

# HISTORIE HOFVLIET

Er is al veel geschreven over de historie van dit, van oorsprong zo idyllische groene eiland waar onze Brasserie is gevestigd. Zo heeft het vele namen gehad die ontleend zijn aan de verschillende eigenaars van het voormalige eiland en/of de werkzaamheden die er plaatsvonden. Sinds de demping van het Smalle Gat in 1972 is eiland Nieuw Hofvliet echter geen eiland meer.

We gaan in *Zwanenvlucht* door de tijd en over het eiland:

## Namen

- 'Aan de Timmerwerf'- sloopstimmerwerf
- 'Schuttengaerden' (1598 vermeld) ligplaats voor schuiten
- 'Hofvliet' (1748 vermeld)
- Vroeger onderdeel van 'Eiland van Loo' (naar Fam. van Loo)
- 'Nietzmaneiland' (naar de laatste bewoners van Huize Nieuw Hofvliet - Fam. Nietzsche)

## Functie's en werkzaamheden

- Eeuwenlang was het een belangrijke aanlegplaats voor schepen
- Sloopstimmerwerf
- Blekerij, op de plaats waar nu Nieuw Hofvliet (HOFVLIETVILLA) staat
- Muntsmelterij

De karakteristieke villa met rieten kap in landhuisstijl is in 1929 gebouwd door Petrus van Loo (destijds ook de eigenaar van Huize Hofvliet) en heeft een prachtig uitzicht op de Zwolse binnenstad. De beide oevers zijn elkaars mal en contramaal. Het schitterende pand is in ere hersteld en heeft medio 2015 zijn deuren als brasserie voor het Zwolse publiek geopend.

## Groene paradijs van Zwolle

Maar wist u dat 'het eiland' een waar paradijsje is voor vele broedvogels en wilde planten? Grote bomen karakteriseren de locatie, zoals de wilg bij de loopbrug en de prachtige kastanje aan het water naast de Villa. Zanglijsters, Koolmezen, Winterkoninkjes en Groenlingen hebben er hun woonplaats van gemaakt. En planten als Vingerhelmbloem, Speenkruid en Fluitekruid groeien er naar hartelust. Ondanks de opening van een horecagelegenheid op deze locatie wordt er alles aan gedaan om zowel het groene karakter op het 'eiland' als ook aan de oevers van Nieuw Hofvliet te handhaven. (\*bron: biz.zwolle.nl)

Dit groene karakter van Nieuw Hofvliet vindt u niet alleen buiten onze brasserie terug. Ook in de huisstijl, op de website en in het interieur hebben we ervoor gekozen om met groen te werken. De kleur blauw van het golfpatroon in de huisstijl en de meubels in onze serre staat voor het water dat altijd zo'n belangrijke rol heeft gespeeld in de functie van en de werkzaamheden op het voormalige eiland.

## VOORGERECHTEN

**Gerookte zalm 15,00** *Wijnadvies: Chardonnay, Inzolia - Sicilië*  
wakame - sesam - little gem - yuzu

**Gefrituurde mosselen 13,00** *Wijnadvies: Albarino - Spanje*  
diverse slasoorten - paprika - knoflookmayonaise

**Dungesneden runderlende 15,00** *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*  
Tête de moine - pijnboompitten - truffel saus

**Mousse van ham 14,00** *Wijnadvies: Des Peyre Rosé - Frankrijk*  
watermeloen - frambozen Balsamico - Serrano krokant

**Tartaar van gele biet 14,00**  *Wijnadvies: Pinot Grigio - Duitsland*  
rucola - vijgen - walnoot - Gorgonzola

**Zomerse witlofsalade 13,00**  *Wijnadvies: Grüner Veltliner - Oostenrijk*  
cashewnoten - rozijnen - dadels - kerriesaus

**Brood 5,75**  
4 stuks - gezouten boter - tapenade

## SOEPEN

**Franse uiensoep 7,50**  
spekjes - knoflook - oude kaas - croutons

**Thom kha kai 8,00**  
kokos - kip - sereh - laos - koriander

**Velouté van broccoli 7,50**   
room - ei - tuinkruiden

## HOOFDGERECHTEN

**Gebakken roodbaarsfilet 22,00** *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*

gamba - risotto - spinazie - tomaten Hollandaise

**Paling in het groen 29,00** *Wijnadvies: Chardonnay, Gayda - Frankrijk*

kriel aardappel - zuring - kervel - eigen stoofjus

**Dry aged entrecote van Hollands rund 32,00** *Wijnadvies: Cabernet Sauvignon - Chili*

zoete aardappel - groene asperge - saus van gepofte knoflook

**Gegrilde diamanthaas 25,00** *Wijnadvies: Syrah, Gayda - Frankrijk*

ratte aardappel - broccoli - rode port/vijgen jus

**Gemarineerde gevogelte dijfilet 19,00** *Wijnadvies: Valpolicella - Italië*

noodles - taugé - sugar snaps - shiitake - five spices

**Quiche 19,00**  *Wijnadvies: Merlot, Tempranillo, Des Peyre - Frankrijk*

quinoa - feta - courgette - bataat - tomatensaus

**Frisse groene curry 20,00**  *Wijnadvies: Albarino - Spanje*

jasmijn rijst - roerbak groentes - curry/kokos saus

**+ Frites 3,50**

mayonaise

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een rauwkostsalade

Voor de Villagast met de wat kleinere trek, kunnen wij aangepaste porties serveren of vraag gerust naar de kinderkaart! 

**VERRASSINGSMENU** *3-gangen 43,50 | 4-gangen 49,50*

Wij informeren u graag over een bijpassende kaartwijn!

## DESSERTS

**Dessert HOFVLIET 9,50** *Wijnadvies: Gaya Moscatel 2 jr. gerijpt - Spanje*  
mascarpone - mango - bokkenpootjes - nougat roomijs

**Bosbessen cheesecake 10,00** *Wijnadvies: Gaya Moscatel - Spanje*  
witte chocolade - fruit madelaines - chocolade frambozen roomijs

**Zomerse trifle met aardbeien 9,50** *Wijnadvies: Müller Frizzante - Duitsland*  
yoghurt - lemon curd - crumble - aardbeien Mojito sorbet

**Hollandse kaasplank 12,50** *Wijnadvies: Pedro Ximènes - Spanje*  
diverse kazen - gildebrood - appel/peren compote

## SPECIALE KOFFIES

**Dessert koffie 6,00**  
koffie/thee met diverse lekkernijen

**HOFVLIETVILLA koffie 8,00**  
met Limoncello *(Italiaanse likeur)*

**Irish coffee 8,00**  
met Jameson whiskey

**Spanish coffee 8,00**  
met Licor 43

**French coffee 8,00**  
met Grand Marnier

# INFORMATIE

Om u goed van dienst te kunnen zijn, bespreken we graag (vooraf) de mogelijkheden, die aansluiten op uw wensen. Indien er bijzonderheden zijn, zoals diëten, allergieën o.i.d., dan vernemen wij dat eveneens graag. Vraag gerust naar onze allergenenkaart!



## Onze dagelijkse vers leveranciers

- Slagerij Bolscher - Enschede
- Wiegersma Zeevishandel - Zwolle
- Vlees van Clara - Epe
- Van der Spijk Groente & Fruit - IJsselmuiden
- Bakkerij Borger - Zwolle
- Wijnhandel Icarius - Laren (NH)
- Kaas & delicatessen 'De smaakspecialist' Harry Schonewille - Zwolle
- Bonbon Atelier A3 - Hattum
- Patisserie Lindeboom - Zwolle
- Bontolie Banket - Zwolle

## Locatie en bereikbaarheid

Brasserie 'De HOFVLIETVILLA' | Pannekoekendijk 6 | NL - 8011 BJ ZWOLLE

T 038 203 8011 | [info@hofvlietvilla.nl](mailto:info@hofvlietvilla.nl) | [www.hofvlietvilla.nl](http://www.hofvlietvilla.nl)

Vind en volg ons op... @hofvlietvilla, zodat u van de laatste nieuwstjes op de hoogte blijft!



Wachtwoord WIFI: [hofvlietvilla](#)

Inzake COVID-19 verzoeken wij u vriendelijk de aanwijzingen van het dienstdoende personeel op te volgen, alsmede uw medewerking hierin b.v.d. SAMEN KOMEN WE VERDER! DANK VOOR UW BEGRIP en EET SMAKELIJK!