soja Sauce, Togarashi (pikant)*

Vsp 13€ / Hauptgang 29€

THUNFISCH TATAR

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

THUNFISCH TATAKI

Chinakohl, Koriander, Teriyaki Sauce, eingelegter Ingwer

15€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Grüner & weißer Spargel, Rhabarber, Holunderblüte

16€

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

*Hauchdünne Scheiben vom Roastbeef, Wildkräutersalat,
Mangodressing, Chimichurri*

12€

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Roastbeef, Wasabi Prawns, Erdbeer-Spargelsalat

46€





SO MENÜ

SPARGELCREMESUPPE

Grüner & weißer Spargel, Kräuteröl

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

*Hauchdünne Scheiben vom Roastbeef, Wildkräutersalat,
Mangodressing, Chimichurri*

SEETEUFELMEDAILLONS

Belugalinsen, gebrannter Lauch, beurre rouge, Buchweizen

RHABARBER - ERDBEERE

Kompott, Crumble, Sorbet, Sauerampfer

Menüpreis 60€





SPARGELKARTE

SPARGELCREMESUPPE

Grüner & weißer Spargel, Kräuteröl 9€

PORTION HÜTTENFELDER STANGENSPARGEL

*mit Kartoffeln **oder** Kräutercrepe
mit hausgemachter Sauce Hollandaise **oder** flüssiger Butter* 21€

mit geräucherter Wachholderschinken 8€

mit original Wiener Schnitzel vom Kalb 13€

mit gebratenem Rumpsteak (ca. 130g) 15€

mit gebratenem Kalbssteak (ca. 130g) 15€

Wir servieren den Spargel Bissfest, können aber auch anders!

GRATINIERTER KRÄUTERCREPE

*gefüllt mit grünem & weißem Spargel, mit Hollandaise gratiniert,
Erdbeer-Spinatsalat, Mandelblättchen* 25€

unsere Weinempfehlung zum Spargel 0.1 Fl.O,75

Gutedel HEUGUMBER 4,9 31,-

Ziereisen Efringen | Baden





HAUPTGÄNGE

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl 27€

CREMIGES SPARGELRISOTTO

*Süßkartoffelpüree, in Mandeln gebackener Spargel,
Radieschen, Parmesanschaum* 21€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

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

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

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

Extra Portion hausgemachte Kalbsjus 5€

SEETEUFELMEDAILLONS

Belugalinsen, gebrannter Lauch, beurre rouge, Buchweizen 33€

THUNFISCHVARIATION

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





info@soweinheim.de | [so_restaurant](https://www.so_restaurant.de) | [soweinheim.de](https://www.soweinheim.de)



DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Vanillecreme,
hausgemachtes Passionsfruchtsorbet*

9€

RHABARBER - ERDBEERE

Kompott, Crumble, Sorbet, Sauerampfer

9€

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

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

je Kugel 3,50€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL

*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.*

0,1

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





SO und nicht anders.

