

# 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

**Gravad lax 15,00** *Wijnadvies: Chardonnay - Frankrijk*  
dille - mesclun sla - ei - Zwolse mosterd saus

**Gemarineerde tonijn 16,00** *Wijnadvies: Albariño - Spanje*  
sesam - wakame - radijs - cassave - wasabi mayonaise

**Pastrami 14,00** *Wijnadvies: Pino Grigio - Italië*  
wortel - little gem - rettich - piccalilly saus

**Rouleau van parelhoen 15,00** *Wijnadvies: Pinot Noir, Rosé - Frankrijk*  
shiitake chips - frisee - appel - whiskey gel

**Carpaccio van knolselderij 13,00**  *Wijnadvies: Chardonnay - Frankrijk*  
rucola - rode ui - gerookte amandel - truffel crème

**Geroosterde geitenkaas 15,00**  *Wijnadvies: Riesling - Frankrijk*  
diverse slasoorten - honing mosterd - appel - croutons

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

## SOEPEN

**Krachtige ossenstaartbouillon 9,00**  
ravioli - stoofvlees - lavas

**Soep van rode biet 8,00**   
prei - pastinaak - bosui

**Velouté van courgette 8,50**  
kerrie - zalm - dille *(kan ook vegetarisch)*

# HOOFDGERECHTEN

**Gebakken dorade filet 25,00** *Wijnadvies: Soave - Italië*  
pappardelle - coquille - prei - wortel - basilicum Hollandaise

**Kabeljauw rugfilet 26,00** *Wijnadvies: Albariño - Spanje*  
risotto - saffraan - spinazie - dragon beurre blanc

**Gegrilde diamanthaas 26,00** *Wijnadvies: Cabernet Sauvignon - Chili*  
aardappel beignet - amandel - pastinaak - rode port saus

**Entrecôte van Joviander 27,00** *Wijnadvies: oGrenache, Syrah, Mauvèdre - Frankrijk*  
polenta - maïs - courgette - rozemarijn saus


**Mechelse Koekoek 25,00** *Wijnadvies: Nero di Troia - Italië*  
mousseline - sugar snaps - wortel - eigen jus met Likeur 43

**Stoverij van groente 22,00**  *Wijnadvies: Valpolicella - Italië*  
Roseval aardappel - courgette - tomaat - portobello - paprika saus

**Krokante green curry 23,00**  *Wijnadvies: Chardonnay - Frankrijk*  
jasmijnrijst - sugar snaps - shiitake - taugé - kokos saus

**+ Frites 4,00**  
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 45,00 | 4-gangen 52,50 ALLEEN PER TAFEL!*

Wij informeren u tevens graag over een bijpassend wijnarrangement.

## DESSERTS

**Dessert HOFVLIET 10,50** *Wijnadvies: Moscatel - 2 jr. gerijpt*  
mascarpone - lange vingers - koffie - Amaretto roomijs

**Witte chocolade bavarois 11,00** *Wijnadvies: Moscatel - Spanje*  
Bastogne - lemon curd - merengue - Limoncello sorbet

**Ananas en kokos 11,00** *Wijnadvies: Floc de Gascogne - Frankrijk*  
tartaar - karamel - cocktail - schuim - roomijs

**Hollandse kaasplank 13,50** *Wijnadvies: Pedro Ximènes - Spanje*  
diverse kazen - peren compote - amandel/vijgenbrood

## SPECIALE KOFFIES

**Dessert koffie 8,50**  
koffie/thee met diverse lekkernijen

**HOFVLIETVILLA koffie 8,50**  
met Ruby West (*homemade likeur*)

**Irish coffee 8,50**  
met Jameson whiskey

**Spanish coffee 8,50**  
met Licor 43

**French coffee 8,50**  
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
- SaFarm Local Greens - Zwolle
- Wiegersma Zeevishandel - Zwolle
- Vlees van Clara - Epe
- Van der Spijk Groente & Fruit - IJsselmuiden
- Bakkerij Borger - Zwolle
- Wijnhandel Icarius - Laren (NH)
- Kaas & delicatessen Harry De Smaakspecialist - 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](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](#)