





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

€

SPANISCHE GAZPACHO (KALT)

Paprika, Gurke, Tomate, Olivenöl, Serranochip

9

GELBE PAPRIKASUPPE

Parmesanbällchen, Olivenöl, 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 (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, Trüffelaïoli*

14

ROTE BETE WRAP

*Hummus, Salatherzen, Radieschen, Avocado,
Sumach, Petersilie*

12

BURRATA

Gochujan, gelbe & grüne Zucchini, Orangen, Ajo blanco

10

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

BEEFSTEAK TATAR

*Meerrettich, Bio-Eigelb, rote Zwiebel, Schnittlauch,
Brotchip, Zitrone*

Vsp 15 / Hauptgang 29

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Beefsteak Tatar, Wasabi Prawns, Burrata

46





SO MENÜ

BEEFSTEAK TATAR

*Meerrettich, Bio-Eigelb, rote Zwiebel, Schnittlauch,
Brotchip, Zitrone*

GELBE PAPRIKASUPPE

Parmesanbällchen, Olivenöl, Kräuteröl

BURRATA

Gochujan, gelbe & grüne Zucchini, Orangen, Ajo blanco

KROSSES ZANDERFILET

*Erbsen-Minzpüree, Babymöhrrchen, Erbsen, lila Kartoffeln,
Kimchi beurre blanc*

PFIRSICH – ROSMARIN – MANDEL

Pfirsichchutney, Vanillequark, Crumble, Zabaglione

Menüpreis 5 Gänge 65€

Menüpreis 4 Gänge ohne Burrata 55€





HAUPTGÄNGE

€

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl 27

HAUSGEMACHTE TORTELLINI

*Gefüllt mit getrockneten Tomaten, Ricotta, Parmesan,
mit Babyspinat, sautierte Kirschtomaten, Blaubeeren* 22
+ gebratener Riesengarnelen 11

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

KROSSES ZANDERFILET

*Erbsen-Minzpüree, Babymöhrchen, Erbsen, lila Kartoffeln,
Kimchi beurre blanc* 27

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 Passionsfruchtsorbet*

9

PFIRSICH – ROSMARIN – MANDEL

Pfirsichchutney, Vanillequark, Crumble, Zabaglione

9

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

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

je Kugel 3,50

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.

