

# Examenmenu juni 2026

## Restaurants Imagine & Orchard

# INVITEZ

THE HAGUE HOSPITALITY EXPERIENCE CENTRE

Vraag onze studenten gerust naar het passende wijnarrangement.  
Feel free to ask our students about the matching wine arrangement.

Driegangenmenu/three course menu € 21,50  
(excl. drankjes/drinks)

### Voorgerechten / Starters

Zomerse gevulde couscoussalade met Hollandse asperges,  
vadouvandressing en kaaskletskep  
*Lucious summer couscous salad with Dutch asparagus, vadouvan dressing and cheese crisp*



of/or

Romige aspergesoep met huisgerookte zalm en waterkers  
*Creamy asparagus soup with house-smoked salmon and watercress*



### Hoofdgerechten / Main Courses

Op de huid gebakken roodbaars met verse pasta, zeekraal en lamsoor,  
met een frisse antiboise van basilicum  
*Skin-seared red seabass with fresh pasta, samphire and sea aster, with a fresh basil antiboise*



of/or

Pittige lamscurry met geurige pilafrijst, voorjaarsgroenten en geroosterde cashewnoten  
*Spicy lamb curry with fragrant pilaf rice, spring vegetables and roasted cashew nuts*



### Nagerechten / Desserts

Limoenpavlova met luchtige hangop en verse Hollandse aardbeien  
*Lime pavlova with fluffy yogurt and fresh Dutch strawberries*



of/or

Selectie van Europese kazen  
met druivenmostmosterd en crackers  
*Selection of European cheeses  
with grape must musterd and crackers*

