

# NON PLUS ULTRA

## WINTERKAART T/M APRIL 2019

DINERZAAL VANAF 15 TOT 50 PERSONEN  
FEESTZAAL VANAF 40 TOT 150 PERSONEN  
CAFÉ TOT 60 PERSONEN, VANAF 08.30 UUR GEOPEND  
CAFÉ OOK VOOR FEESTEN IN OVERLEG TOT 100 PERSONEN  
[ZOMERKAART VAN 8 APRIL T/M 29 SEPTEMBER 2019]  
VERGADERRUIMTE  
RUIME PARKEERGELEGENHEID  
VERRASSENDE THEMA-AVONDEN VANAF TWEE PERSONEN  
[VRAAG ERNAAR]

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

HEERLIJK GENIETEN:  
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](http://WWW.CAFENONPLUSULTRA.NL)

VRAAG NAAR DE VELE ZAALMOGELIJKHEDEN,  
WANT VOOR BUFFET, DINER OF HIGH TEA IS NON PLUS ULTRA DE PLACE TO BE .  
DAGJE WEG ?? VERZAMEL EENS BIJ NON PLUS ULTRA.  
MAANDAG SLUITINGSDAG

**Heeft u een voedselallergie, laat het  
ons s.v.p. weten.  
Wij zorgen voor een aangepast  
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 hoogtepunten met een knipoog naar het verleden

## Frisdranken

Coca Cola	2,10
Coca Cola Zero	2,10
Coca Cola light	2,10
Chaudfontaine rood	2,10
Chaudfontaine blauw	2,10
Spa groen	2,10
Sprite	2,10
Fanta sinas	2,10
Cassis	2,10
Bitter Lemon	2,10
Tonic	2,10
Jus d'orange	2,35
Tomatensap	2,35
Rivella	2,35
Zeeuwse Appelaere	2,35
Lipton Ice-tea	2,30
Lipton Ice-tea Green	2,30
Red Bull	3,10

## Bieren van 't vat

Brand	2,10
Afligem Blond	3,10
Leffe Dubbel	3,10
Kwaremont Blond	3,60
Tripel D'anvers	3,80
Palm	2,60
Wissel Tap / Seizoensbier	

We hebben 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 Oud bruin		2,35
Brand Weizen		2,60
Jupiler		2,25
Heineken		2,45
Amstel Radler		2,65
Koninck		2,90
Duvel		3,45
La Chouffe		3,40
Tripel West Malle		3,80
Tripel Karmeliet		3,80
Erdinger [0,5L]		3,95
Kriek		2,60
Wittekerke Rosé bier		2,60
Liefmans Fruitesse		2,65
Heineken	0%	2,45
Bavaria	0%	2,40
Wieckse Witte	0%	2,50
Amstel Radler	0%	2,65

## Diverse geselecteerde wijnen

Terre Siciliane-Nero d'Avola	[R]	3,40
Casa Silva – Reserva Syrah	[R]	4,40
Domaine du Tariquet-Classic	[W]	3,40
Silverlake – Sauvignon Blanc	[W]	4,40
Gnarly Head – Chardonnay	[W]	4,40
Bereich Bernkastel Moezel	[W]	3,40
d' Anjou Les Ligériens rosé		3,50
Jaume Serra Cava	[fl. 25,50]	5,10
Glüwein		3,50

## Koffie

Koffie	2,00
Cappuccino	2,40
Koffie verkeerd	2,40
Latte macchiato	2,40
Espresso	2,00
Décafé	2,10

Koffie met verse vlaaipunt	4,50
----------------------------	------

Irish Coffee	[Jameson's]	5,10
Italian Coffee	[amaretto]	5,10
Spanish Coffee	[liquor 43]	5,10
French Coffee	[grand-marnier]	5,10

## Thee

Thee	2,00
Thee-citroen	2,10
Verse Munt thee	2,85
Verse Gember thee	2,85

## Zuivel

Melk	1,90
Fristi	2,30
Chocomel	2,30
Warme Chocomel	2,50
Slagroom per portie	0,40

## Alcoholvrije suggesties

Crodino	2,30
Rode wijn	3,50
Witte wijn	3,50
Mousserende wijn	4,10

## 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
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
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

[Keuken open tot 16:00]

**Tapas [2 pers]**

14,00

Een bord opgemaakt met charcuterie, fuet en kaassoorten, daarbij een garnering van verschillende hapjes en broodgarnituur met kruidenboter en gerookte zalm en krabsalade

**Lekker bij de Borrel**

Portie bitterballen	3,95
Portie kaas	3,95
Portie kaas / geitenkaas [mix]	4,20
Portie frituurhapjes [mix]	4,15
Portie kipfingers	3,95
Portie olijven / geitenkaas	4,20
Mini loempiaatjes	6,00
Verse loempia's [2 Stuks]	4,70
Calamaris	4,20

**Drie Engelse kazen met garnituur** 14,00  
[inclusief stokbrood en kruidenboter]

**Mandje met broodgarnituur en kruidenboter** 3,75



Al is het al even geleden wij 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.

# 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, kruidenboter en olijfjes. 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 €21,50, 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 & Lotje

### 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-Hendriks 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 gebruiken 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 vandeStreek 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-hop is 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 gebruiken 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, kruidenboter en olijfjes. 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 €21,50 all-in

[Keuken open tot 18:00u]

## Lunch

### Soepen

Tomatensoep	4,45
Dagsoep	4,45

### Broodjes

Krabsalade	6,20
Gezond	6,00
Hollandse garnalen	7,00
Ham, kaas of serranoham	4,10
Oude kaas	4,30
Brie	5,20
Gerookte zalm	6,50
Rundcarpaccio met Italiaanse garnituur	6,20
Kroket of frikadel	4,10
Warm vlees	7,00
“Non Plus “ [broodje onder de grill met roerbakgroenten, ham, kaas en spek]	8,00
Gewokte kip [broodje met kipfiletreepjes, cashewnoten en roerbakgroente]	8,50

### Pannenkoeken

Naturel	4,60
Spek	6,00
Appel	6,00
Kaas	6,00
Met 1 bol ijs	5,20
Kinderpannenkoek	2,90

### Tosti / Toast

Tosti ham / kaas	4,80
Tosti Hawaiï	5,20
Toast champignons [spek en ui]	7,00

### Uitsmijters

Ham	7,00
Kaas	7,00
Ham / Kaas	7,00
Spek	7,50
“De Luxe “	8,00
[3 sneetjes brood met ham, kaas, serranoham en huzarensalade]	

### Omeletten

- Kleine boerenomelet	5,90
- Dé boerenomelet	7,00
- Omelet kaas	6,00
- Omelet ham	6,00
- Omelet spek	6,00
- Omelet champignon/spek	6,75
- Omelet naturel	5,00



[Keuken open tot 18:00u]

**De Proeverij van Non Plus** 10,00

Vijf belegde stokbroodjes geserveerd met verse dagsalade  
gerookte paling filet, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade  
en rijkelijk gegarneerd

**De Brabantse Wal sandwich** 8,00

met ingrediënten van de streek [lauwwarm]  
o.a. Brabantse Wal Brood, de Brabantse Wal beenham, walnotenkaas en  
roerei met groenten

**Brabantse wal kaasproeverij** 8,50

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

**Brabantse Wal Special** 8,50

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

**12 – Uurtje** 8,00

Drie sneetjes brood met beleg , één kroket , één gebakken eitje  
en bijpassende dagsalade

**‘ NonPluske ‘** 8,50

Een rijkelijk gevuld bord met één kopje dagsoep, broodgarnituur,  
krabsalade, garnalenkroket en één omeletje

**Puntzak Friet** 2,00

Een goed gevulde puntzak met verse friet en saus naar keuze.  
[Mayonaise of Ketchup]

[Keuken open tot 18:00u]

## Maaltijd salades

Italiaanse salade [o.a. pomodori, mozzarella, Italiaanse ham en olijven]	15,00
Vissalade [o.a. gerookte paling, gerookte zalm, krabsalade en Hollandse garnaltjes]	19,50
Verrassende salade met garnaalkroketten en garnalen	16,50
Carpaccio salade met bijpassend garnituur	16,00
Salade met geitenkaas, spek en appel	15,75

## Vegetarische gerechten

Gemixte salade [o.a. mozzarella, tomaat, meloen en pijnboompitjes]	9,80
Groenten/ei omelet	8,80
Roerbakgroenten met Brie in een gefrituurde wrap	9,80
Geitenkaas met honing en appel op een salade	12,90
Gebakken champignons met ui, en kaas onder de grill	9,80

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een keuze van  
Zacht broodje, Broodgarnituur of Brabants Wal brood

## Ook Lekker...

### Wafels

Wafel met poedersuiker	3,10
Wafel met slagroom	3,70
Wafel met warme kersen en slagroom	4,95
Wafel met slagroom en een bol vanille-ijs	4,55

### Ijsscoupes

Vers fruit	4,80
Dame blanche	4,10
Banaan royale	4,40
Advocaat	4,40
Warme kersen	4,40
Boerenjongens met advocaat	5,10
Kleine ijsscoupe	3,10
Suikervrij roomijs met versfruit	3,40

# Onze Thema Avonden.

[Alleen op reservering]

23 oktober		18.45 uur Halloween
24 oktober		18.45 uur Halloween
25 oktober	[Reeds Vol]	18.45 uur Halloween
14 november		13.30 uur High tea
25 november		ATB Sirocco TOUR tocht
14 februari		Valentijn diner
23 februari		Wallebal [carnavalsbal]

***Bezoek ook onze website: [www.cafenonplusultra.nl](http://www.cafenonplusultra.nl)***

(reserveren alleen persoonlijk of telefonisch)

Wilt U meer informatie voor een feest, vraag het vrijblijvend.

Gastvrije groet namens de Familie Palinckx en medewerkers

***Ons seizoen van de winterkaart loop tot zondag 31 maart 2019,  
want vanaf 8 april 2019 starten we met de zomerkaart en  
aspergerie.***

***Graag tot ziens!***