

NON PLUS ULTRA

ZOMERKAART 2017

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
DIVERSE ZAALTJES VOOR FAMILIE DINERS/BUFFETTEN
TERRAS 80 PERSONEN
ZOMERKAART VAN 4 APRIL T/M 29 SEPTEMBER 2017
ASPERGERIE VAN APRIL TOT 24 JUNI 2017
RUIME PARKEERGELEGENHEID
ONTBIJT MOGELIJKHEDEN, VERZAMEL EN START PLAATS
VERRASSENDE RESTAURANTTHEMA-AVONDEN
VANAF TWEE PERSONEN [VRAAG ERNAAR]

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.

Nu ook deelnemer spaak en smaak en tevens ook happen en trappen.

**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 DESTIJD.
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 40 jaar 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 hoogtepunten met een knipoog naar het verleden.

Inhoudsopgave

Frisdranken/ Biersoorten/ Wijnen.....	Bladzijde 4
Koffiesoorten/ Aperitieven/ Alcoholvrij	Bladzijde 5
Bittergarnituur en tapas.....	Bladzijde 6
Extra info betreft update/restyling Non Plus Ultra	Bladzijde 7
Ontbijt en lunch gerechten	Bladzijde 8
Lunch streek gerechten en pannenkoeken.....	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/ IJsgerechten/ Wafels	Bladzijde 14
Kindergerechten.....	Bladzijde 15
High wine moment..... vernieuwde wijnen	Bladzijde 16
High beer moment	Bladzijde 17
Wat bieden wij?	Bladzijde 18
Restaurant thema data 2017.....	Bladzijde 19

Aspergekaart met vele aspergegerechten van begin april t/m 24 juni

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 sinds dit jaar ook te volgen op Facebook like us,
en bezoek ook onze site eens op www.cafenonplusultra.nl

Frisdranken

Coca Cola	2,00
Coca Cola Zero	2,00
Coca Cola light.....	2,00
Chaudfontaine rood	2,00
Chaudfontaine blauw	2,00
Spa groen	2,00
Sprite.....	2,00
Fanta sinas	2,00
Cassis	2,00
Bitter Lemon	2,00
Tonic	2,00
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

Jupiler	2,10
Leffe Blond.....	3,10
Leffe Dubbel.....	3,10
Kwaremont Blond	3,60

Maandbieren van de tap

**IN 2017 HEBBEN WE
ZEVEN DIVERSE SOORTEN
BIEREN VAN DE TAP,
VRAAG ERNAAR WANT
HET ASSORTIMENT IS TOP
EN STEEDS WISSELEND.**

Proeverij van 3 biertjes 6,00
van het vat in overleg met U.

Bieren van de fles

Jupiler	2,25
Jupiler 0 %.....	2,25
Bavaria malt.....	2,30
Oud bruin (Brand).....	2,35
Heineken	2,35
Hoegaarden	2,50
Koninck.....	2,90
Vedett.....	3,10
Lindemans kriek.....	2,70
Rosé bier.....	2,60
Duvel	3,20
Tripel West Malle.....	3,80
Karmeliet Tripel	3,80
Zundertse Trappist.....	4,40
Erdinger	3,95
La Chouffe	3,40
Wieckse Witte 0%.....	2,40
Palm.....	2,65
Liefmans Fruitesse	2,65
Liefmans Yell'Oh	2,65
Radler	2,40
Radler 0%.....	2,40

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
Bourgogne Maconnais (W)	4,40
Berry Box Edgebaston (W).....	4,40
Pepperpot Edgebaston (R)	4,40
Cava per glas...Jaume Serra.....	5,10
Fles Cava brut...Jaume Serra	25,50
Sangria.....	3,75

Voor meer wijnuitleg:
zie pagina 16.

Koffie/Thee soorten

Koffie Biggelaar	1,85
Cappuccino	2,20
Koffie verkeerd.....	2,30
Latte Macchiato	2,30
Décafé	1,85
Thee	1,75
Thee-citroen.....	1,85
Verse Muntthee	2,70
Espresso	1,75
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	1,70
Chocolade melk flesje	2,20
Fristi flesje.....	2,20
Warme melk.....	1,75
Warme chocolademelk	2,30
Slagroom per portie	0,35

Alcoholvrije suggesties

Crodino	2,20
Caipirinha limoensmaak.....	2,25
Strawberry Daiquiri	2,25
Mojito	2,25
Rode wijn	3,35
Witte wijn	3,35
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
Beerenburg	2,45
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

Bittergarnituur

- Portie bitterballen (10 stuks)..... 3,45
- Portie kaas (10 stuks) 3,45
- Portie kaas / geitenkaas (mix) 3,60
- Portie frituurhapjes (mix) 3,85
- Portie kipfingers..... 3,30
- Portie olijven / geitenkaas..... 3,50
- Oosterse mix {12 stuks}..... 8,95
- Mini loempiaatjes 5,80

Uitgebreide Tapas - ook lekker bij de borrel 1 pers..... 2 pers

- **Tapas koud** 5,50 9,50
*Olijven ,pesto, tomaat, kaas, milano-tomaatje, serranoham
 Fuetworst, coppa di parma, mortadella, gevulde paprika,
 meloenschijfje en een broodgarnituurtje met kruidenboter*
- **Tapas warm** 6,50 12,00
*Satéstokje, kipvleugeltje, inktvisringen,
 Pittig gehaktballetje, grote garnaal, jalapeno en uienringen*
- **Tapas de luxe**..... 8,75 15,50
*Tapas koud aangevuld met gerookte zalm, loempiaatjes en bitterballen
 een bakje krabsalade en serranohamrolletje met mozzarella*

Gezellig Plankje met luxe charcuterie (worst en hamsoorten)

(inclusief stokbrood en kruidenboter)..... 11,50

Gezellig plankje met vijf verschillende kaassoorten

(inclusief stokbrood en kruidenboter)..... 11,50

Een mix van beide plankjes incl. stokbrood en kruidenboter 19,75

Mandje met broodgarnituur en kruidenboter..... 2,15

Mandje met broodgarnituur, kruidenboter, tapenade, fijne olijfolie 3,25

Ook al is het nu 2017 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.....

Even een vermelding, we hebben er onze schouders onder gezet, om richting de toekomst te laten zien, dat we er alles aan doen om het U, als gast, naar de zin te maken. Daardoor hebben we de keuze gemaakt om heel de zaak te restylen met een knipoog naar het verleden.

Wij zijn er super trots op, U te vermelden, dat we in december 2016 zijn begonnen met een totale make-over van onze horecazaak. We zijn gestart in het café-gedeelte en hebben vervolgens stap voor stap alle ruimtes, zaaltjes en grote zaal een make-over gegeven. We hebben daardoor niet te veel moeten sluiten hooguit, af en toe een dagje of twee wel eens de deuren gesloten houden om even goed door te kunnen gaan.

Kijk maar eens goed rond want het is zeker allemaal de moeite waard. Loop gerust eens door naar de grote zaal en zie eens hoe het resultaat is geworden. De formule blijft hetzelfde, alleen is door sommige veranderingen er meer ruimte ontstaan om bepaalde zaken aan te passen aan de tijd van nu. We kunnen U en uw gasten daardoor weer meer bieden.

Bijvoorbeeld het café-gedeelte is vanaf oktober ook beschikbaar om te reserveren. We kunnen hier vele kanten mee op, denk aan verjaardagsfeestje, familiediner, gewoon met vrienden borrelen, een high beer of een high wine met uitleg. De tijden kunnen op uw wensen afgestemd worden en graag maken we een voorstel op maat. Je zou dus ook eerst even kunnen borrelen aan de bar en aansluitend een plekje aan tafel vinden voor een diner.

Vanaf oktober is het café-gedeelte op zaterdag gesloten, maar kan wel op reservering open, en dan blijven we vanaf oktober ook de woensdagen weer jaarlijks open. Ook de ontvangsthal en toiletten zijn geheel aangepakt, en verder is de voorzaal ook voorzien van een nieuwe look. Als laatste zijn we met de grote feestzaal begonnen, want die heeft ook een nieuw uiterlijk, waar we bijzonder trots op zijn. Nu de verbouwing dan klaar is hebben we een kleine zes maanden alles op alles gezet om onze zaak Non Plus Ultra weer van binnenuit te laten stralen. We hebben dan een prachtig horeca bedrijf met vele mogelijkheden, waar we met ons hele team trots op mogen zijn, om U er, als onze gast, te mogen ontvangen met nog steeds de persoonlijkheid van weleer en een gastvrijheid waarbij U en uw gasten zich snel thuis zullen voelen.

Ik wil via deze weg iedereen bedanken die op zijn of haar manier heeft geholpen zonder persoonlijke namen te noemen.

Tevens willen we nog even vermelden dat we met de aankoop van een kleine 1200 m² parkeergrond aan ons bedrijf, U een betere parkeerservice aan kunnen bieden.

Gastvrije groeten,
Saskia & Kees Palinckx

Ontbijt voor in de vroege uurtjes.....

Speciaal voor de vroege gasten!!!

[alleen tussen 08.00 uur en 10.00 uur te verkrijgen.]

Als u bij ons ontbijt bestelt krijgt U een assortiment van brood, boter, beleg/kaas en zoetwaren, een stuk fruit en tevens twee kopjes 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.

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

Lunchgerechten (tot 17.30 uur)

- Fietssnack (groot broodje gezond) 5,90
- Wandelsnack (klein broodje gezond) 4,50

*Keuze uit: Italiaanse bol, waldkorn piramide of keuze uit wit maïs of bruin volkoren brood
dit geldt ook voor onderstaande lunchgerechten;*

- Krabsalade 5,95
- Hollandse garnalensalade 6,75
- Ham, kaas of serranoham 3,95
- Oude kaas 4,10
- Brie 4,95
- Gerookte zalm..... 6,25
- Serranoham met roomkaas, pesto en tomaat..... 5,95
- Rundcarpaccio met Italiaanse garnituur..... 5,95
- Kroket of frikadel 3,75
- Preparé of Martino 5,75

Alle lunchgerechten worden geserveerd met een verse frisse seizoenssalade.

Op zon- en feestdagen serveren we als broodje een verse Belgische bol

Vervolg lunchgerechten (tot 17.30 uur)

De Proeverij van Non PlusTIP.....

5-tal belegde stokbroodjes geserveerd met verse dag salade 8,95
gerookte paling filet, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade
en rijkelijk gegarneerd

De Brabantse Wal sandwich (Brabants Wal brood)..... 6,95

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

Speciale tip!!Streekgerecht!!

Brabantse wal proeverij op z'n Woensdrechts

- 2 Brabantse Wal broodjes één met geitenkaas en honing en
één met walnoten kaas met verse dagsalade..... 7,95

' NonPluske 'ONZE TIP.

Een bord rijkelijk gevuld met een kopje soep, broodgarnituur met een..... 7,50
bakje krabsalade, garnalencroquet, en een klein omeletje

Brabantse Wal Special

Getoast Brabants Wal brood met beenham, notenkaas, roerbakgroenten en een
spiegeleitje met een bijpassende dagsalade 6,95

Vernieuwend lunchgerecht !!!!

De grens-park-burger, bij elke
burger gaat er een donatie
naar het grenspark. € 13,50

Pannenkoeken

- Naturel..... 3,90
- Spek 4,75
- Appel..... 4,75
- Kaas 4,40
- Met 1 bol ijs 4,25

Lunchgerechten (tot 17.30 uur)

Uitsmijters

- Ham6,30
- Kaas6,30
- Ham / Kaas.....6,30
- Spek6,30
- “De Luxe “6,95

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

Omeletten

- Kleine boerenomelet..... 5,10
- Dé boerenomelet 6,30
- Omelet kaas 5,20
- Omelet ham 5,20
- Omelet spek 5,20
- Omelet champignon/spek..... 5,75
- Omelet naturel 4,50

Roerei

- Roerei met gerookte zalm en de dagsalade geserveerd met brood 6,50

Lunchgerechten

- Tosti met garnituur 3,95
- Tosti Hawaiï 4,40
- Broodje “Non Plus “ (broodje onder de grill met roerbakgroenten, ham, kaas en spek)7,25
- Toast champignons (met ui, spekjes)..... 6,25
- 12-Uurtje (3 sneetjes brood, 1 beleg, 1 kroket, 1 gebakken eitje en salade) 7,25
- Broodje met warm vlees 5,95
- Broodje Brabants Walleke (geitenkaas, roerbakgroenten)..... 5,95

SUPER-TIP [het blijft gewoon lekker]

***Vers broodje * belegd met
gewokte warme kipfilet, cashewnoten en
roerbakgroenten met
de dagsalade***

*** keuze uit een Italiaanse bol of waldekorn piramide,
OF KEUZE UIT WIT MAISBROOD OF DONKER VOLKORENBROOD
€ 7,25**

Kijk voor meer keuze qua lunchgerechten
ook bij de voorgerechten.

(Keuken vanaf 20.00 uur gesloten)

Voorgerechten

- Salade met gewokte kipreepjes 7,95
- Garnaal croquet met dag salade en garnituur 8,75
- Italiaans charcuterie- trio met frisse salade (mortadella, spinata, coppa di parma) 9,50
- Serranoham met meloen 9,75
- Hollandse garnalen cocktail (100 gr) 11,95
- Rundcarpaccio 10,95
- Italiaanse salade (met o.a. pomodori, mozzarella, Italiaanse ham, olijven) 9,95
- Gerookte zalm met garnituur 11,75
- Rijkelijk gevulde vissalade
(met o.a. gerookte paling filet, gerookte zalm, krabsalade, Hollandse garnaaltjes) 12,75
- Warme geitenkaas met spek op een frisse salade met appel 9,95
- Scampi's (5 stuks) in looksaus met een saladegarnituur 9,95

- Tapas (zie bittergarnituur) vanaf 5,50

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

Soepen (met broodgarnituur)

- Tomatensoep 3,95
- Goedgevulde dagsoep 3,95

(Keuken vanaf 20.00 uur gesloten)

Maaltijd salades

- Italiaanse salade (met o.a. pomodori, mozzarella, Italiaanse ham, olijven) 13,50
- Vissalade (met o.a. gerookte paling filet, gerookte zalm, krabsalade, Hollandse garnaltjes)..... 16,95
- Gewokte kipreepjes met een salade 12,75
- Gewokte scampi's en een salade (10 stuks) 13,95
- Verrassende salade met garnalen kroketten..... 13,95
- Carpaccio salade met bijpassend garnituur..... 14,50
- Salade met geitenkaas, spek en appel..... 14,50

Vegetarische hoofdgerechten

- Vegetarische frisse salade met groene asperges..... 11,75
- Groenten/ei omelet 7,50
- Roerbakgroenten met Brie in een gefrituurde wrap 8,75
- Geitenkaas met honing en appel op een salade 11,75
- Meloen met vers fruit gecombineerd met fetta en dagsalade 9,75

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 (twee stokjes huisgemaakt) 9,95
- Halve portie spare-ribs (geserveerd met looksaus) 13,95
- Hele portie spare-ribs (geserveerd met looksaus)..... 17,25
- Rundstoofvlees 14,50
- Gewokte kipreepjes met roerbakgroenten 13,95
- Gebakken kalfslever met ui en spek 14,25
- De grenspark hamburger met salade en frites 16,50

Bij onderstaande gerechten kunt u een saus naar keuze aangeven:

- Champignonroomsaus
- Pepersaus
- Gevulde saus met ui, spek en champignons (NPU saus)
- Gebakken champignons

- Schnitzel..... 13,95
- Luxe varkenshaasmedaillons..... 15,95
- Kogelbiefstuk ±200 gram..... 18,50
- De entrecôte ± 300 gram [voor de echte vleesliefhebber] 23,50

Hoofdgerechten (vis)

- Gestoomde paling in het groen..... 18,95
- Gebakken zalm met Hollandse garnalen 17,95
- Gepelde scampi's in looksaus (10 stuks) 15,95
- Gestoomde vis van de dag op chef's eigen wijze..... 17,25
- Gewokte scampi's met roerbakgroenten (10 stuks)..... 15,95
- Gebakken scholfilets met remouladesaus..... 17,25

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..... 4,10

Wafels

- Wafel met poedersuiker 2,95
- Wafel met slagroom..... 3,50
- Wafel met warme kersen en slagroom 4,75
- Wafel met aardbeien (uit eigen streek) en slagroom 4,95
- Wafel met slagroom en een bol vanille-ijs 4,40

IJsgerechten

- Aardbeien ijsscoupe 4,50
- Vers fruit ijs ijsscoupe 4,50
- Dame Blanche ijsscoupe 3,95
- Bananen ijsscoupe 4,25
- Ijsscoupe met advocaat..... 4,25
- Ijs met warme kersen 4,25
- Coupe boerenjongens met advocaat..... 4,50
- Kleine ijsscoupe 2,95
- Suikervrij roomijs met aardbeien 3,25

- Slagroom per portie 0,35

Overige desserts

- Ouderwetse roomrijst met slagroom en warme kersen 5,25
- Spekkoek met een bolletje vanille-ijs 4,35
- Duo van chocolademousse met een bolletje vanille-ijs 4,90
- Grand dessert van Non Plus Ultra 5,95
- Crème brûlée met vanille ijs..... 4,75
- Advocaat met vanille ijs en aardbeien..... 4,80
- Parfait van stroopwafels 4,50
- Italiaanse liefde met vanille ijs 4,50

Speciaal voor onze kleine gasten

- Kipnuggets 4,50
- Frikandel 4,50
- Krokot 4,50
- Knakworstjes (3 stuks) 4,50
- Kip saté (2 stokjes) 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.....

(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 medewerkers.

***Ons seizoen van de kleine kaart loopt
t/m 29 september 2017***

Graag tot ziens!

High Wine bij Non Plus Ultra

Aperitief Cava

Jaume Serra. (Spanje)

Gemaakt van de drie druivenrassen Xarel.lo, Parellada, Macabeo.

Dit trio van plaatselijke druiven worden speciaal gebruikt voor hun mooie zuren die we nodig hebben voor deze specifieke smaak.

Een feestelijke Cava met een stevige mousse, waarbij de belletjes heel fijn blijven. De Cava is lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht, levendig en goeie zuren. Aangenaam wit fruit, met citrus en appel. Na de tweede gisting op de fles blijft deze minimaal nog 12 maanden rusten in de kelders op een temperatuur van 16 graden. Heerlijk verfrissend, mooie mousserende wijn.

De eerste Witte Wijn

The Berry Box van het wijnhuis Edgebaston uit Afrika

Classificatie; WO Stellenbosch

Het is een schitterende blend van de verschillende druivenrassen te weten de Sauvignon Blanc, Sémillon en Viognier. In deze blend zijn de Sauvignon Blanc en Sémillon aangevuld met de uit de Rhone afkomstige viognier. De Sauvignon Blanc geeft de wijn in zijn jeugd veel aroma en tropisch fruit. Sémillon kan mooi ouderen en ontwikkelt dan aroma's van honing en boenwas. De Viognier rondt de zuren mooi af door zijn rijkdom en aroma's van wit steenfruit. De wijn wordt gemaakt op een combinatie van roestvrij staal, oude barriques en trendy cementen "eieren". Het is een heerlijke wijn met veel rijkdom en heerlijk fruit.

De tweede Witte wijn

Bourgogne Mâconnais uit Frankrijk.

De druivensoort is een klassieker uit de Bourgogne. Deze wijn is dan ook het heerlijke vlaggenschip van Domaine Talmard. Chardonnay op zijn best, in een heerlijke pure vorm. De wijn is rond en zacht, verleidelijk met wat room(boter), stevigheid, perzik, honing, heel vieus, krachtig maar ook met aantrekkelijke zuren, levendig en met een frisheid in de finale. De Mâconnais is het meest Zuidelijke deel van de Bourgogne. De wijngaarden liggen op een mooie heuvelrug die parallel loopt aan de rivier de Sône.

Rode wijn

The Pepper Pot van het wijnhuis Edgebaston uit Afrika.

Classificatie ; WO Stellenbosch

Deze bijzondere wijn is gemaakt van volgende druivenrassen te weten de Grenache, Mourvère, Cinsault, Shiraz/Syrah en 8% Tannat, doordat deze druiven eerst allemaal apart een gisting ondergaan in roestvrij stalen vaten en daarna de opvoeding krijgen op de Franse en Amerikaanse vaten, welke uitsluitend zijn gebruikt. Deels op baarique en deels op grote houten foeders om het fruit in de wijn te houden. Eigenlijk is het een echte 'shiraz' met wat extra's. lekker stoer en krachtig, stevig en breed, wat kruidigheid, rood fruit en wat bosbessen. Een wijn die zijn naam, Pepper Pot eer aandoet, met een lekkere peperigheid.

Bij het apertief serveren we stokbrood en kruidenboter met olijven.

Bij de eerste witte wijn serveren we verschillende charcuterie en een kopje soep.

Bij de tweede witte wijn serveren we het Brabantse Wal broodje met roerbakgroenten en gewokte kipreepjes.

Bij de rode wijn serveren we een variatie van kaassoorten

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

High Beer bij Non Plus Ultra

Uitleg van ons high beer moment.

Vier mooie biersoorten geselecteerd door drankenhandel Somers-Hendrixx

Proefglasje van ons wisselende maandbier van de tap

Hier beginnen we mee als aperitief.....

Aansluitend volgen de overige drie biersoorten

De Rumoerige Roodborst:

American Amber Ale; is fris, fruitig en licht hoppig. Robijnrood van kleur, met een uitnodigende schuimkraag. Verwacht grapefruit, tropisch fruit en lichte karameltonen.

Het wordt gebrouwen met vier soorten hop en vijf verschillende mouten, waardoor er meer dan genoeg is te ontdekken.

Een goed door drinkbaar biertje voor ieder seizoen. Heerlijk te combineren met kip, een hamburger of port-salut.

De naam Rumoerige Roodborst verwijst naar de rode kleur van het bier, en er is meer.

De Roodborst is namelijk één van de weinige vogels die het hele jaar zingt. Een rumoerig baasje dus.

Laat je door zijn lieve uiterlijk echter niet misleiden, dit baasje vecht tot bloedens toe. Eentje met pit, het hele jaar door. **Alcohol 5.8%**

Kotmadam:

Een formidabel blond bier van **6%** met wulpse en frivole hoptoetsen, een zachte nasmaak en vlotte doordrinkbaarheid. Dit bier is een ode aan het bekende standbeeld van De Kotmadam op de Oude Markt in Leuven. Nieuw bier, pas gelanceerd in maart 2017.

TES JUST EEN INGELKE DAT UP EU TUNG PIST! Alcohol 6%

Dat Smaakt Naar Meerkoet:

Een volle donkere Scotch Ale met zeven verschillende mouten. Ontdek smaken als Toffee, chocolade, donker fruit en meer! Donker bier met een doordrinkbare hopbitter. Lekker bij uiensoep, wild en stoofvlees.

De Meerkoet is een veelgeziene vogel in de Nederlandse wateren. Desondanks is zijn verschijning zeker bijzonder. Zijn zwarte verenkleed, spierwitte snavel en vuurrode ogen maken hem tot een van de makkelijkst herkenbare vogels. Toegankelijk én bijzonder. **Alcohol 6.8%**

Bij elke biersoort wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit. Bij het proefglasje krijgt u stokbrood en kruidenboter. Bij het tweede biertje een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij het derde biertje een puntzakje frites met stoofvlees. En bij het laatste biertje serveren we diverse kaassoorten.

Prijs per persoon € 19.95 euro 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

Hapjesbuffetten voor tijdens uw avondfeest.

Wij hebben voor U verschillende menusuggesties

Brunch, lunch of diner/walking diner en buffet

Koffietafels

Vergadermogelijkheden

Jaarlijkse RESTAURANT avonden (onze thema-avonden)

vanaf twee personen te reserveren.

De aspergerie met vele aspergegerechten van de Brabantse Wal

Zomerkaart van 4 april t/m 29 september 2017

Onze suggesties vindt u terug op www.cafenonplusultra.nl

Natuurlijk staan wij altijd open voor uw eigen idee en maken wij 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 100 personen.

Kijk voor suggesties op onze website www.cafenonplusultra.nl

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 in.....!

Woensdag 12 oktober 2017 & Woensdag 7 december 2017

Onze High Tea is een echte theebeleving.

Agenda Thema's

Alles op reservering.

Onderstaand ziet u de data voor onze Thema-dagen

Schrijf nu in voor:

Donderdag 25 mei 10.00 uur Tour Aspergerie
meer info op pagina 23.

GENIET VAN HET SEIZOEN/PROGRAMMA 2017

Dinsdag	13 juni	18.45 uur	Aspergerie
Woensdag	14 juni	18.45 uur	Aspergerie
Vrijdag	16 juni	18.45 uur	Aspergerie
Woensdag	11 oktober	13.30 uur	High Tea
Woensdag	25 oktober	18.45 uur	Halloween
Donderdag	26 oktober	18.45 uur	Halloween
Vrijdag	27 oktober	18.45 uur	Halloween
Donderdag	7 december	13.30 uur	Kerst High Tea

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

Graag geven wij toelichting om voor U een
duidelijker beeld te geven van wat de
mogelijkheden zijn, vraag naar Kees.



ASPERGERIE 2017

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 2017

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

Wij serveren enkel Brabantse Wal Asperges



Voorgerechten

1. Salade van gewokte aspergepunten en 5 scampi's (lauw warm)..... 9,95
2. Groene asperges op een bedje van dagsalade en gerookte zalm 8,95
3. Proeverij van een zestal asperge gerechtjes **(TIP)** 9,75
4. Salade van aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen 9,95
5. Salade van aspergepunten met Brabantse Wal beenham 9,50
6. Rundcarpaccio met gefrituurde asperges..... 11,00
7. Omelet met asperges (vegetarisch)..... 6,50
8. Omelet met asperges en Brabantse Wal beenham en salade 8,50

Soepen

9. Lichtgebonden aspergesoep met kervel..... 3,90
10. Goed gevulde asperge bouillon..... 3,90

Soep wordt geserveerd met een soepstengel omwikkeld met serranoham.

Hoofdgerechten (traditioneel bereid)

11. Brabantse Wal beenham met asperges en garnituur	18,95
12. Lamsfilet met asperges en garnituur	19,95
13. Duo van gerookte en gebakken zalm met asperges en garnituur	19,95
14. 10 Stuks scampi's met asperges en garnituur	18,95

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met krielaardappeltjes.

Maaltijdsalades

15. Aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen	17,95
16. Aspergepunten met Brabantse Wal beenham.....	13,95
17. Aspergepunten salade (vegetarisch)	12,95
18. Geroerbakte asperges met scampi's (10 stuks lauw warm).... (TIP)	15,95

Maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood, frites of aardappelkroketten.

Extra bij te bestellen, ook in combinatie met hoofdgerechten van de kleine kaart

- 4 Stuks sleepasperges met garnituur	portie	2,50
- 6 Stuks sleepasperges met ei/aardappel/saus.....	portie	6,50
- Rabarber/aardbeien compote.....	portie	2,00

Aanbevolen aspergewijn:.....	Per glas	Fles
Domaine du Tariquet.....[sauvignon blanc]	4,40.....	23,50

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 !!!!!

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 deze tour over 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. 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 start bij voorkeur om 10.00 uur. Verzamelen-ontvangst, tour, diner en ongeveer 14.00 uur afronden. Andere tijden in overleg. Op zondag is er geen tour omdat dan de productie stil ligt.

Door een unieke samenwerking met 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, maar bent U met een kleiner groepje of wilt U vanaf twee personen meegenieten, dat kan ook. U bent dan van harte welkom op onze ASPERGETOUR want.....

Op donderdag 25 mei, Hemelvaartsdag, om 10.30 uur, hebben we een aspergetour op inschrijving. Verzamelpunt café Non Plus Ultra, eindtijd ongeveer 14.30 uur. U krijgt dan gewoon een tafeltje met Uw eigen gasten. Vol = Vol.....zeker aan te bevelen als leerzaam familie/vrienden uitje. Dus reserveer tijdig.

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 voor een prachtig eindproduct. Al met al, het samenwerkingsverband met de lokale ondernemers staat bij ons centraal.

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

Arrangement

Mei t/m eind 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



Van elk asperge arrangement en de restaurantavonden met asperge thema gaat € 0,50 naar de wensboom van de Lionsclub Zuidkwartier

TOT

ZIENS

IN HET

GASTVRIJE

NON PLUS ULTRA