

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

Rouleau van eendenborst 15,00 *Wijnadvies: Pinot Grigio - Duitsland*
eendenlever - rozijnen - shiitake - rode port gel

Huisgerookte zalm 15,00 *Wijnadvies: Chardonnay - Frankrijk*
kaneel - rooibos - veldsla - whisky saus

Mousse van gerookte forel 14,00 *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*
mosselen - radijs - little gem - dragon mayonaise

Gerookte hertenbiefstuk 16,00 *Wijnadvies: Albariño - Spanje*
rode biet - rettich - pistache - sinaasappeldressing

Marbré 14,00  *Wijnadvies: Valpolicella - Italië*
Bastiaan Blauw - peer - walnoten - Balsamico stroop

Crostini's 13,00  *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*
kruidenbrood - hummus - gemarineerde groenten - tomatensalsa

Brood 5,75
4 stuks - gezouten boter - tapenade

SOEPEN

Krachtige wildbouillon 8,50
wildpoulet - knolselderij - lavas

Velouté van bospaddenstoelen 8,00 
truffel - room - croutons

Wortel/lavendel soep 8,00 
wortel - lavendel - abrikoos - geitenkaas
(deze kan ook VEGAN geserveerd worden)

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde hertenrug 29,00 *Wijnadvies: Cabernet Sauvignon - Chili*
bospaddenstoelenkroketjes - koolraap - bakleverworst - Madeirasaus

Duet van wildzijn 25,00 *Wijnadvies: Merlot, Tempranillo - Frankrijk*
mousseline - gedroogde zuidvruchten - sjalotten - whisky saus

Gebraden polderhoen 26,00 *Wijnadvies: Valpolicella - Italië*
carré aardappel - spruiten - pancetta - gevogelte jus met eendenlever

Gebakken diamanthaas 25,00 *Wijnadvies: Grenache, Syrah, Mourvèdre - Frankrijk*
truffelaardappel - little gem - knolselderij - rode wijn saus

Zeebaars filet 24,00 *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*
linguine - peper - peterselie - citroen - filodeeg - witte wijn saus

Gegrilde tonijn 29,00 *Wijnadvies: Grüner Veltliner - Oostenrijk*
gamba's - gele rijst - kappertjes - olijven - tomatencoulis

Ravioloni 21,00  *Wijnadvies: Albariño - Spanje*
bospaddenstoelen - selderij - prei - truffelroomsaus

Dry aged rode biet 22,00  *Wijnadvies: Chardonnay - Frankrijk*
koolraap - rettich - spruitjes - koningszwam - Balsamico jus

+ Frites 3,50
mayonaise

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een seizoenssalade

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 ALLEEN PER TAFEL!

Wij informeren u tevens graag over een bijpassend wijnarrangement.

DESSERTS

Dessert HOFVLIET 9,50 *Wijnadvies: Moscatel - Spanje*
witte chocolade - pistache - peer - speculaas roomijs

Parfait van duindoornbes 10,00 *Wijnadvies: Floc de Gascogne - Frankrijk*
five spices - granaatappel - bladerdeeg - sinaasappelgel

Crème brûlée 10,50 *Wijnadvies: Moscatel - 2 jr. gerijpt - Spanje*
bastogne - karamel - rozemarijn - koffie roomijs

Hollandse kaasplank 13,00 *Wijnadvies: Pedro Ximènes - Spanje*
diverse kazen - appelstroop - vijgen/amandelbrood

SPECIALE KOFFIES

Dessert koffie 6,00
koffie/thee met diverse lekkernijen

HOFVLIETVILLA koffie 8,00
met Nobeltje (*Amelandse likeur*)

Irish coffee 8,00
met Jameson whisky

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 Icarus - Laren (NH)
- Kaas & delicatessen 'De smaakspecialist' Harry Schonewille - Zwolle
- Bonbon Atelier A3 - Hattem
- 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 | 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!