

KOCHU KARU

RESTAURANT

Ein facettenreicher Blick in unsere Welt und unsere Küche:
Das **Degustationsmenü mit 4 Gängen** könntet ihr
ab 2 Personen bestellen.

Koreanischer Flammkuchen 🌿

1. Weißer Spargel. Edamame. Pinienkern 🌿
2. Bacalao Croquetas. Mojo Verde
3. 수육 (Tafelspitz - koreanischer Art). Café de Paris Butter

Käse aus Asturien und La Mancha (Option zum Menü € 9)

4. Mandarin Sorbet. Basque cheesecake

Koreanischer Flammkuchen 🌿

1. Weißer Spargel. Edamame. Pinienkern 🌿
2. Lotus. Chrysanthemen 🌿
3. Ragù. Kräuterseitling. Tomaten. Sancho 🌿

Käse aus Asturien und La Mancha (Option zum Menü € 9)

4. Sesam Mousse. Erdbeeren, Himbeer Sorbet 🌿

65,00 € p.P

Weinbegleitung ab 48,00 € p.P

Wir haben zu jedem Gericht einen passenden Wein ausgewählt. Gerne erzählen wir Ihnen mehr!

🌿 **vegan**

KOCHU KARU

RESTAURANT

Ein Hoch auf die Flexibilität!

Ihr entscheidet, ob's heute ein schnelles Dinner wird oder ihr es mal richtig krachen lässt.

Snack

Koreanischer Flammkuchen 🌿	€ 14
Sauerteigbrot 🌿	€ 5
Oliven. Manteca Schmalz	€ 5
Oliven. Tofu Cream 🌿	€ 5
FrISChe hausgemachte Kimchi 🌿	€ 6

Herzhaft

Lotus Wurzel. Chrysanthemen 🌿	€ 15
Weißer Spargel. Edamame. Pinienkern 🌿	€ 15
Bacalao Croquetas. Mojo Verde	€ 15
Iberico Bulgogi. Shiso. Chicorée. Ssamjang	€ 18
주육 (Tafelspitz - koreanischer Art). Café de Paris Butter	€ 28
Ragù. Kräuterseitling Spaghetti. Tomaten 🌿	€ 22
Seeteufel. koreanische weiße Brühe. Oregano-Öl	€ 28
Galbi – Gulasch. Kartoffel. Shiitake Pilze. Paprika (für 2 Personen)	€ 44
Bibimbab (für 2 Personen) ovo-vegetarisch	€ 38
+ Extra Fleisch Topping (Iberico)	€ 8

Käse

Käse aus Asturien und La Mancha	€ 14
---------------------------------	------

Süß

Sesam Mousse. Erdbeeren, Himbeer Sorbet 🌿	€ 14
Mandarin Sorbet. Basque cheesecake	€ 14

Allergien/Unverträglichkeiten:

Leider können wir für Menschen mit Zöliakie keine definitiv kontaminationsfreien Gerichte anbieten.

Guten Appetit!

José Miranda Morillo, Bini Lee, Sora Seo, Soeun Choi, Michael David Blostein, Trinh Hoang, Lara Djahi

KOCHU KARU

RESTAURANT

A multifaceted glimpse into our world and our kitchen:
our 4 course menu is available for parties of **at least 2 people**.

Korean Tarte Flambée 🌿

1. White Asparagus. Pine Nut. Edamame 🌿
2. Bacalao Croquetas. Mojo Verde
3. 수육 (korean Art – boiled Brisket). Café de Paris Butter

Cheese from Asturias and La Mancha (Option to Menu € 9)

4. Madarin Sorbet. Basque cheesecake

+++++

Korean Tarte Flambée 🌿

1. White Asparagus. Pine Nut. Edamame 🌿
2. Lotus. Chrysanthemem 🌿
3. Ragù. King Oyster Mushroom. Tomato. Sancho 🌿

Cheese from Asturias and La Mancha (Option to Menu € 9)

4. Sesame mousse, Strawberries, Raspberry Sorbet 🌿

65,00 € p.P

Wine Pairing 48,00 €p.P

We've paired one of our select wines with each dish and will be delighted to tell you more.

🌿 **vegan**

KOCHU KARU

RESTAURANT

What's it going to be – a quick weekday dinner or a multi-course feast?

It's completely up to you!

Snack

Korean Tarte Flambée 🌿	€ 14
Sourdough Bread 🌿	€ 5
Olive. Manteca Schmalz – Dip for Bread	€ 5
Olive. Tofu Cream 🌿 - Dip for Bread	€ 5
Fresh homemade Kimchi 🌿	€ 6

Herzhaft

Lotus Root. Chrysanthemen 🌿	€ 15
White Asparagus. Pine Nut. Edamame 🌿	€ 15
Bacalao Croquetas. Mojo Verde	€ 15
Iberico Bulgogi. Shiso. Chicory. Ssamjang	€ 18
수육 (korean Art – boiled Brisket). Café de Paris Butter	€ 28
Ragù. King Oyster Mushroom. Tomato. Sancho 🌿	€ 22
Monkfish, Korean white broth, Oregano oil	€ 28
Galbi – Gulasch. potato. Shiitake. Bell Peper (for 2 Persons)	€ 44
Bibimbab (for 2 Persons) ovo- vegetarian	€ 38
+ Extra Meat Topping (Iberico Pork)	€ 8

Cheese

Cheese from Asturias and La Mancha	€ 14
------------------------------------	------

Sweet

Sesame mousse, Strawberries, Raspberry Sorbet 🌿	€ 14
Mandarin Sorbet. Basque cheesecake	€ 14

Allergies/food intolerances

We're really sorry that we cannot guarantee completely gluten-free preparat

Bon Appetit!

José Miranda Morillo, Bini Lee, Sora Seo, Soeun Choi, Michael David Blostein, Trinh Hoang, Lara Djahi