



## GESCHIEDENIS ERNST SILLEM HOEVE

In 1694 kocht de heer Justus van Ewijck een prachtig landgoed voor 100 "Rexdaelders", waarop hij de gelijknamige "Ewijckshoeve" bouwde. Het huis en de grond werden in 1835 aanzienlijk uitgebreid. Drie decennia later, in 1871, werd het inmiddels 574 hectare tellende landgoed publiekelijk geveild. De nieuwe eigenaar, Prins Willem Frederik Hendrik van Oranje, bouwde op zijn nieuw verworven grondgebied een huis voor zijn intendant, het "Prins Hendriksoord" met aan de andere kant van de weg stallen en een koetshuis.

Zo'n 50 jaar later, op 3 mei 1926, werd dit koetshuis gekocht door het Nederlandsch Jongelings Verbond (CJV/YMCA Nederland) als buitenhuis. Het huis kreeg bij de opening de naam Ernst Sillem Hoeve. Vernoemd naar de bankier Ernst Sillem, die als penningmeester veel voor de YMCA heeft betekend. Het buitenhuis op de Soestdijkerweg werd vooral gebruikt als vakantiehuis en conferentieoord voor de leden van het CJV/YMCA. In de jaren dertig werden ook kampen georganiseerd waar de deelnemers werkten aan hun persoonlijke ontwikkeling en de kans kregen om kennis te maken met tuin-, timmerwerk en andere ambachten.

Tot op de dag van vandaag hebben het pand en bedrijfsvoering enorme uitbreidingen en veranderingen ondergaan. De laatste jaren is er vooral hard gewerkt aan het niveau van het interieur. Waar in de jaren '70 en '80 gekozen werd voor een sobere inrichting, wordt nu de voorkeur gegeven aan sfeervolle ruimtes met een maximum aan mogelijkheden. De Ernst Sillem Hoeve is uitgegroeid tot een professioneel en stijlvol conferentiehotel waar een persoonlijke benadering en servicegerichtheid vanzelfsprekend is.



Nieuwsgierig naar meer informatie over de Ernst Sillem Hoeve? Scan de QR



## Voorgerechten

### **Desembrood € 4,75**

Olijfolie - tapenade - kruidenboter

### **Finish it yourself € 8,50**

Knolselderijsoep - rivierkreeft - groene kruidengel - aubergine kaviaar - olijschuim

### **Tonijn € 11,50**

Gegrild - zwarte knoflook - gebrande prei crème

### **Graved lachs van wortel (vegan) € 10,75**

Citroenmayonaise - sjalot - dille - kappertjes - mosterd

### **Marshmallow Parmezaanse kaas € 10,75**

Roggebrood - hazelnoot - veldsla - witlof - bloedsinaasappel - grapefruit vinaigrette

### **Winter carpaccio € 11,50**

Runderlende - oesterzwam - shiitake - truffelmayonaise - veldsla - gerookte olijfolie

### **Gado gado biefstuk € 11,50**

Zoetzure groente - biefstuk - bloemkool crème - kwartelei - gebakken uitjes - Amsterdamse uienrelish

### **Carpaccio € 11,50**

Dungesneden biefstuk - pesto crème - Parmezaanse kaas - pijnboompitjes

### **Salade Rexdaelder € 10,75**

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch. Ook te bestellen als maaltijdsalade (€ 19,75)

## Hoofdgerechten

### Teriyaki zalmfilet € 20,50

Limoen - knoflook - gember - soja - gepofte wilde rijst - roerbakgroente

### Gekonfijte Skrei filet € 21,50

Olijfolie - sous vide - stampotje blote billettjes in het gras - bearnaisesaus

### Oosterse boerenkool loempia (vegan) € 19,75

Courgette - peen - glasnoedels - gemberdip

### Gele groente curry 🍛 € 20,50

Flensje van kikkererwten - kokos - rode peper - koriander

### Bavette en sukade € 21,50

Uienkruidnagel crème - kroketje van zuurkool - pinot noir jus

### Caesar burger € 20,50

Kipfilet - Parmezaanse kaas - caesar dressing - bacon - little gem - eitje

### Biefstuk € 20,50

Gegrilde biefstuk - boerenfriet - kruidenboter - salade

### Sillem burger € 19,75

Runderburger op een knapperige bol - bacon - oude kaas - huisgemaakte barbecuesaus - boerenfriet - salade

**Chef-kok Ronald Hansman en zijn keukenbrigade hebben voor u smaakvolle gerechten op de kaart gezet. Heeft u voedingswensen? Laat het ons weten. Wij adviseren u graag!**

## **Nagerechten € 8,25**

### **Mokkalaagjes taart**

Chocoladesaus

### **Speculaas cheesecake**

Pompoen kaneel coulis

### **Proeverij van drie dessertjes**

Verrassing van de chef

### **Sweetdaelder**

Koffie/thee naar keuze - zoete lekkernijen

### **Koffie & digestieven**

Diverse soorten koffie & thee vanaf € 2,70

Speciale koffie vanaf € 7,25

o.a. Irish - French - Italian

Cognac vanaf € 5,50

Whiskey vanaf € 4,75

## Witte wijnen

**Santa Alicia Gracia** € 23,00  
Chardonnay - Viognier - Chili € 4,25

**Mezian Bordeaux** € 23,00  
Sauvignon Blanc - Frankrijk € 4,25

**Little Yering** € 23,00  
Chardonnay - Australië € 4,25

**Awatere** € 34,00  
Sauvignon blanc - New Zeeland € 6,25

**Chateau d'Angles** € 37,00  
Grenache blanc - Frankrijk € 6,75

**Prinsi il Nespole** € 41,25  
Arneis - Italië € 7,50

**El Fanio** € 43,75  
Xarel lo - Chardonnay - Spanje € 8,00

**Salentein** € 38,50  
Chardonnay - Argentinië € 6,75

**Chateau la Garde** € 50,50  
Sauvignon blanc - Frankrijk

**Bereich Bernkastel** € 23,00  
Riesling Müller - Thurgau - Duitsland € 4,25

## Rosé

**Pasqua** € 23,00  
Pinot Grigio - Rosé - Italië € 4,25

**Bailey Provence** € 30,25  
Grenache Noir, Grenache Gris - Frankrijk € 5,25

## Mousserend

**Aria Brut** € 37,00  
Xarel-lo, Parellada en Macabeo - Spanje € 6,75

**Salentein Brut** € 38,50  
Chardonnay - Pinot Noir - Argentinië € 6,75

**Moët & Chandon** € 71,50  
Brut Impérial - Champagne - Frankrijk

## Rode wijnen

**Santa Alicia gracia** € 23,00  
Merlot - Syrah - Chili € 4,25

**Xanadu Exmoor** € 23,00  
Cabernet - Australië € 4,25

**Corte Giara Valpolicella** € 31,00  
Corvina - Rondinella - Italië € 5,50

**Chateau d'Angles La Clape** € 36,00  
Syrah - Grenache - Frankrijk € 6,25

**Prinsi Aziende Agricola** € 43,75  
Barbera d'Alba - Italië € 7,75

**Poggio Al tesoro** € 46,50  
Cabernet - Merlot - Italië

**Salentein** € 38,50  
Malbec - Argentinië € 6,75

**Amaren Angeles** € 43,25  
Tempranillo - Graciano - Spanje

## Dessertwijnen

**Moscato d'Asti DOCG** € 24,25  
Moscato d'Asti - Piëmonte - Italië € 4,80

**Gérard Bertrand AOP Banyuls** € 32,00  
Grenache Noir, Grenache Gris - Roussillon - Frankrijk € 6,25

**Lergemüller Eiswein** € 36,00  
Silvaner - Pfalz - Duitsland

## Tafelwater

O-Original still water 0,75 l € 4,85  
O-Original sparkling water 0,75 l € 4,85

