

Kochu Karu schließt nach 13 Jahren: Ein Abschied von Fusion und Genuss!

Das kreative Restaurant „Kochu Karu“ in Prenzlauer Berg schließt nach 13 Jahren. Inhaberin Bini Lee zieht aus privaten Gründen nach Südkorea.

Prenzlauer Berg, Deutschland - In Berlin wird ein kulinarisches Kapitel geschlossen! Das innovative Restaurant „Kochu Karu“ in Prenzlauer Berg, bekannt für seine einzigartige Fusion aus spanischer und koreanischer Küche, schließt seine Türen nach 13 Jahren. Inhaberin Bini Lee gab die überraschende Nachricht auf der Restaurant-Website bekannt. Die Kombination aus den Aromen beider Kulturen hat die Gäste stets begeistert und das Restaurant an die Spitze der gastronomischen Szene katapultiert.

„Kochu Karu“ war nicht nur ein Ort für exquisite Speisen, sondern auch ein Erlebnis, das die Liebe zu kleinen Tellern und intensiven Aromen zelebrierte. Unter der Leitung des talentierten Küchenchefs José Miranda Morillo aus Andalusien und Bini Lee aus Südkorea wurde eine gehobene Küche serviert, die fast den Michelin-Stern erreichte. Die Gäste konnten zwischen einem fünfgängigen Menü zum Teilen oder einer individuellen Speisefolge wählen, was das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt im Kiez machte.

Ein Abschied mit besonderen Erinnerungen

Die letzten Monate waren geprägt von einer verstärkten Hinwendung zur koreanischen Küche, während die Getränkeauswahl um das traditionelle Reisgebräu Makgeolli

erweitert wurde. Bini Lee plant, nach Südkorea zurückzukehren, um im buddhistischen Kloster Cunjinam zu lernen, wo die berühmte Nonne Jeong Kwan, bekannt aus der Netflix-Serie „Chef’s Table“, kocht. Das Restaurant bleibt bis zum 30. November geöffnet, sodass Fans der außergewöhnlichen Küche die Möglichkeit haben, sich von „Kochu Karu“ zu verabschieden.

Details	
Ort	Prenzlauer Berg, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)