



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

Bisque € 10,75

Gemberbouillon | zeekraal | coquille | rivierkreeft

Sashimi zalm € 11,50

Tataki zalm | crumble van wasabi | sesamzaadjes | gebakken uitjes | coulis van ponzu

Vitello tonato € 11,50

Tonijn | op 80 graden gegaarde kalfsmuis | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes | spicy kletskep

Salade fenegriek kaas € 10,75

Walnoot | vijgen | granaatappel | gebrande noten | shi take | pompoendressing

Steak tartaar € 11,50

Diamanthaas | rode peper | gerookte olijfolie | koriander | gember dimsum | sojagelei

Carpaccio van rode biet € 10,75

Truffel | gebakken kwartelei | geschaafde Parmezaanse kaas | chips van pastinaak en knolselderij | crème van gele biet

Hoofdgerechten

Vegan pho € 18,50

Rijstnoedels I edamame I broccoli I Chinese kool I paksoy I paddenstoelen

Notenburger € 19,25

Brioche I oesterzwam I avocado I salsa I huisgemaakte barbecuesaus

Snoekbaars € 20,50

Gegrilde snoekbaarsfilet I ratatouille van vergeten groenten I Hasselback aardappel I beurre noisette

Kabeljauw € 21,50

Kabeljauwfilet op de huid gebakken I tom ka kai I kruidige rijstrolletjes I geroerbakte groenten

Draadjes vlees € 20,50

48 uur gegaard draadjesvlees I warm aardappelschuim I groene asperges I nougatine van pancetta

Entrecote € 21,50

Sousvide gegaarde entrecote I ratatouille van vergeten groenten I gerookte knoflook jus

ESH burger € 19,75

Brioche bol I oude kaas I bacon I tomaat I oer friet I 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

Pure chocolade € 9,25

Krokante peccannoten bodem | spiced zoete aardappel | baconijs

Crème brûlée € 8,75

Gebrande citroen | frambozen sorbet | chips van citroen

Zoete bitterballen € 8,75

Rijst | vanille | citrus | dulce de leche | melkgranite

Proeverij van drie dessertjes € 9,25

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

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

Lergenmüller 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

