



GETRÄNKE

Champagner:

Dom Perignon Blanc

Weisswein:

Château Guiraud, 1995
Grand Cru Classé,
Sauternes France

Trilogy

Colio Bianco Fantinel, 2002
Italian

Rotwein:

Château L'Evangile, 1995
Grand Cru Classé,
Bordeaux, Pomerol, France

Kaffee, Tee

MENÜ

Osetra Kaviar mit Blini und «Smetana» Crème fraiche

Zweierlei von der Gänsestopfleber
mit Rotwein-Cuvée-Gelee

Supreme vom Atlantik-Steinbutt
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und
glasiertem Chicorée

Neuseelandisches Lammkarree
mit Olivenkruste und weißen Coco-Bohnen
an Balsamico-Sauce

Panna Cotta mit Mango-Blaubeeren-Ragout
und Walnuss-Ahornsirupeis

Feine Pralinen und Gebäck

08. Juli 2005

Ihr Rainer Sigg
Küchendirektor



Hotel Baltchug
Kempinski

MOSCOW

Ul. Balchug 1 • 113035 Moscow - Russian Federation
Tel.: 007 (501 or 095) 230 6500 Fax: 007 (501 or 095) 230 6502
Internet: <http://www.kempinski-moscow.com>

A member of
The Leading Hotels of the World