

UNSERE SPEISEKARTE

---

# AMON

RESTAURANT & BAR

---

SCHÖN, DASS DU DA BIST

---

## WILLKOMMEN IM AMON

Woher kommt eigentlich der Name AMON?

Du befindest dich gerade in der Charlottenstraße. Die Straße wurde nach Sophie Charlotte benannt, die von 1668 - 1705 Königin von Preußen war.

Einer ihrer Freunde hieß AMON.

(ehrlich gesagt mit einem doppeltem ‚o‘ - aber so finden wir es schöner)

AMON war ein wissbegieriger, loyaler Mensch und Freund,  
bekannt für seine Gastgebermentalität.

Der Ursprung des Namens ist hebräisch. Übersetzt bedeutet er ‚treuer Arbeiter‘ und ‚Sohn meines Volkes‘. Im griechischen wiederum bedeutet AMON ‚der Große‘. All diese Eigenschaften und Namensgebungen sind Werte und Charakterzüge, mit denen wir uns identifizieren möchten.

Guten Appetit und lass uns eine großartige Zeit haben!

# VORSPEISEN

---

## GEMÜSETATAR

Rote Bete | Chili | Rucola | Kartoffel | Erbse | Karotte



9 EUR

## ÇIĞ KÖFTE

Bulgur | Caponata | Frühlingszwiebel | hausgemachte Mayonnaise



10 EUR

## BRANDENBURGER BURRATA „PAOLELLA“

Tomate | Olivenöl | „Theo“ Rubin Essig | Chili | Salat

14 EUR

## CEVICHE

Sardelle | Zwiebel | Limette | Chili | Koriander

15 EUR

## KALTE FLEISCHRAVIOLI

Rindersaftschinken | Aubergine | Ricotta | Balsamico | Nuss

12 EUR

## RINDERTATAR

Rind | rohes Hühnerrei | Sardelle | Kaper | Zwiebel | Gewürzgurke | Senf

14 EUR

---

AMON & ART

---

## GEMEINSAM KULTUR ERLEBEN

Wir wollen im AMON nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell etwas bewegen.

Ob Piano-Tuesday, Whiskey-Tasting oder eine Buchvorstellung  
– wir haben große Lust auf ganz besondere Momente mit euch!

Schaut gerne auf unserer Website vorbei.

AMON

---

## UNSER GLANZSTÜCK

# TISCH VOLL

Du hast Lust, dich angenehm überraschen zu lassen? Dann sag einmal „Tisch voll, bitte!“ und du bekommst eine Auswahl quer durch unsere Karte: kalt und warm, herzhaft und süß – sowie Leckereien, die nicht auf der Karte stehen.

48 EUR pro Person

mit Weinbegleitung

76 EUR pro Person

---

## HAUPTSPEISEN

### UNSER ASS IM ÄRMEL

Sprich uns gerne an.  
\*Preis auf Anfrage

#### GERÖSTETER SELLERIE

gezupfter Pilz | Knoblauch | Rosmarin | Kartoffelchip | Soja



18 EUR

#### SENF ROCHER

Zucchini | Paprika | Senf



19 EUR

#### SPINATKNÖDEL

Tomate | Deichkäse

19 EUR

#### PARMIGIANA

Aubergine | Tomate | Parmigiano | Basilikum

20 EUR

#### THUNFISCH STEAK

Sardelle | Rucola | Sesam | Soja | Knoblauch

28 EUR

#### BOMBETTE

Rind | Speck | Romescocreme | Ricotta | Kartoffel

26 EUR



# NACHSPEISEN

---

## RAVENT

Rhabarbersorbet | Crumble



7 EUR

## ITALIENISCHER CHEESECAKE

Basilikum | Kirschtomatenkonfitüre

10 EUR

## CRÈME BRÛLÉE

Vanille

8 EUR

## HAUSGEMACHTER KUCHEN | TORTE

Sprich uns gerne an.

6 EUR

mit einer Kugel Vanilleeis

7 EUR

# SNACKS

---

## MEZZE

Dreierlei Aufstrich | Olive | Chili | hausgemachtes Brot



12 EUR

## DOSENFISCH „LA BELLE ILOISE“

schwarze Oliventapenade | Olivenöl | Muskatwein

11 EUR

## HANS

regionale Wurstspezialitäten | hausgemachtes Brot

12 EUR

## HUSUMER VARIATION

Käse vom Backensholzer Hof | Birnensenf | hausgemachtes Brot

15 EUR

# APERITIF

---

VELA 10 EUR  
Lambrusco | Minze

BERLIN BRIDE 13 EUR  
Champagner | Rhabarberlikör | Rhabarbersaft

FRENCH 75 16 EUR  
Gin | Champagner | Zitrone | Zucker

NEGRONI 12 EUR  
Gin | roter Wermut | Campari

CASINO ROYAL | ALKOHOLFREI 7 EUR  
Mangosaft | Grenadine | Spicy Ginger

VIRGIN HELENE | ALKOHOLFREI 9 EUR  
Birne | Zitrone | weißer Schokoladensirup | Traubensecco

# BIER

---

POTSDAMER STANGE 0.3l 4 EUR  
Goldgelbes, unfiltriertes Vollbier aus der Bio-Brauerei

0.5l 6 EUR

BRŁO NAKED | ALKOHOLFREI 0.33l 5 EUR  
Berliner Craft Beer

# OFFENE WEINE

## WEISSWEIN 0.2 l

CHARDONNAY 2020 7 EUR  
Domaine Cassagnau | Pays d'Oc

CUVÉE „CHARMEUR“ 2022 9 EUR  
Weingut Dautel | Baden-Württemberg

RIESLING 2021 9 EUR  
Jakob Jung | Rheingau

GRAUBURGUNDER „KALKSTEIN“ 2022 10 EUR  
Ludi Weiss | Pfalz

## ROTWEIN 0.2 l

CUVÉE SCHWARZRIESLING 2019 9 EUR  
Dr. Koehler | Rheinhessen

SPÄTBURGUNDER „HONIGSACK“ 2019 12 EUR  
Oliver Gabel | Pfalz

CUVÉE DORNFELDER „ROTE WONNE“ 2019 12 EUR  
Weingut am Stein | Baden-Württemberg

## ROSÉ 0.2 l

ROSÉ 2021 9 EUR  
Oliver Gabel | Pfalz

# GETRÄNKE

---

BERLINER WASSER	0.2 l	3 EUR
Gefiltert   still oder sprudel	1.0 l	7 EUR
FRITZ KOLA	0.2 l	4 EUR
Normal   ohne Zucker		
THOMAS HENRY	0.2 l	5 EUR
Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale		
ALMDUDLER	0.33 l	5 EUR
ELEPHANT BAY ICE TEA PEACH	0.33 l	5 EUR
OSTMOST	0.33 l	5 EUR
Apfelsaft   Apfel-Rhabarbere   Apfel-Johannisbeer		

# KAFFEE & TEE

---

ESPRESSO		3 EUR
CAPPUCCINO		4 EUR
HEIßE SCHOKOLADE		5 EUR
TEE   DIVERSE SORTEN		6 EUR
Sprich uns gerne an.		

— BIS BALD

## VIELEN DANK

Wenn an vielen kleinen Orten viele Menschen viele kleine gute Dinge tun, wird sich das Gesicht unserer Erde positiv verändern. Wir möchten gerne einer dieser Orte sein. Unserer Verantwortung bewusst, möchten wir unsere Gäste dazu anregen, über den Tellerrand hinweg zu blicken.

Statt am Ende des Abends viele Lebensmittel zu entsorgen, bevorzugen wir es, „Speise aus!“ zu sagen und uns eine leckere Alternative mit dem Gast auszudenken.

Das AMON steht für hohe Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Wasser kommt gefiltert aus der Berliner Leitung, die Büffelburrata und viele andere Zutaten stammen aus dem Berliner Umland. Der Barolo hingegen kommt weiterhin aus Italien und das ist auch ok so.

Mit persönlichem und lebensfrohem Service möchten wir ein Ort sein, wo das „Du“ gern gesehen und gehört wird. Wir sind für fast jeden Spaß zu haben und hoffen, dass du nicht nur wegen des leckeren Essens und unserer gastronomischen Expertise wieder kommst, sondern auch wegen uns!

Euer AMON-Team

*„Wir sind nicht nur verantwortlich für das, was wir tun,  
sondern auch für das, was wir nicht tun.“*

Jean-Baptiste Molière

— NUR FÜR DICH —

## FEIERN IM AMON

Du willst dich oder deine Liebsten feiern?  
Selbstverständlich kannst du das AMON oder unsere Galerie buchen.

Sprich uns an.

AMON