





## 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

### SPINATCREMESUPPE

*Buttercroutons, Zitronen Creme Fraîche*

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 (6Stk)*

+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 (6Stk)*

+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

*Getrüffeltes Blumenkohlpüree, Lauchstroh,  
Mandelschaum, Kräuteröl 16*

### BACKHENDL VOM STUBENKÜKEN

*Lila Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Kräuterquark,  
Salatbouquet, Zitronenöl 14*

### TAPASVARIATION FÜR 2

*Trüffelpommes, Backhendl, Wasabi Prawns, Erdbeer-Spargelsalat 48*





## SO MENÜ

### BACKHENDL VOM STUBENKÜKEN

*Lila Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Kräuterquark,  
Salatbouquet, Zitronenöl*

\*\*\*

### SPINATCREMESUPPE

*Buttercroutons, Zitronen Creme Fraîche*

\*\*\*

### GEBRATENER GRÜNER & WEIßER SPARGEL

*Salsa Toscana (Tomaten, Oliven, Zwiebel, Kapern, Petersilie),  
gebackene Parmesanbällchen, Hollandaise  
+ gebratener Riesengarnelenspieß 11€*

\*\*\*

### MANGO-KOKOS-PASSIONSFRUCHT

*Schokoladenhalbkugel, Parfait, Chutney, Espuma*

*Menüpreis ohne Garnelen 53€  
+ Riesengarnelenspieß 11€*





## HAUPTGÄNGE

€

### TRÜFFELTAGLIATELLE

*Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl* 27

### GEBRATENER GRÜNER & WEIßER SPARGEL

*Salsa Toscana (Tomaten, Oliven, Zwiebel, Kapern, Petersilie),  
gebackene Parmesanbällchen, Hollandaise* 24  
*+ gebratener Riesengarnelenspieß* 11

### PORTION HÜTTENFELDER STANGENSPPARGEL

*mit Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise* 21  
*+ mit original Wiener Schnitzel vom Kalb* 13

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

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

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färsse, handgeschabte Spätzle,  
Röstzwiebeln, Kalbsjus* 34

*Extra Portion hausgemachte Kalbsjus* 5

### GEBRATENES SAIBLINGSFILET

*Tagliatelle in Limonenrahmsauce, Erbsen,  
Zuckerschoten, Wildkräuter* 29

### 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 Himbeersorbet*

9

### MANGO-KOKOS-PASSIONSFRUCHT

*Schokoladenhalbkugel, Parfait, Chutney, Espuma*

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.*





und nicht anders.

