



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

Courgettesoep € 10,75 (vegetarisch)

Granny smith | zeewier tempura

Zalm € 13,50

Gamba | rucola | knoflook | kruidenolie | salsa

Carpaccio runder entrecote € 13,50

Kruiden | geroosterde tuinbonen | Parmezaanse kaas kletskep | dragon crème

Pappadum € 12,75 (vegetarisch)

Tempeh | taugé | bosui | rode peper | koriander | gebakken uitjes

Komkommer € 12,50 (vegan)

Gemarineerd | baby spinazie | wasabi | regendruppel | zwarte knoflook | miso aubergine | sesam krokantje

Vitello tonato € 13,50

Dun gesneden kalfslende | gegrilde tonijn | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes

Hoofdgerechten

Polenta € 18,50 (vegan)

Gegrild | gepofte paprika | cherry tomaat | courgette | schuim van vegan Parmezaan

Roodbaarsfilet € 22,50

Stampotje raapstelen | kappertjes saus | ratatouille

Loempia chinese kool € 21,50 (vegetarisch)

Noedels | ei | sugar snaps | taugé | soja | cassave kroepoek

Snoekbaarsfilet € 23,50

Gegrild | ratatouille | Gepofte aardappel | citroen beurre blanc

Rendang € 22,50

Kokosrijst | naanbrood | kimchi | koriander

Steak € 23,50

Gegrild | gepofte aardappel | ratatouille | kruidenboter

ESH burger € 19,75

Brioche bol | oude kaas | bacon | tomaat | oerfriet | salade

Caesar salade € 18,50

Gegrilde little gem | ansjovis dressing | kip | gepocheerd ei | croutons | Parmezaanse kaas

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

Nagerechten

Mirror glace € 10,25

Chocolade | cake | sinaasappel sorbet

Mousse € 9,75

Pistache | sable breton | frambozenijs

Proeverij van drie dessertjes € 10,25

Verrassing van de Chef

Sweetdaelder € 8,75

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

Whisky vanaf € 4,75