

NON PLUS ULTRA

ZOMERKAART 2018

DINERZAAL VANAF 15 TOT 50 PERSONEN
FEESTZAAL VANAF 40 TOT 150 PERSONEN
CAFÉ TOT 60 PERSONEN VANAF 08.30 UUR GEOPEND
CAFE OOK VOOR FEESTEN IN OVERLEG TOT 100 PERSONEN
IETS TE VIEREN, VRAAG HET ONS.....
TERRAS 80 PERSONEN
ZOMERKAART VAN 10 APRIL T/M 30 SEPTEMBER 2018
ASPERGERIE VANAPRIL TOT 24 JUNI 2018
RUIME PARKEERGELEGENHEID
ONTBIJT MOGELIJKHEDEN, VERZAMEL EN START PLAATS
VERRASSENDE RESTAURANTTHEMA-AVONDEN
VANAF TWEE PERSONEN

ALTIJD WELKOM NAMENS:
FAMILIE PALINCKX
GRINDWEG 2 - 4634 PP WOENSDRECHT
TEL. 0164 - 612165

WEER VERNIEUWD:
HIGH WINE PROEFMOMENT,
EN ONS HIGH BEER PROEFMOMENT MET
VERRASSENDE BIERSOORTEN

LEUK OM TE GEVEN EN OM TE KRIJGEN:
DE NON PLUS ULTRA CADEAUBON
WWW.CAFENONPLUSULTRA.NL

VOOR BUFFET, DINER OF HIGH TEA, IS NON PLUS ULTRA DE PLACE TO BE .

MAANDAG SLUITINGSDAG
ALLE THEMA AVONDEN EN FEESTEN OP RESERVERING

MOCHT U MEER INFO WILLEN LICHTEN WIJ DAT GRAAG MONDELING TOE, WIJ HEBBEN
OOK EEN FEESTBOEK DAT U GEHEEL VRIJBLIJVEND IN KUNT ZIEN.

**Heeft u een voedselallergie, laat het ons s.v.p. weten.
Wij zorgen voor een passend alternatief.**

HET ONTSTAAN VAN DE NAAM “NON PLUS ULTRA”

IN HET JAAR 1902 IS DE VERGUNNING VOOR HET CAFÉ
AFGEGEVEN DOOR BURGEMEESTER MOORS AAN
DE EERSTE EIGENAAR DESTIJDS.
HIJ HAD HET DE NAAM “NON PLUS ULTRA”
TOEN GEGEVEN OMDAT AAN DE ACHTERKANT,
WAAR NU DE FEESTZAAL STAAT,
“DE SCHELDE” WAS EN MEN NIET VERDER KON DAN DIT PUNT,
NAAM “NON PLUS ULTRA”
BETEKENT “TOT HIER EN NIET VERDER”.

ZO WAS OOK “DE STOMPE TOREN” VAN WOENSDRECHT
EEN ECHT BEGRIP VOOR HET DORP WOENSDRECHT.
OM DIE REDEN HEBBEN WE VOOR “DE STOMPE TOREN”
GEKOZEN ALS ONS LOGO.
ZIJ WAS EEN BAKEN VOOR DE SCHEPEN
DIE IN DE SCHELDE VOEREN.
DE STOMPE TOREN IS JAMMER GENOEG
IN DE OORLOG STUK GESCHOTEN.

Sinds 1902 is Non Plus Ultra uitgegroeid van een café naar een horecazaak met vele mogelijkheden. We zijn trots op ons familiebedrijf en laten de gasten dan ook graag meegenieten. Met de juiste medewerkers en leveranciers om ons heen staan we voor een constante kwaliteit en zien wij elke dag als een uitdaging om voor U als onze gast steeds verder te zoeken naar nieuwe ontwikkelingen en culinaire hoogtespunten met een knipoog naar het verleden.

Inhoudsopgave

Frisdranken/ Biersoorten/ Wijnen	Bladzijde	4
Koffiesoorten/ Aperitieven/ Alcoholvrij	Bladzijde	5
Bittergarnituren en tapas.....	Bladzijde	6
Extra info betreft Non Plus Ultra.....	Bladzijde	7
Ontbijt en pannenkoeken	Bladzijde	8
Lunch en streek gerechten	Bladzijde	9
Ei gerechten en warme lunchgerechten	Bladzijde	10
Voorgerechten en soepen	Bladzijde	11
Maaltijdsalades en vegetarische hoofdgerechten	Bladzijde	12
Vlees en vis hoofdgerechten	Bladzijde	13
Desserts/ IJscoupes/ Wafels.....	Bladzijde	14
Kindergerechten	Bladzijde	15
High wine moment	vernieuwde wijnen.....	Bladzijde 16
High beer moment	vernieuwde bieren.....	Bladzijde 17
Wat bieden wij?		Bladzijde 18
Restaurant thema data 2018.....		Bladzijde 19
Aspergekaart met vele asperge gerechten van begin april t/m 24 juni		
<hr/>		
Asperge voorgerechten en soepen	Bladzijde	21
Asperge hoofdgerechten en maaltijdsalades	Bladzijde	22
Asperge arrangement	Bladzijde	23

Heeft u een voedselallergie, laat het ons s.v.p. weten.

Wij zorgen voor een passend alternatief.

Wij zijn ook te volgen op Facebook like us,

en bezoek ook onze site eens op www.cafenonplusultra.nl

Frisdranken

Coca Cola	2,-
Coca Cola Zero	2,-
Coca Cola light	2,-
Chaudfontaine rood	2,-
Chaudfontaine blauw	2,-
Spa groen	2,-
Sprite	2,-
Fanta sinas	2,-
Cassis	2,-
Bitter Lemon	2,-
Tonic	2,-
Jus d'orange	2.25
Tomatensap	2.25
Rivella	2.25
Zeeuwse Appelaere	2.25
Lipton Ice-tea	2.20
Lipton Ice-tea Green	2.20
Red Bull	2.90
Verse Jus d'orange	3.40

Bieren van 't vat

Brand	2.10
Affligem Blond	3.10
Lefte Dubbel	3.10
Kwaremont Blond	3.60
Tripel D'anvers	3,80
Palm	2,65
Wissel Tap / Seizoensbier	

In 2018 hebben we zeven biersoorten van de tap, vraag ernaar want het assortiment is TOP en er is steeds een wisselend seizoensbier van de tap.

Bieren van de fles

Brand ongefilterd	2.25
Heineken 0.0 %	2.25
Bavaria malt	2.30
Brand Oud bruin	2.35
Heineken	2.35
Brand Weizen	2.60
Koninck	2.90
Brand Blond	3.10
Mort Subiet kriek	2.60
Wittekerke Rosé bier	2.60
Duvel	3.45
Tripel West Malle	3.80
Tripel Karmeliet	3.80
Erdinger (0,5 L)	3.95
La Chouffe	3.40
Wieckse Witte 0%	2.40
Brand Imperator	2.65
Liefmans Fruitesse	2.65
Liefmans Yell'Oh	2.65
Amstel Radler	2.65
Amstel Radler 0%	2.65
Desperado	3.50
Apple Bandit	3.50

Diverse geselecteerde wijnen

Wijn (R) Terre Siciliane-Nero d'Avola	3.40
Wijn(W)Domaine du Tariquet-Classic	3.40
Rosé wijn d' Anjou Les Ligériens	3.50
Zoete wijn Bereich Bernkastel	3.40
Silverlake – Sauvignon Blanc (W)	4.40
Gnarly Head - Chardonnay (W)	4.40
Casa Silva – Reserva Syrah (R)	4.40
Cava per glas Jaume Serra	5.10
Fles Cava brut Jaume Serra	25.50
Sangria	3.95

Koffie/Thee soorten

Koffie	1.90
Cappuccino	2.20
Koffie verkeerd	2.30
Latte Macchiato	2.30
Décafé	1.90
Thee	1.80
Thee-citroen	1.90
Verse Muntthee	2.70
Espresso	1.90
Irish Coffee (irish wiskey)	4.85
Italian Coffee (amaretto)	4.85
French Coffee (grand-marnier)	4.85
Spanish Coffee (liquor 43)	4.85

Melkvariaties

Melk	1.80
Chocomel	2.20
Fristi	2.20
Warme chocolademelk	2.30
Slagroom per portie	0.35

Alcoholvrije suggesties

Crodino	2.20
Rode wijn	3.40
Witte wijn	3.40
Mousserende wijn	3.95
Sangria	3.95

Aperitieven

Gin tonic classic	7.75
Gin tonic NPU	7.95
Vieux	2.30
Jägermeister	2.35
Jenever	2.30
Oude jenever	2.40
Graanjenever	2.55
Citroenjenever	2.55
Citroenbrandewijn	2.55
Pernod	2.50
Schrobbelaer	2.40
Bessenjenever	2.75
Kersenjenever	2.75
Rode port	2.75
Witte port	2.75
Rode martini	2.65
Witte martini	2.65
Apfelcorn	3.15
Droge sherry	2.75
Medium sherry	2.75
Boswandeling	3.45
Advocaat met slagroom	3.00
Licor 43	3.50
Bacardi	3.45
Malibu	3.45
Safari	3.45
Passoa	3.45
Baileys	3.45
Calvados	3.45
Pisang ambon	3.45
Drambuie	3.45
Grandmarnier	3.45
Tia maria	3.45
Cointreau	3.45
Amaretto	3.45
Campari	3.45
Ballantines	3.80
Cognac	3.45

- **Tapas [2 pers]** 13.50

Een bord opgemaakt met verschillende charcuterie, , feutworst, kaassoorten, daarbij een garnering van verschillende hapjes en een broodgarnituurtje met kruidenboter en gerookte zalm en Krabsalade

Lekker voor bij de Borrel

- Portie bitterballen	3.75
- Portie kaas	3.75
- Portie kaas / geitenkaas (mix)	4.00
- Portie frituurhapjes (mix)	3.95
- Portie kipfingers	3.75
- Portie olijven / geitenkaas	4.00
- Mini loempiaatjes	5.80
- Verse loempia's (2 Stuks)	4.50
- Calamaris	4.00

Drie Engelse kazen met garnituur 13.50
(inclusief stokbrood en kruidenboter)

Mandje met broodgarnituur en kruidenboter 3.50



Al is het nu 2018 we zijn er nog steeds super trots op dat we de PROMOTIEPRIJS 2013 van de Gemeente Woensdrecht hebben gewonnen. De Groene Gemeente op de Brabantse Wal.....

Dit jaar is voor ons een bijzonder jaar, we zitten nu 25 jaar in Non Plus Ultra. Het is prachtig om te zien hoe we kunnen terugkijken op een fijne historie.

We hebben al voor vele gasten mogen zorgen en vele feesten hebben hier ook al plaatsgevonden. Als ik zo eens voor mezelf terugkijk kan ik wel zeggen dat we er trots op mogen zijn om samen met onze medewerkers voor U als onze gast te mogen zorgen. We zijn steeds bezig om verder te kijken hoe we als Non Plus Ultra de toekomst in gaan waarbij de passie voor het Horeca vak voorop staat.

Ik zeg altijd maar, we zien de gasten graag maar we zien ze liever terug. Het is ook altijd fijn om te zien dat er een hele pluimage van gasten Non Plus Ultra weet te vinden, dat maakt het zo gezellig want hier ben je nooit alleen.

De rijke historie geeft ook aan dat er in het café-gedeelte een gezellige sfeer is ontstaan tussen de vaste gasten die er graag komen voor een hapje en een drankje. Elk seizoen heeft zijn charme en daarbij ook zijn eigen karakter. Maar er is niets zo gezellig als de zon schijnt. dan komen de fietsers van heinde en verre en de fietsverhalen komen in onderlinge gesprekken van zelf naar boven.

We kunnen hier op de Brabantse Wal genieten van wat er allemaal te bieden valt, zoek je ruimte om te feesten die bij jou past zoek dan niet verder en vraag naar Kees voor verdere informatie, wij geven onze zorg aan Uw feest.

Gastvrije groet Kees en Saskia Palinckx
Non Plus Ultra

Ontbijt voor in de vroege uurtjes.....

Speciaal voor de vroege gasten!

[alleen tussen 08.00 uur en 10.00 uur]

- Als u bij ons ontbijt bestelt krijgt U een assortiment van brood, boter, beleg/kaas en zoetwaren, een stuk fruit en tevens een kopje koffie of thee en een glas vers geperste jus d'orange. Ook heeft u de keuze uit een omelet kaas/spek of ham.

Start je dag dus met een ontbijtmenu bij Non Plus Ultra voor 8.50 pp.

Gelieve te reserveren.

Voor groepen meer ontbijtmogelijkheden ook bijvoorbeeld in buffetvorm, zie onze site.

Keuze uit diverse pannenkoeken

- | | |
|-----------------|------|
| - Naturel | 4,40 |
| - Spek | 5,50 |
| - Appel | 5,50 |
| - Kaas | 5,50 |
| - Met 1 bol ijs | 4,95 |

Lunchgerechten (tot 17.30 uur)

Keuze uit: Italiaanse bol, wit stokbrood, of keuze uit wit maïs of bruin volkoren brood dit geldt voor onderstaande lunchgerechten;

- Krabsalade	5.95
- broodje gezond	5,50
- Hollandse garnalen/eisalade	6.75
- Ham, kaas of serranoham	3.95
- Oude kaas	4.10
- Brie	4.95
- Gerookte zalm	6.25
- Rundcarpaccio met Italiaanse garnituur	5.95
- Krokot of frikadel	3.95

De Proeverij van Non Plus

5-tal belegde stokbroodjes geserveerd met verse dag salade
gerookte paling filet, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade
en rijkelijk gegarneerd 9.50

De Brabantse Wal sandwich (Brabants Wal brood) 7.50

met ingrediënten van de streek (lauw-warm)
o.a. Brabantse Wal beenham, walnotenkaas, roerei met groente.

Brabantse wal kaasproeverij

- Twee Brabants Wal boterhammen, één met geitenkaas en honing en één met walnoten kaas en een verse dag salade 7.95

‘ NonPluske ‘

Een bord rijkelijk gevuld met een kopje soep, broodgarnituur met een
bakje krabsalade, garnalencroquet, en een kleine omeletje 7.95

Brabantse Wal Special

Getoast Brabants Wal brood met beenham, notenkaas,
roerbakgroenten en een spiegeleitje met een bijpassende dagsalade. 7.95

Uitsmijters

- Ham	6,50
- Kaas	6,50
- Ham / Kaas	6,50
- Spek	7,00
- "De Luxe "	7,50

(3 sneetjes brood met ham, kaas, serrano ham en huzarensalade)

Omeletten

- Kleine boerenomelet	5,40
- Dé boerenomelet	6,70
- Omelet kaas	5,50
- Omelet ham	5,50
- Omelet spek	5,50
- Omelet champignon/spek	6,25
- Omelet naturel	4,75

lunchgerechten

- Tosti met garnituur	4,50
- Tosti Hawaiï	4,90
- Broodje "Non Plus " (broodje onder de grill met roerbakgroenten, ham, kaas en spek)	7,75
- Toast champignons (met ui, spekjes)	6,75
- 12 – Uurtje (3 sneetjes brood, 1 beleg, 1 kroket, 1 gebakken eitje en salade)	7,50
- Broodje met warm vlees	6,50

Gewokte warme kipfilet-reepjes, cashewnoten en roerbakgroenten met de dag salade

keuze uit een Italiaanse boL OF KEUZE UIT WIT MAISBROOD OF DONKER VOLKORENBROOD

€ 7,95

Kijk voor meer keuze in lunchgerechten
ook bij de voorgerechten.
(Keuken vanaf 20.00 uur gesloten)

Voorgerechten

- Salade met gewokte kipreepjes	8.95
- garnaal croqueten met dag salade en garnituur	9.95
- Serrano ham met meloen	9.95
- Hollandse garnalen cocktail (100 gr)	11.95
- Rundcarpaccio	11.50
- Italiaanse salade [vernieuwde opzet] (gebakken mortadella, paprika, pomodori, mozzarella, spinata, olijven)	9.95
- Rijkelijk gevulde vissalade (met o.a. gerookte paling filet, gerookte zalm, krabsalade, Hollandse garnaaltjes)	13.75
- Warme geitenkaas met spek op een frisse salade met appel	10.50
- Scampi's in looksaus met een saladegarnituur	10.50

Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met volkoren bruin of wit maïs brood.

Soepen

- Tomatensoep	4.30
- Goedgevulde dagsoep	4.30



(Keuken vanaf 20.00 uur gesloten)

Maaltijd salades

- | | |
|---|-------|
| - Italiaanse salade (met o.a. pomodori, mozzarella, Italiaanse ham, olijven) | 14.50 |
| - Vissalade (met o.a. gerookte paling filet, gerookte zalm, krabsalade, Hollandse garnaltjes) | 18.50 |
| - Verrassende salade met garnaalcroquetten en garnalen | 16.00 |
| - Carpaccio salade met bijpassend garnituur | 15.50 |
| - Salade met geitenkaas, spek en appel | 15.25 |

Vegetarische hoofdgerechten

- | | |
|--|-------|
| - gemixte salade met o.a. mozerella, tomaat, meloen pijnboompitjes | 9.50 |
| - Groenten/ei omelet | 8.50 |
| - Roerbakgroenten met Brie in een gefrituurde wrap | 9.50 |
| - Geitenkaas met honing en appel op een salade | 12.50 |
| - gebakken champignons met ui, en kaas onder de grill | 9.50 |

Bovenstaande gerechten worden geserveerd

Met verse frites of gebakken aardappelen of wit maïs of bruin volkoren brood.

(Keuken vanaf 20.00 uur gesloten)

Hoofdgerechten (vlees)

- Kip saté	11.95
- Halve portie spare-ribs (geserveerd met looksaus)	13.95
- Hele portie spare-ribs (geserveerd met looksaus)	18.95
- Rundstoofvlees	15.50
- Gewokte kipfilet met roerbakgroenten	14.50
- Gebakken kalfslever met ui en spek	14.95
- Hamburger met salade en frites	13.95

Bij onderstaande gerechten kunt u saus naar keuze aangeven:

- Champignonroomsaus
 - Pepersaus
 - Gevulde saus met ui, spek en champignons (NPU saus)
- Of gebakken champignons ipv saus is ook mogelijk

- Schnitzel	14.50
- Varkenshaas	17.50
- Kogelbiefstuk ±200gr	18.95
- De entrecôte ± 300gr [voor de echte vleesliefhebber]	23.95

Hoofdgerechten (vis)

- Vispannetje	18.95
- Gestoofde paling in het groen	18.95
- Gebakken Zalm met Hollandse garnalen	18.50
- Gepelde scampi's in looksaus	15.95
- Catch off the day gestoomd op chef's wijze	17.50
- Gewokte scampi's met roerbakgroenten	15.95
- Scholfilet met remoulade saus	17.50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd op bord met een fris salade-garnituur en mayonaise.

Verse frites of gebakken aardappelen worden apart geserveerd.

Desserts

Koffie met verse vlaaipunt naar keuze en slagroom 4.25

Wafels

- Wafel met poedersuiker 3.95
- Wafel met slagroom 4.25
- Wafel met warme kersen en slagroom 5.50
- Wafel met aardbeien (uit eigen streek) en slagroom 5.95
- Wafel met slagroom en een bol vanille-ijs 4.90

Ijsgerechten

- Aardbeien ijscoupe 4.95
- Vers fruit ijs ijscoupe 4.95
- Dame Blanche ijscoupe 4.50
- Bananen ijscoupe 4.75
- Ijscoupe met advocaat 4.75
- Ijs met warme kersen 4.75
- Coupe boerenjongens met advocaat 4.95
- Kleine ijscoupe 3.25
- Suikervrij roomijs met aardbeien 3.25

- Slagroom per portie 0.35

Overige desserts

- Ouderwetse roomrijst met slagroom en warme kersen 5.50
- Spekkoek met een bolletje vanille-ijs 4.50
- Duo van chocolademousse met een bolletje vanille-ijs 5.25
- Grand dessert van Non Plus Ultra 5.95
- Crème brûlée met vanille ijs 4.95
- Parfait van het seizoen 4.75
- Cranachan met een soepje van roodfruit 4.50

Speciaal voor onze kleine gasten

- Kipfingers	4.50
- Frikandel	4.50
- Kroket	4.50
- Knakworstjes	4.50
- Kip saté	4.50
- Spare-ribs	6.00

Bovenstaande gerechten worden geserveerd op een bord met frites, mayonaise en appelmoes.

- Kinderpannenkoek	2.70
- Kinderijs – verrassingsbeker	2.50
- Satelite – waterijsje	0.95

***Bezoek ook onze website: www.cafenonplusultra.nl
of volg ons op Facebook voor leuke acties***
(reserveren alleen persoonlijk of telefonisch)

Wilt U meer informatie voor een feest, vraag het ons en

**Vraag vrijblijvend
naar onze zaalmogelijkheden.**

Gastvrije groet namens,
Kees en Saskia Palinckx en het team van Non Plus Ultra.

***Ons seizoen van de zomerkaart loopt
tot en met 30 september 2018***

Graag tot ziens!

High Wine bij Non Plus Ultra

Uitleg van ons high wine moment

Cava en drie mooie wijnen geselecteerd door onze Sommelier Niels v Raam Tapavino Bergen op Zoom

Cava Jaume Serra – Brut

Deze Cava is het Spaanse antwoord op Champagne. Het is een mooi glas mousserende wijn uit de Spaanse streek rondom Penedès. De wijn wordt gemaakt van vier verschillende druivensoorten: Macabeo, Xarel-lo, Parellada en de meer bekende Chardonnay. Het resultaat is een heerlijk glas bubbels met een fijne mousse en een aromatische en frisse geur. De smaak is zacht met vriendelijke zuren en tonen van appel, peren en citrus.

Silverlake – Sauvignon Blanc

Een verrassend glas wijn uit één van de mooiste wijngebieden van New Zealand; Marlborough. Dit is “the place to be” als het om Sauvignon Blanc gaat. De ligging vlak bij zee zorgt voor mooie verkoelende zilte wind in de wijngaarden en het zonnetje zorgt voor mooie rijpe druiven. De Silverlake Sauvignon Blanc is lekker fris en mineraal met geuren van groene kruiden, citrus en zelfs asperges! De smaak is intens en lekker sappig met een heerlijke krachtige afdronk.

Gnarly Head - Chardonnay

Deze heerlijke wijn komt uit het zonnige Californië, waar de Delicato familie (van origine uit Italië) schitterende wijnen maakt. De Gnarly Head is genoemd naar een begrip uit de “Surf Scene” van de jaren 50 en 60. Een Gnarly Head was een lastige golf waar enkel geoefende surfers mee overweg wisten. Daarnaast is tegenwoordig een Gnarly Head de naam voor een knoestige oude wijnstok, waar het ook een vak apart is om hele mooie wijnen van de maken. De Chardonnay komt dus van oude stokken, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De geur is exotisch, honingachtig, met hints van boter en getoast brood. De smaak is verrassend fris, vol en zacht met een lange afdronk.

Casa Silva – Reserva Syrah

Op het Chileense wijnlandgoed “Lolol”, dat in het wijngebied Colchagua Valley ligt, maakt de familie Silva fantastische wijnen. De ligging en klimaat van dit gebied komen heel erg overeen met de Franse wijnregio “Rhône”. Vandaar dat ook hier de druivensoorten Viognier en Syrah aangeplant staan. De Syrah, waar deze wijn van gemaakt is, gedijt weelderig in het lekker warme klimaat van de vallei. De druifjes krijgen veel zon en dat proef je! Heerlijk zwoel van geur met hints van donker bosfruit, pruimen, chocolade en specerijen. De smaak is levendig, verfijnd en vol. De afdronk van dit heerlijk glas wijn is soepel en vriendelijk

Bij elke Wijnsoort wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit.

Bij het aperitief serveren wij stokbrood en kruidenboter, olijfsjes. Bij de eerste wijn een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij de tweede wijn loempia's met roerbakgroenten en gerookte zalm. En bij de laatste wijn serveren wij diverse kaassoorten.

Prijs per persoon €19.95, ijswater zit bij de high wine inbegrepen.

High Beer bij Non Plus Ultra

Uitleg van ons high beer moment

Vier mooie biersoorten geselecteerd door onze eigen bierfanaten Tom van Eekelen & Lotje Prop

Proefglaasje van ons wisselend seizoensbier van de tap

Hier beginnen we mee als aperitief, een leuke start om de proeverij mee in te luiden.

Ieder seizoensbiertje wat wij schenken van de tap is zorgvuldig gekozen in overleg met onze drank leverancier drankenhandel Somers-Hendrikx om u altijd een verrassend smaakvol bier aan te kunnen bieden.

Farm House

6,5%

Farm house is een bier van Brouwerij Kees te Middelburg. Dit bier heeft een Alcohol percentage van 6,5%. De hop soort die ze gebruikt hebben voor dit bier is de Sorachi Ace Hop. De mout soort in dit bier is de Pale Ale Haveremout. Farm house is dus een geslaagd huwelijk tussen twee bierstijlen, een moderne Amerikaanse IPA en Klassieke saisons. Hoppig, citrusachtig, prikkelend en vol van smaak

Turf 'n Surf

8.5%

Turf 'n Surf is een bier van Brouwerij van de Streek te Utrecht. Dit bier heeft een alcohol percentage van 8,5%. In dit bier proef je de fruitige smaken van een tripel, met een vleugje turfgerookte whiskymout en een snufje zeezout. De Australische Summer-hopis de rots in de branding van de zomerse belevenis in dit bier. Surf the waves van dit geslaagde experiment.

Barley Wine

11.5%

Barley wine is ook een bier van Brouwerij Kees te Middelburg. Dit bier heeft een alcohol percentage van 11.5%. De hop soort die ze gebruikt hebben voor dit bier is de Cascade Citra. De mout soort in dit bier is de Pale Ale Caramel. Barley wine is diep roodbruin van kleur, zacht zoet en alcoholwarmend. Het is geen doordrinker maar een om rustig van te genieten.

Bij elk bier wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit.

Bij het proefglaasje serveren wij stokbrood en kruidenboter.oliïfjes. Bij de Farm house een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij de Turf 'n Surf twee loempia's met roerbakgroenten en gerookte zalm. . En bij de Barley Wine serveren wij diverse kaassoorten.

Prijs per persoon €19.95 all-in

“Non Plus Ultra” Is al meer dan 35 jaar een begrip in de Zuidwesthoek

Het familiebedrijf Non Plus Ultra zorgt ervoor, vanaf het moment dat u binnenkomt, totdat u de zaak verlaat, het een prettige herinnering achterlaat voor u en uw gasten.

Of het nu gaat om een kop koffie in het café of een diner in de feestzaal.

Onze gastvrijheid en gezelligheid maken uw dag tot een onvergetelijke dag.

Met onze dagverse producten bereiden we de maaltijden zoals het in Brabant hoort!

“Non Plus Ultra” biedt o.a. de volgende mogelijkheden:

Dagje weg? Verzamel en ontbijt bij Non Plus Ultra met uw groep

Receptie of avondfeesten met diverse mogelijkheden voor allerlei hapjes.

Nu ook te reserveren!!! Het café voor gezellige uurtjes samenzijn.

Brunch, lunch of diner/walking diner en buffet

Diverse Koffietafels

Vergadermogelijkheden

Jaarlijkse RESTAURANT avonden (onze thema-avonden)

vanaf twee personen te reserveren. VRAAG ERNAAR.....

De Aspergerie met vele aspergegerechten van de Brabantse Wal

Zomerkaart van 10 april t/m 30 september 2018

Onze suggesties vindt u terug op www.cafenonplusultra.nl

Natuurlijk staan wij altijd open vragen en maken graag een voorstel op maat.

High tea mogelijkheden

Proef & beleef de nostalgische herinneringen aan het rijke Engelse leven,
met onze verschillende high tea mogelijkheden.

High tea is alleen mogelijk op reservering voor groepen vanaf 15 tot 80 personen.

Kijk voor suggesties op onze website www.cafenonplusultra.nl

Maar op verschillende middagen organiseren wij een high tea, voor 2 of meer personen.

U neemt plaats aan uw eigen gedekte tafel en U gaat heerlijk genieten!

Schrijf nu al in.....!

Woensdag 14 november & Woensdag 13 december 2018

Onze High tea is een theebeleving.

Agenda Thema's, alles op reservering.

Onderstaand ziet u de data voor onze Thema-dagen

GENIET VAN HET SEIZOEN/PROGRAMMA 2018

Di 12 juni 18.45 uur Aspergerie

Wo 13 juni 18.45 uur Aspergerie

Do 14 juni 18.45 uur Aspergerie

Di 23 oktober 18.45 uur Halloween

Wo 24 oktober 18.45 uur Halloween

Do 25 oktober 18.45 uur Halloween

Wo 14 november 13.30 uur High tea

Zo 25 november ATB Sirocco TOUR tocht

Wo 13 december 13.30 uur Kerst High Tea

WILT U ZELF EEN FEEST GEVEN.....!!!!

We geven U graag de nodige uitleg betreft onze mogelijkheden.



ASPERGERIE 2018

We mogen het niet hardop zeggen maar we hebben stiekem de lekkerste asperges en daarom mogen we U tijdens het aspergeseizoen ontvangen met onze uitgebreide aspergekaart.

We hebben voor U enkel en alleen Brabantse Wal asperges geselecteerd en verwerkt in al onze aspergegerechten.

Met trots geven wij alleen tijdens het aspergeseizoen een extra naam aan
Non Plus Ultra:

*De Brabantse Wal "Aspergerie" in Non Plus Ultra
te Woensdrecht.*

Brabantse Wal Aspergerie 2018

Non Plus Ultra

Dé gelegenheid om van asperges te genieten op de Brabantse Wal!

Wij serveren enkel Brabantse Wal Asperges

Sinds 2016 zijn de Brabantse Wal Asperges een Europees Erkend Streekproduct, door de inzet van vele mensen is deze welverdiende erkenning tot stand gekomen waardoor er een enorme waardering ligt en blijkt dat je met de juiste samenwerking deze prachtige witte groente de juiste titel mag geven, het Brabantse Goud op de Brabantse Wal staat voor een asperge met een zilte smaak welke U ervaren moet hebben.....



Voorgerechten

- | | |
|---|-------|
| 1. Salade van gewokte aspergepunten en scampi's (lauw warm) | 10.50 |
| 2. Gerookte zalm en aspergeparfait met gefrituurde aspergepunten | 9.50 |
| 3. Proeverij van een zestal asperge gerechtjes | 9.95 |
| 4. Salade van aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen | 10.50 |
| 5. Salade van aspergepunten met Brabantse Wal beenham | 9.95 |
| 6. Aspergebitterballen met aspergepunten | 9.95 |
| 7. Omelet met asperges (vegetarisch) | 7.50 |
| 8. Omelet met asperges en Brabantse Wal beenham en salade | 9.95 |

Soepen

- | | |
|---|------|
| 9. Lichtgebonden aspergesoep met kervel | 4.30 |
| 10. Goed gevulde asperge bouillon | 4.30 |

Soep wordt geserveerd met een soepstengel omwikkeld met serranoham.

Hoofdgerechten (traditioneel bereid)

11. Brabantse Wal beenham met asperges en garnituur	19.50
12. Lamsfilet met asperges en garnituur	20.95
13. Duo van gerookte en gebakken zalm met asperges en garnituur	20.95
14. Scampi's met asperges en garnituur	19.50
15. Warm Oerhammetje met asperges en garnituur	19,95

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met gebakken aardappel garnituur.

Maaltijdsalades

16. Aspergepunten met Brabantse Wal beenham	15.95
17. Aspergepunten salade (vegetarisch)	14.95
17. Aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen	18.50
18. Geroerbakte asperges met scampi's	16.95

Maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood, frites of gebakken aardappelen.



Aanbevolen aspergewijn:

We hebben dit jaar een fantastische mooie witte wijn gevonden waar we supertrots op zijn omdat deze zo fijn combineert, met de Brabantse Wal asperges

Tariquet reserve (op hout gelagerd)

Per Glas	Per fles
4.90	24.50

TIP TIJDENS HET ASPERGE SEIZOEN.....

Asperge arrangement inclusief tekst en uitleg op unieke locatie.

Leerzaam voor jong en oud. (Alleen op reservering)

Dit arrangement is echt de moeite waard en tevens een prachtige beleving in de Gemeente Woensdrecht op de Brabantse Wal !!!!!

LEUK OM CADEAU TE GEVEN.....

De asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. En ook haar koosnamen liegen er niet om: 'koningin der groente', het 'witte goud', 'points d'amour', 'parels van het land'. Wij nemen U als gast mee op tour door op de Brabantse Wal naar het aspergeveld en aansluitend naar de aspergeboerderij waarbij U goede informatieve tekst en uitleg krijgt, om zo meer te weten te komen over deze aspergeteelt, en na afloop hebben U en uw gasten een ander beeld van de asperges, want er komt veel meer bij kijken dan alleen maar het steken van deze prachtige witte asperge, dit arrangement is voor door de weeks en starten op voorkeur om 10.00 uur verzamelen-ontvangst, tour, diner en ongeveer 14.00 uur afronden. en andere tijden in overleg, zondags niet vanwege dan de productie stil ligt.

Door een unieke samenwerking met de één van de Brabantse Wal Telers, Corné Ooms kunnen we een leerzaam en smaakvol arrangement aanbieden voor alle leeftijden. Groepen vanaf 15 personen tot 60 personen.

Ook een leuk weetje is dat we van de Lokale slagerij Ron Tak onze Brabantse Wal Beenham inkopen. De varkens hiervoor worden speciaal gefokt op de Brabantse Wal, en geselecteerd tot een prachtig eindproduct. Het samenwerkingsverband met de lokale ondernemers staat centraal.

Aansluitend geniet u van een 3-gangen aspergemenu bij Non Plus Ultra.

Arrangement

Mei t/m 20 juni

€ 32.50 p.p.



Ontvangst met koffie/thee en verse vlaaipunt

Bezoek aan aspergeteler, Corné Ooms

Aspergemenu 3-gangen (excl. dranken)

Voor meer uitleg kijkt u op onze website:

www.cafenonplusultra.nl

