

Herzlich Willkommen

Um durch unsere Tür zu treten, braucht man schon ein bisschen Neugier.
Was bedeutet Spanisch und Koreanisch? Nun, wir kommen aus Spanien und Korea.
Von dort bringen wir Erinnerungen, Rezepte, Herstellungsweisen und Traditionen mit, ebenso wie Respekt vor dem Produkt und natürlich die Leidenschaft für gutes Essen.
Das übersetzen wir ins heutige Berlin.
Jeden Monat schauen wir, was es gerade bei den besten Produzenten in der Region gibt, welche Lebensmittel uns inspirieren und faszinieren – was wir mit Ihnen teilen, Ihnen auf keinen Fall vorenthalten wollen. Und daraus erstellen wir dann unser aktuelles Menü, aus dem Sie wählen dürfen.

Deswegen kommt es jetzt ganz auf Sie an! Grundbaustein Ihres Menüs sind immer ein Hauptgang und ein Dessert, dazu so viele kleine Gerichte wie Ihre Appetits- und Gemütslage es gerade erfordert.

**Also, ob 3 oder 7 Gänge
– bei unserem Menü-Tetris gewinnen Sie immer!**

4 Gänge

2 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes
62 €

5 Gänge

3 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes
72 €

6 Gänge

4 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes
82 €

7 Gänge

5 kleine Gerichte, 1 Nicht so kleines Gerichte, 1 Süßes
92 €

Käse aus Asturien- Optional

cheese from austurias
12 €

RESTAURANT

KOCHU KARU

Very Welcome

We know that stepping through our doors takes some curiosity – after all, it's not every day you find yourself in a spanish - korean restaurant.

So what's that all about? Well, it's simple really: your hosts Bini and José hail from Korea and Spain, respectively.

And we've brought with us traditional methods of preparation, memories, associations and of course our passion for great food – all of which we aim to translate into a culinary experience fit for today's Berlin.

Every month, we seek out the best produce from our partners in and around Berlin.

From this, we craft dishes we cannot wait to share with you.

And that's where you come in: the basis of your menu is one main course and one dessert, but you've got to choose how many small dishes you'll want with this.

So whether you end up with a 3 or a 7 course meal, this is a game of menu Tetris that always gets you the highest score!

José Miranda Morillo
Sora Seo
Patrick Idler
Angelica Naranjo Cordoba
Joseph Kasteleiner
Kevin Ofori



Pairing 3 Drinks


48 € – 87 €

KLEINE GERICHTE (Auswahl) SMALL DISHES (Selection)

Claire de Jade Auster, Gochujang, Fenchel
Claire de Jade oyster, gochujang, fennel

2021 Riesling Kabinett "CAI"

Weingut Immich Batterieberg
Mosel DEUTSCHLAND

Jeon – Party Pancake & Redefine Beef- Minced Meat
Zang – Azi 
Jeon – Party pancake & redefine beef-minced meat zang-azi

Maison de Makoli Paris, FRANKREICH

Kalamar – Tintenfisch, Rettich, Zitrus-Mayonnaise
Calamar – squid, radish, citrus mayonnaise


2020 Scheurebe

"Cyriakusberg"
Winzerhof Christian Stahl
Franken DEUTSCHLAND

„Wolkensteiner Hof“ Kartoffel, Manchego, Kimchi
„Wolkensteiner Hof“ potato, manchego, kimchi

2019 Viura Orange Nauda

Alonso & Pedrajo
Rioja SPANIEN


Mandu-Guk, Gemüsebrühe,
Holunderkrautdumpling 
Mandu-Guk, vegetable broth, elder herb dumpling

2019 Sauvignon Blanc Welschriesling

Weingut Gross
Südsteiermark ÖSTERREICH

 Vegan

NICHT SO KLEINE GERICHTE (Auswahl) NOT SO SMALL DISHES (Selection)

Terrine von Tofu & Kaiserseitling, Henstedter Kürbis,
Mojo Canario 
Terrine from tofu, king oyster mushroom, Henstedter pump-
kin, mojo canario

2020 Beaujolais Villages Blanc

Chateau de Grand Pré
Bourgogne FRANKREICH

Biscaya Dorsch St. Thomas Reis, Herbsttrüffel
Beurre Blanc

Biscaya cod St. Thomas Reis, autumn truffle beurre blanc

2019 Chardonnay Premier Cru


"Vaucoupin"
Jean-Pierre Grossot
Chablis FRANKREICH

Galloway Rind, Herbstprinz Apfel, Steinpilz-Butter
Galloway beef, autumn prince apple, porcini butter

2017 Pinot Noir

Domaine Lécheneaut
Burgund FRANKREICH

SÜSSES (Auswahl) KÄSE (Optional) SWEETS (Selection) CHEESE (Optional)

Kaki Frucht, Makgeolli Holundersorbet, Rote Bohnen
Espuma 
Persimone fruit, makgeolli elderflower sorbet, red bean espuma

1994 Riesling Spätlese

Hermann Ludes
Mosel, DEUTSCHLAND

Crêpes Schokolade, Salzkaramell-Eis, Werder
Kirschen

Crêpes chocolate, salted caramel ice, Werder cherry

2018 Petit Manseng

Clos Uroulat
Domaine Charles Hours
Jurançon FRANKREICH

3 Verschiedene Käse aus Asturain
3 kinds of cheese from asturias

2007 Riesling, Beerenauslese

Deidesheimer Kalkofen
Weingut Thomas Reinhardt
Pfalz DEUTSCHLAND