

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'- scheepstimmerwerf
- '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
- Scheepstimmerwerf
- 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 contramal. 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


Mousse van paling 16,00 *Wijnadvies: Pinot Grigio - Italië*
little gem - appel - courgette - limoenmayonaise

Poke bowl 14,00 *Wijnadvies: Albariño - Spanje*
rijst - gamba's - zalm - avocado - dragon - gember

Vitello tonato 16,00 *Wijnadvies: Pinot Noir rosé - Frankrijk*
kalfsrosbief - rucola - kappertjes - tonijn mayonaise

Steak tartaar 15,00 *Wijnadvies: Valpolicella - Italië*
rode ui - ei - Parmezaan - frisée sla - roze peper crème

Groente terrine 14,00  *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*
gele curry - pompoen - veldsla - mango chili dressing

Venkel salade 13,00  *Wijnadvies: Grüner Veltliner - Oostenrijk*
grapefruit - groene asperge - cashewnoten - citrus dressing

Brood 5,75
4 stuks - gezouten boter - tapenade

SOEPEN

Franse ui 8,50
gerookt spek - crouton - oude kaas

Thom kha kai 8,50
sereh - kokos - kip - laos - shiitake

Velouté van venkel 8,50 
Pernod - groene asperge - kervel

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet 26,00 *Wijnadvies: Verdejo - Spanje*

crabcake - kruidenrijst - asperge - limoen - Hollandaise

Zomerse bouillabaise 27,00 *Wijnadvies: Elegance Chardonnay - Frankrijk*

zeevruchten - venkel - aardappel - saffraan - bisque

Gegrilde diamanthaas 26,00 *Wijnadvies: Cabernet Sauvignon - Chili*

bataat - ratatouille - mais - Madeira saus

Gestoofte kalfswang 28,00 *Wijnadvies: Syrah - Frankrijk*

mousseline - appel - ui - roodlof - eigen jus met whisky

Geconfijte eendenbout 26,00 *Wijnadvies: Elegance Chardonnay - Frankrijk*

Roseval aardappel - zuurkool - gerookt spek - gevogelte jus

Drieluik van Gaasterland varken 25,00 *Wijnadvies: Merlot & Tempranillo - Frankrijk*

filet - buikspek - burger - bimi - aardappel - kruidnagel

Asperge quiche 24,00  *Wijnadvies: Nero di Troia - Italië*

ricotta - groene asperge - Roseval - peterselie - Hollandaisesaus

Vegan paella 23,00  *Wijnadvies: Albariño - Spanje*

rijst - saffraan - tomaat - vegan 'kipreepjes' - paprika - champignons

+ 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!

DESSERTS

Dessert HOFVLIET 11,00 *Wijnadvies: Moscatel - Spanje*

yoghurt - aardbeien - lemoncurd - amandelkoek - strawberry mojito

Witte chocolade parfait 11,50 *Wijnadvies: Floc de Gascogne - Frankrijk*

roze peper - crème brulee - basilicum - macaron - framboos

Cheesecake 11,50 *Wijnadvies: Moscatel - 2 jr. gerijpt*

Advocaat - blauwe bessen - gezouten karamel - koffie roomijs

Hollandse kaasplank 14,00 *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 Limoncello

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

- Ambachtelijke slager Van der Zee - Zwolle
- 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 | www.hofvlietvilla.nl

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



Wachtwoord WIFI: [hofvlietvilla](#)