





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

€

KOHLRABI-APFELCREMESUPPE

Haselnusspesto, Kräuteröl

9

BOUILLABAISSÉ

*Fische, Meeresfrüchte, Garnelen, Gemüse,
Brotchip, Sauce Rouille*

Vsp 16€ / Hauptgang 27€

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

KÜRBISQUICHE

Eingelegter Kürbis, Gorgonzola, Tomatenchutney, Radicchio

12

GEBEIZTE MAKRELE

Sauerkrautmousse, Zwetschge, Schwarzbrot, Kräuteröl

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, Ingwer

Vsp 15 / Hauptgang 29

HIRSCHCARPACCIO

Feige, Ziegenkäse, rote Bete, Balsamico, Rucola, Walnüsse

15

TAPASVARIATION FÜR 2

Trüffelpommes, Hirschcarpaccio, Wasabi Prawns, Kürbisquiche

46





SO MENÜ

HIRSCHCARPACCIO

Feige, Ziegenkäse, rote Bete, Balsamico, Rucola, Walnüsse

KOHLRABI-APFELCREMESUPPE

Haselnusspesto, Kräuteröl

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

*Cognac-Rahmsauce, Gewürzgurken, Champignons,
Apfel-Rote Bete Salat*

BAILEYS PANNA COTTA

Joghurt, Schokolade, Sauerkirschsorbet

4 Gang Menüpreis 59€





HAUPTGÄNGE

€

TRÜFFELFETTUCCINE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl 27

HAUSGEMACHTE KÜRBIS AGNOLOTTI

*Ricotta, knuspriger Tofu, Kräuterseitlinge,
Kürbiskernöl, Raz el Hanout Schaum* 22

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

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

SCHWÄBISCHER ZWIEBELRÖSTBRATEN

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

Extra Portion hausgemachte Kalbsjus 5

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

*Cognac-Rahmsauce, Gewürzgurken, Champignons,
Apfel-Rote Bete Salat* 31

LOUP DE MER

*Graupenrisotto, Chorizo, Fenchelsalat, Radicchio,
Rucola, Muschelragout, Grapefruit* 33

THUNFISCHVARIATION

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





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



DESSERT

€

BAILEYS PANNA COTTA

Joghurt, Schokolade, Sauerkirschsorbet

9

BRAUNE BUTTER - MISO PARFAIT

Heidelbeeren, Himbeerespuma, Crumble

9

ZITRONENTARTE

Baiser, Joghurt, Basilikumeis

9

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

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

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.

