

ONZE SPECIALITEITEN

De PROEVERIJ van Non Plus 9,95

5-tal belegde stokbroodjes met gerookte paling filet, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade, rijkelijk gegarneerd

De Brabantse Wal Sandwich 8,00

Brabants Wal brood belegd met ingrediënten van de streek (lauwwarm) met o.a. Brabantse wal beenham, walnotenkaas en roerei met groenten

'NonPluske' 8,50

Een bord rijkelijk gevuld met een kopje soep, broodgarnituur met een bakje krabsalade, garnalen croquette en een kleine omelet

Brabantse Wal Special 8,50

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

12-uurtje 8,00

3 sneetjes brood belegd met vleeskroket, gebakken eitje en beleg

Broodje Non Plus 8,00

Stokbroodje onder de grill met ham, kaas, Roerbakgroente en spek

BROODJES

Keuze uit wit maïs, bruin volkoren of stokbrood

Ham, kaas of serranoham	4,10
Oude kaas	4,45
Kroket of frikadel	4,50
Brie	5,55
Broodje gezond	6,00
Krabsalade	6,20
Rundcarpaccio met Italiaanse garnituur	6,95
Gerookte zalm	7,25
Hollandse garnalensalade	7,40
Gewokte kipreepjes met roerbakgroenten en cashewnoten	8,50

LUNCHGERECHTEN

Deze kaart serveren wij tot 16.00 uur

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten!

UITSMIJTERS

Uitsmijter met ham	7,00
Uitsmijter met kaas	7,00
Uitsmijter met Ham en kaas	7,00
Uitsmijter met spek	7,50
Uitsmijter '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	6,50
Omelet champignon/spek	6,75
Omelet naturel	5,00

PANNENKOEKEN

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

TOSTI'S

Tosti ham/kaas	4,80
Tosti Hawaiï	5,20
Toast champignons (met ui en spekjes)	7,00

FRIET

Puntzak friet	2,00
---------------	------

SOEPEN

Tomatensoep	4,45
Goedgevulde dagsoep	4,45

ASPERGES 2019

Onze keuken sluit om 20.00 uur

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

Sinds 2016 zijn de Brabantse Wal asperges een Europees Erkend Streekproduct.

Door de inzet van vele mensen is deze welverdiende erkenning tot stand gekomen.

Dit laat blijken 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 zeker zult moeten ervaren!

Aperitiefje

We hebben voor dit seizoen een mooie asperge Gin & Tonic die gemaakt wordt met Denim Dry Gin van Wenneker, Fever-tree Tonic en een asperge voor 8,95.

Dit jaar serveren wij de *Domaine La Hitaire Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne* uit 2017 als onze aspergewijn. Per glas voor 4,90 en per fles voor 24,50

Voorgerechten

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Salade van gewokte aspergepunten en scampi's (lauwwarm) | 10,95 |
| 2. Gerookte zalm met gefrituurde aspergepunten | 9,95 |
| 3. Proeverij van asperge gerechtjes | 10,50 |
| 4. Salade van aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen | 11,25 |
| 5. Salade van aspergepunten met Brabantse Wal beenham | 10,50 |
| 6. Gebonden aspergesoep | 4,45 |
| 7. Omelet met asperges (vegetarisch) | 7,95 |
| 8. Omelet met asperges en Brabantse Wal beenham en salade | 10,50 |

Hoofdgerechten (traditioneel bereid)

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| 9. Brabantse Wal beenham met asperges en garnituur | 20,50 |
| 10. Lamsfilet met asperges en garnituur | 21,95 |
| 11. Duo van gerookte en gebakken zalm met asperges en garnituur | 21,75 |
| 12. Scampi's met asperges en garnituur | 20,50 |
| 13. Oerhammetje met asperges | 21,50 |

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen.

Maaltijdsalades

- | | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| 14. Aspergepunten met Brabantse Wal beenham | 17,50 |
| 15. Aspergepunten salade (vegetarisch) | 15,75 |
| 16. Aspergepunten met gerookte zalm en Hollandse garnalen | 18,50 |
| 17. Geroerbakte asperges met scampi's | 17,50 |

Maaltijdsalades worden geserveerd met een broodmandje of gebakken aardappelen.

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten!

VOORGERECHTEN

Salade met gewokte kipreepjes en roerbakgroenten	9,30
Garnaal croquet met dag salade en garnituur	10,25
Serranoham met meloen	10,25
Scampi's in looksaus met een saladegarnituur	10,80
Warme geitenkaas met spek op een frisse salade met appel	11,00
Rundscarpaccio met garnituur	11,95
Hollandse garnalencocktail (100gr)	12,50
Rijkelijk gevulde vissalade (met o.a. gerookte palingfilet, gerookte zalm, krabsalade en Hollandse garnaaltjes)	14,50

Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met een broodmandje.

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

SOEPEN

Tomatensoep	4,45
Goedgevulde dagsoep	4,45

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten!

VOORGERECHTEN, MAALTIJDSALADES & VEGETARISCHE GERECHTEN

Onze keuken sluit om 20.00 uur

MAALTIJDSALADES

Salade met geitenkaas, spek en appel	16,25
Salade met garnalen croquetten en Hollandse garnalen	16,50
Carpaccio salade met bijpassende garnituur	17,75
Vissalade (met o.a. gerookte palingfilet, gerookte zalm, krabsalade en Hollandse garnaaltjes)	19,50

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Groenten/ei omelet	8,80
Roerbakgroenten met brie in een warme wrap	9,95
Geitenkaas met honing en appel op een salade	12,90

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frites of een broodmandje.

VLEES-, VIS- & KINDERGERECHTEN

Onze keuken sluit om 20.00 uur

VISHOOFDGERECHTEN

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een frisse salade en aardappelgarnituur.

Gepelde scampi's in looksaus	16,75
Gewokte scampi's met roerbakgroenten	16,75
Scholfilet met remouladesaus	18,00
Goedgevuld vispannetje (o.a. met zalm, scampi en griet)	19,50
Gestoofde paling in 't groen	19,50
Gebakken zalm met Hollandse garnalen	19,50

SPECIAAL VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Onderstaande gerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes.

Frikandel	6,50
Kroket	6,50
Kipnuggets	6,95
Knakworstjes	6,95
Kip saté	6,95
Spareribs	7,95

VLEESHOOFDGERECHTEN

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een frisse salade en aardappelgarnituur.

Kip saté	12,30
Gewokte kipfilet met roerbakgroenten	14,95
Halve portie spareribs (met looksaus)	14,35
Hele portie spareribs (met looksaus)	19,50
Ouderwetse rundstoofvlees	15,95

Bij onderstaande gerechten kunt u een keuze aangeven voor:

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

Schnitzel	14,95
Varkenshaas	18,00
Kogelbiefstuk ± 200gr	19,50
De entrecôte ± 300gr	24,95

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten!

IJsgerechten

Aardbeien met vanille ijscoupe	5,25
Vers fruit met vanille ijscoupe	5,25
Dame Blanche	4,95
IJscoupe met advocaat	5,25
Vanille ijs met warme kersen	5,25
Coupe boerenjongens met advocaat	5,25
Kleine ijscoupe met slagroom	3,95
Suikervrij roomijs met aardbeien	4,50
Sorbetijs met vers fruit	5,25
Slagroom per portie	0,45

Wafels

Wafel met poedersuiker	4,10
Wafel met slagroom	4,40
Wafel met slagroom en een bol vanille ijs	5,10
Wafel met warme kersen en slagroom	6,10
Wafel met Hollandse aardbeien en slagroom	6,10

NAGERECHTEN

Onze keuken sluit om 20.00 uur

Desserts

Ouderwetse roomrijst met slagroom en warme kersen	5,95
Spekkoek met een bolletje vanille ijs	4,90
Chocolademousse met een bolletje vanille ijs	5,75
Grand dessert van Non Plus Ultra	6,50
Crème brûlée met vanille ijs	5,50

Voor de kids

Kinderverrassingsbeker	2,95
Waterijs raketje	1,30

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten!

HIGH WINE

Een cava en drie mooie wijnen geselecteerd door onze sommelier Jeroen Broos van Résidence Wijnen.

1. Cuvée Primer Brut Reserva van Pere Ventura uit Penedes, Spanje

Heldere strogele kleur met groengouden glinstering, fraai ondersteund door de fijne frivole bubbels. De wijn geurt naar amandeltjes, citrusfruit, voorjaarsbloemen en héél subtiele toasttonen. De smaak is levendig en fris met ook weer het sappige citrusfruit, ongebrande amandeltjes en licht gerijpte, ronde smaken. De verschillende druivenrassen worden met de hand geplukt en apart zachtjes geperst. Na de temperatuur gecontroleerde vergistingen, die ook apart verlopen op roestvrijstaal, op 16 tot 18 graden, wordt er van de drie verschillende wijnen een blend samengesteld. Deze wordt vervolgens op fles gebracht en krijgt zijn tweede gisting in de diepe kelders van het domein. Na een rijping van 15 tot 18 maanden volgt het dégorgement en wordt de uitgezakte gist uit de fles gehaald, zodat er een prachtige heldere cava geschonken kan worden.

2. Corralillo Sauvignon Blanc Bio van Matetic Estate uit de San Antonio Valley, Chili

Lichtgeel van kleur met een groene zweem. De neus ontvangt tegemoetkomende geuren van citrusfruit als grapefruit, met ook tropische invloeden en fijne kruiden. De smaak is mondzuiverend fris, heerlijk sappig met een aangename fruitcomplexiteit. Aanvullend is er het rijke mondgevoel dat mede tot stand komt doordat de wijn een aantal maanden heeft gerijpt op zijn fijne gistbezinksel. De druiven worden met de hand geoogst van verschillende, geselecteerde wijngaarden. Sommige druiventrossen worden in hun geheel geperst. Die van andere percelen worden onsteeld en krijgen een gekoeld schilcontact van circa 5 uur voor extra geur- en smaakexpressie. De vergisting vindt plaats in rvs-tanks gedurende 30 dagen, met aansluitend 3 maanden contact met de 'lie' (bezonken gistcellen).

3. Chardonnay '234' van Enate uit Somontano, Spanje

Intens aromatisch, met nuances van appel, perzik, wilde venkel en exotische vruchten, ondersteund door een subtiele mineraliteit. In de mond is de wijn fris en complex, met mond vullend fruit en een lange, opwekkende en zuivere finale. De met de hand geplukte trossen worden onsteeld. De druiven worden licht gekneusd en ingeweekt op de schillen gedurende 5 uur. Na het persen volgt een natuurlijke bezinking bij 10°C. De jonge, schone most wordt dan vergist in rvs-tanks bij 15°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie bij -5°C ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

4. Esteva van Casa Ferreira uit Douro, Portugal

Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe kersen en pruimen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en een subtiele kruidigheid, die worden gevolgd door een prettige zachte afdrank met rijpe tannines en milde zuren. Na de handmatige selectieve pluk begin september worden de druiven onsteeld en gekneusd en laat men de temperatuurgecontroleerde (25°C) alcoholische fermentatie plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 6 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld.

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

Bij het aperitief serveren wij stokbrood met kruidenboter en olijffjes. 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.

De prijs bedraagt €24,50 per persoon.

HIGH BEER

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

1. Mini-Duvel - Alc. 8.5%

Duvel is een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. Het aparte brouwproces, dat zo'n 90 dagen duurt, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.

2. Harvest Moon Pale Ale van Crow Mountain Craft Brewery - Alc. 6.1%

Harvest Moon is een makkelijk drinkende Pale Ale met een lichte koper gloed. De volmondige mouten en granen bieden een evenwichtige basis voor de delicate Tomahawk-bitterheid en de kruidige fruittoetsen van de Vanguard en El Dorado dry-hopping. Hergist op de fles geeft Harvest Moon een ronde smaak met een mooie droge afdronk.

3. Bier naar keuze van de tap (Tip: probeer ons maandbier!)

Om de high beer steeds anders voor u te laten zijn hebben we er dit jaar voor gekozen om u zelf een van onze 7 verschilde tapbieren te laten kiezen. De keuze bestaat uit Brand pils, Leffe bruin, Affligem blond, Kwaremont blond, Palm, Triple d'Anvers of ons speciaal geselecteerde maandbier

4. MURDER van Crow Mountain Craft Brewery - Alc. 10,1%

MURDER is een uitbundige Russian Imperial Stout met een aangename volmondigheid. De erg rijke storting levert een gitzwarte kleur en een hoog alcoholgehalte van 10,1%. MURDER heeft een volle body en blijft met een romige schuimkraag makkelijk drinkbaar. Zorgvuldig geselecteerde moutsoorten brengen een complex aroma van geroosterde granen, fruitige esters en alcohol. Terwijl het gebrande moutkarakter hints geeft van koffie en donkere chocolade. Geholpen door de zachte bitterheid van Warrior-hoppen, is MURDER in de smaak, hoewel intens en complex met koffie, cacao en bittere zoetigheid, heel mooi in balans.

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

Bij de mini-Duvel serveren wij stokbrood met kruidenboter en olijffjes. Bij de Harvest Moon Pale Ale een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij het tapbiertje krijgt u twee loempia's met roerbakgroenten en geroekte zalm. En bij de MURDER serveren wij diverse kaassoorten.

De prijs bedraagt €24,50 per persoon.