

KOCHU KARU

RESTAURANT

Ein facettenreicher Blick in unsere Welt und unsere Küche:

Sharing is Caring!

Mit den liebsten Menschen teilt man einfach alles.

5 Gerichte zum Teilen

110 € für 2 Personen

1. Koreanischer Flammkuchen 🌿
2. Ochsenherz Tomate, Kalamata Olive, Rettich, Chinakohl 🌿
3. Makrele tempura, Yuja - gereifte Sojasauce
🌿 Option/ Grüne Bohne, Kartoffel Miso, Kanarische Mojo
4. Schwarzbunt Rind, Spitzpaprika, Steinpilzbutter
🌍 Option/ Korean Bouillabaisse, Pulpo, Gambas, Muschel (Extra 10€)
🌿 Option/ Korean Gnocchis, Kamtae Alge Pesto, Aubergine
5. Joghurt Semifreddo, Blaubeeren, Reiswaffel

Wir haben feinen **Käse aus Asturien und La Mancha** zum Abschluss des Menüs.

Eine kleine Portion gibt's für **9€**, auch zum Teilen.

Einfach Bescheid sagen

Nicht verpassen!!!

Ein guter Rausch vom Wein, der die Leckereien perfekt ergänzt

– und das Ganze mit der charmanten Betreuung von Bini!

Getränkbegleitung 49,00€ p.P

Bini hat zu jedem Gericht einen passenden Wein oder Alkoholfreie Getränke ausgewählt.

Gerne erzählen wir euch mehr!

🌿vegan 🌍Pescetarisch

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 (Dip fürs Brot)	€ 5
Oliven. Tofu Cream 🌿 (Dip fürs Brot)	€ 5
Frische hausgemachte Kimchi 🌿	€ 8

Herzhaft

Ochsenherz Tomate, kalamata Olive, Rettich, Chinakohl 🌿	€ 16
Grüne Bohne, Kartoffel miso, Kanarische Mojo 🌿	€ 18
Sommer Mais 냉국 (cold soup, Guk), Lauch Croquetas 🌿	€ 16
Makrele tempura, Yuja - gereifte Sojasauce, Oregano oil	€ 20
Iberico Bulgogi. Bao buns, Shiso	€ 19
Schwarzbunt Rind, Spitzpaprika, Steinpilzbutter	€ 38
Korean Gnocchis, Kamtae Alge Pesto, Aubergine 🌿	€ 23
Korean Bouillabaisse, Pulpo, Wasserspinat (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

Joghurt Semifreddo, Blaubeeren, Reiswaffel (Laktosefrei)	€ 14
Cheesecake. Wassermelone Sorbet	€ 12
Hotteok 호떡 (koreanischer Pfannkuchen), Feige, Pistazie, Schokolade 🌿	€ 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, Trinh Hoang, Lara Djahi

KOCHU KARU

RESTAURANT

Get a taste of our world and our kitchen:

Sharing is Caring!

With your favorite people, you just share everything.

5 dishes to enjoy together

110€ for 2 people

1. Korean Tarte Flambée 🌿
2. Coeur-de- boeuf Tomato, Kalamata Olive, Radish, Napa Cabbage 🌿
3. Tempura Mackerel, Yuja-aged Soy Sauce
🌿 Option/ Green Beans, Potato Miso, Canary Mojo
4. Black Angus Beef, Sweet Pepper, Porcini Butter
🐟 Option/ Korean Bouillabaisse, Octopus, Gambas, Mussel (Extra 10€)
🌿 Option/ Korean Gnocchi, Kamtae Seaweed Pesto, Eggplant
5. Yogurt Semifreddo, Blueberries, Rice Cake

We've got some fine **cheese from Asturian and La Mancha** to round off the experience.

A small portion is available for **9€**, also perfect for sharing.

Just let us know!

Don't miss out!!!

Enjoy a great wine that perfectly complements the dishes – all with the charming touch of Bini!

Drink pairing: 49 € per person

Bini has picked out the perfect wines or non-alcoholic drinks for each dish.

We'd love to tell you more!

🌿 vegan 🐟 pescatarian

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 🌿	€ 8

Savory

Coeur-de- boeuf Tomato, Kalamata Olive, Radish, Napa Cabbage 🌿	€ 16
Green Beans, Potato Miso, Canarian Mojo 🌿	€ 18
Summer Corn 냉국 (Cold Soup), Leek Croquetas	€ 16
Tempura Mackerel, Yuja-Aged Soy Sauce, Oregano Oil	€ 20
Iberico Bulgogi, Bao Buns, Shiso	€ 19
Black Angus Beef, Sweet Peppers, Porcini Butter	€ 38
Korean Gnocchi, Kamtae Seaweed Pesto, Eggplant 🌿	€ 23
Korean Bouillabaisse, Octopus, Water Spinach (for 2 people)	€ 44
Bibimbab (for 2 Persons) ovo- vegetarian	€ 38
+ Extra Meat Topping (Iberico Pork)	€ 8

Cheese

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

Sweet

Yogurt Semifreddo, Blueberries, Rice Cake (Dairy-Free)	€ 14
Basque cheesecake, Watermelon Sorbet	€ 12
Hotteok 호떡(korean Pancake), Fig, Pistachio, Chocolate 🌿	€ 15

Allergies/food intolerances:

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

Bon Appetit!

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