

WARME DRANKEN

koffie € 2,45 cappuccino € 2,95
koffie verkeerd € 2,85 latte Macchiato € 3,10
espresso € 2,60 dubbele espresso € 3,60
espresso Macchiato € 2,75
thee € 2,25 verse muntthee / gember € 3,25
warme chocolademelk € 2,85 met slagroom € 3,60
koffie 43 - Irish Coffee - French Coffee € 7,50
HOFVLIETVILLA koffie met Amelander 'NOBELTJE' € 7,50

iets lekkers erbij v.a. € 3,00

- muffin
- appelgebak
- Villalino
- seizoensgebak
- saucijzenbroodje

High Tea € 23,50

met een glas 'BUBBELS' vooraf € 28,50

taartjes - mini broodjes - muffins - koekjes - bonbons -
scones met jam en slagroom - warme bladerdeeghapjes

Aanvang tussen 14.00 - 16.00 uur en uitsluitend op reservering!

KOUDE DRANKEN

Frisdranken v.a. € 2,75

Coca Cola - Coca Cola Zero, Fanta Sinas - Fanta Cassis,
Sprite, Bitter Lemon, Rivella, Tonic, Ginger Ale
Chaufontaine: blauw - rood - citroen - limoen/munt
Fuze Tea: sparkling - peach - green lemon - green mango

verse jus d'orange € 4,00

appelsap € 2,95

tomatensap € 2,95

Fristi € 3,00

chocolademelk € 3,00

melk € 2,35

karnemelk € 2,35

Alcoholvrije cocktails € 4,50

Finley: Spritz - Mojito

Bieren v.a. € 2,85

Grolsch Pilsner, Peroni pilsner, wisseltap,
Alcohol vrij bier, Radler 0,0%, Radler citroen,
Kriek BOON, Texels Skuumkoppe, Bokbier
Grimbergen: blond - dubbel - tripel

Zie ook onze speciale bierkaart!

HUISWIJNEN

Bubbels € 5,75

Muller Frizzante WIT
Muller Frizzante ROSÉ

Witte wijn v.a. € 4,50

Gascogne - Colombard - Sauvignon Blanc
't Air d' Oc Chardonnay

Rosé € 4,50

Gascogne - Merlot & Tanat

Rode wijn v.a. € 4,50

Lorce - Garnacha Tinto
't Air d' Oc Syrah

High Wine € 25,00

met een glas 'BUBBELS' vooraf € 30,00

3 glazen wijn - kleur naar keuze, alsmede kaas - worst
nootjes - olijven - brood - tapenade, aangevuld met
diverse warme hapjes!

Indien 6 personen of meer => op reservering!

Ruim assortiment kaartwijnen aanwezig.
Wij informeren u graag over de mogelijkheden!

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Beerenburg, Vieux, Jonge jenever, Oude Jenever,

Bessenjenever, Citroen Brandewijn € 3,25

Sherry Dry, Sherry Medium € 4,00

Corenwijn € 4,00

Bacardi, Bacardi Bruine Rum, Campari,

Jägemeister, Gin, Vodka, Pernod € 5,00

Martini Bianco, Martini Rosso € 4,00

Martini Extra Dry, Martini Royale € 4,50

Port v.a. € 4,75

Ruby Port, Tawny Port, Witte Port, Late bottled vintage Port

Likeur € 5,00

Drambuie, Grand Marnier, Tia Maria, Cointreau, Bailey's, Amaretto.

Limoncello, Likeur 43, Sambuca

Whisky v.a. € 5,00

Ballantine's, Chivas Regal, Dimple, JW Red label, JW Black Label,

Teacher's Highland, Glenfiddich, Jameson Tullamore Dew, Four

Roses

Digestief v.a. € 8,00

Grappa, Armagnac, Calvados, Cognac petite Champagne,

Courvoisier, Hennessy, Martell VSOP, Remy Martin VSOP

HOFVLIETVILLA's Broodplank

Standaard 4 minibroodjes met boter & tapenade
alsmede keuze uit diverse soorten beleg:

2 items € 8,00

3 items € 9,50

4 items € 11,00

VLEES:

- gerookte runderlende
- Coppa
- gerookte eendenborst
- kalfsrosbief

KAAS:

- mosterdkaas
- Brie
- Floortje fenegriek
- Heks'nkaas

VIS:

- gravad lax
- makreel rilette
- rivierkreeftsalade

WARM:

- gebakken ei ✓
- kastanjeburgertje ✓
- balletje gehakt
- kaaskroketje ✓

extra mini broodje € 0,50 p/st

SANDWICHES € 9,50

Rosbief

diverse slasoorten - tomaat - Mozzarella - kapperappel - pesto - kaas/ui crackers

Gemarineerde zalm

briochebrood - ijsbergsla - rode ui - mosterdmayonaise - sourcream/dille chips

SOEP* € 6,50

Soep van de dag verrassend - seizoen

Mexicaanse bonensoep ✓ kidneybonen - maïs - tomaat - lavas

Gevogeltebouillon prei - eireepjes - kruiden

SALADE* € 11,00

Runderlende

rode kool - appel - Balsamico/frambozendressing

Rivierkreeft

ijsbergsla - appel - citrus- bieslookmayonaise

Mozzarella

 ✓

rucola - tomaat - pijnboompitten - rode ui - pesto

Soepen & salades worden geserveerd met brood, boter en tapenade *

WARME GERECHTEN

Hofvlietburger € 13,00

biologisch rundvlees - Italiaanse bol - rucola -
Mozzarella - tomatensalsa - frites

Uitsmijter € 10,75

brood - spiegelei - gerookte runderlende

Croque

Monsieur € 4,75

ham en/of kaas

Madame € 6,00

ham en/of kaas - gebakken ei

Zalm € 6,75

dille - mosterd - rode ui

Hofvlietbal met brood € 9,00

authentiek recept - Zwolse mosterd - eigen jus

IJS

Dame Blanche € 6,50

vanille roomijs - warme chocoladesaus - slagroom

Wintercoupe € 6,75

Bastogne & chocolade ijs - karamel - slagroom

Perensorbet € 7,00

peer & limoen sorbet - perencompote - bruiswater

Kinderbeker € 4,75

vanille & smurfen ijs - smarties - slagroom



VOOR BIJ DE BORREL

Villaplank € 14,50

kaas - worst - nootjes - olijven - brood - boter - tapenade

Bitterballen € 7,25

8 stuks - Bourgondiër - Zwolse mosterd

Warm bittergarnituur € 9,25

12 stuks - divers - Zwolse mosterd - Chilisaus

Vegetarisch bittergarnituur € 9,25

12 stuks - divers - Zwolse mosterd - Chilisaus

Minibroodjes € 4,50

4 stuks - boter - tapenade

Nacho's € 5,00

chips - kaas - guacamole - crème fraîche - Chilisaus

Knoflook garnalen € 12,50

16 stuks - knoflook - kruiden - brood

Verse frieten € 4,00

mayonaise - curry - uitjes

Saucijzenbroodje € 4,00

ambachtelijk gemaakt

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.

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.

INFORMATIE

Om u goed van dienst te kunnen zijn, bespreken we (vooraf) graag de mogelijkheden, die aansluiten op uw wensen. Wij verzoeken u vriendelijk om van onderstaande kennis te nemen.



Onze dagelijkse vers leveranciers

- Slagerij Bolscher - Enschede
- Slagerij Haverkort - Zwolle
- Vishandel Wiegersma - Zwolle
- Van der Spijk Groente & Fruit - IJsselmuiden
- Bakkerij Borger - Zwolle
- Wijnhandel Icarus - Laren (NH)
- Kaas & delicatessen 'De smaakspecialist' Harry Schonewille - Zwolle
- Bontolie Bakkerij - gebak & taartenservice - Zwolle
- Chocolade & Zo - Nijeveen
- Snackcorner Norp - Zwolle

Locatie en bereikbaarheid

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

T 038 203 8011 | E info@hofvlietvilla.nl | www.hofvlietvilla.nl



Vind en volg ons op... [@hofvlietvilla](https://www.instagram.com/hofvlietvilla),

zodat u van de laatste nieuwstjes op de hoogte blijft! Wachtwoord WIFI: [hofvlietvilla](#)