



NON PLUS ULTRA SINDS 1902

Heeft u iets te vieren? Vraag naar de mogelijkheden in onze feestzaal of bekijk alvast vrijblijvend

Bel ons vooraf om een afspraak te

Gastvrije groeten

Kees en Saskia

NON PLUS ULTRA

www.cafenonplusultra.nl

Grindweg 2, 4634 PP Woensdrecht

+ 31 (0) 164 612165

NON PLUS ULTRA

ONZE LUNCHKAART

(BESTELLEN KAN TOT 15.00 UUR)

ONZE FAVORIETEN

De proeverij van Non Plus Vijf belegde stokbroodjes met gerookte paling, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade, rijkelijk gegarneerd	€ 12,50
Vegetarische proeverij Vijf belegde stokbroodjes met brie, avocado, bruchetta, Engels kaasje en eiersalade, rijkelijk gegarneerd met salade	€ 12,25
Non Pluske Vis Rijkelijk gevuld met een kopje dagsoep, broodgarnituur met een bakje krabsalade, garnalenkroket en een kleine omelet met scampi	€ 13,50
Non Pluske Vlees Rijkelijk gevuld met een kopje dagsoep, broodgarnituur met een bakje huzarensalade, vleeskroket en een kleine omelet met ham	€ 12,50
Steak Sandwich Broodje van bavet, zoetzuur, sla en sriracha mayonaise	€ 15,50
Broodje gewokte kip	€ 12,50

UITSMIJTERS

Uitsmijter ham en/of kaas of spek	€ 9,00
Uitsmijter DeLuxe (3 sneetjes brood met ham, kaas, serranoham en huzarensalade)	€ 10,50

OMELETTEN

Kleine boerenomelet	€ 7,50
Dé boerenomelet	€ 9,50
Omelet kaas en/of ham	€ 8,95
Omelet spek en/of champignons	€ 8,95
Omelet naturel	€ 6,95

TOSTI'S EN PANNENKOEKEN

Tosti ham/kaas	€ 6,25
Tosti hawaii	€ 6,75
Pannenkoek met spek of appel of kaas	€ 7,45
Pannenkoek naturel	€ 6,00
Pannenkoek met 1 bol ijs	€ 7,00
Kinderpannenkoek	€ 4,50

BROODKEUZE mais / volkoren / stokbrood

Ham, kaas, kroket of serranoham	€ 6,00
Rundercarpaccio	€ 13,50
Brie	€ 8,25
Gezond	€ 8,50
Krabsalade	€ 9,50
Gerookte zalm	€ 9,95

SPECIALS

Snert met katenspek	€ 9,50
Bloedworst met appeltjes	€ 12,50
Dubbele hamburger met friet	€ 13,50
Broodje NPU ham, kaas, tomaat, roerbakgroenten en spek onder de grill	€ 12,25

TIP VAN DE CHEF!!

Lunch plank to share (2 pers.)

Krabsalade, gerookte zalm, eiersalade, beenham, brie, coppa di parma, kaas, een kopje dagsoep, loempia (p.p.) en één mandje brood met garnituur

€ 33,50

NON PLUS ULTRA

ONZE DINERKAART

(BESTELLEN KAN TOT 19.30 UUR)

SOEPEN

Tomatensoep of dagsoep <i>(Wisselend)</i>	€ 6,25
Spaanse tomaten / gerookte paprika soep * vegan *	€ 6,25
Mandje brood met huisgemaakte kruidenboter	€ 4,10

VOORGERECHTEN

Gewokte kipreepjes	€ 14,50
Carpaccio van rund	€ 13,50
Carpaccio van tomaat met zomergarnituur * vegan *	€ 9,50
Non Plus Vispalet gerookte zalm, paling, forel, hollandse garnalen en krabsalade	€ 16,95
Geitenkaas met spek / appeltjes (kan ook als vega besteld worden)	€ 15,50
Garnalentrío kleine garnalencocktail, garnalenkroket, scampi's	€ 16,50
Gewokte scampi's met frisse salade Hollandse garnalencocktail	€ 14,75
Hollandse garnalencocktail	€ 14,95
Serranoham en meloen	€ 14,50
Tartaar van rode biet met nootjes en avocado * vegan *	€ 13,95

WINTER TIP

Wildcarpaccio	€ 14,50
Wildtrio	€ 14,50
Salade van gerookte eendenborst	€ 14,50
Salade van bloedworst en appeltjes	€ 13,95

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Vegetarische loempia's met avocado en mango op een frisse zomerse salade	€ 18,50
Huisgemaakte groentekroket met frisse salade	€ 16,95
Geitenkaas met appel en honing	€ 18,50
Omelet met roerbakgroenten en een frisse salade	€ 15,95

VEGAN HOOFDGERECHTEN

Gewokte vegan chicken met gewokte groente, pijnboompitjes en rucola	€ 18,50
Broodje vegan burger met ui, tomaat, salade en augurk	€ 18,50



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

HOOFDGERECHTEN VLEES

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en/of aardappelkroketjes

Runderhaas tournedos	€ 27,00
Varkenshaas medaillons	€ 21,00
Parelhoen met tutti frutti	€ 19,90
Surf & Turf runderhaas & gamba's (vier stuks)	€ 27,50
Vlees Trio ossehaaspuntjes, varkenshaas en spareribs	€ 26,50

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met saus naar keuze: pepersaus, champignonroomsaus, NPU saus of met gebakken champignons

Spareribs NPU met knoflooksaus	€ 22,50
Spareribs NPU 1/2 portie met knoflooksaus	€ 19,00
Varkenshaassaté met satésaus	€ 20,50
Gewokte kip	€ 18,50

WILDGERECHTEN

Wildzwijnstoverij met winterse garnituren	€ 22,75
Hazenbout met winterse garnituren	€ 27,50
Hertenrugfilet met winterse garnituren	€ 27,50

HOOFDGERECHTEN VIS

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en/of aardappelkroketjes

Tongschar	€ 20,75
Gebakken zalm	€ 22,50
Catch of the day (dagprijs)	dagprijs
Gebakken gamba's met knoflookolie	€ 20,95
Gewokte scampi's in looksaus of met roerbakgroenten	€ 19,50
Goed gevuld vispotje met mooie vissoorten en hollandse garnalen	€ 21,50

MAALTIJDSALADES

Salades worden geserveerd met brood en kruidenboter of frietjes

Non Plus Ultra Vissalade gerookte paling, gerookte forel, zalm, krab en garnalen	€ 25,95
Carpaccio van rund met truffelmayo en mozzarella	€ 21,95
Geitenkaassalade met spek / appeltjes (kan ook als vega besteld worden)	€ 19,95



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

NON PLUS ULTRA

ONS KIDSMENU (TOT 12 JAAR)

Tomatensoepje	€ 2,95
Stukje verse visfilet met frietjes	€ 8,95
Spareribs met frietjes	€ 8,95
Saté met frietjes	€ 8,95
Puntzak frietjes met snack naar keuze keuze uit kroket, frikandel, kipvingers of knakworstjes	€ 8,50
Kinderpannenkoek met stroop of suiker	€ 3,95
Schaaltje fruit mix	€ 3,75
Waterijsje	€ 1,75
Kinderijsje speciaal leuke beker gevuld met een bol ijs, fruit en slagroom	€ 3,75



NON PLUS ULTRA

ONZE KOFFIE'S

KOFFIE & THEE

Koffie	€ 2,60	Verse muntthee	€ 3,35
Cappucino	€ 3,00	Warme chocomel	€ 3,10
Koffie Verkeerd	€ 3,20	+ slagroom (per portie)	€ 0,85
Latte Macchiato	€ 3,20		
Espresso	€ 2,60		
Décafé	€ 2,60		
Koffie met luxe bonbon	€ 3,20		
Thee	€ 2,50		
Thee met citroen	€ 2,60		

KOFFIE SPECIALS

Irish Coffee (met whisky)	€ 7,25
Italian Coffee (met Amaretto)	€ 7,25
Spanish Coffee (met Liquor 43)	€ 7,25
French Coffee (met Grand Marnier)	€ 7,25

ONZE WAFELS & DESSERTS

ZOETE DESSERTS

Roomrijst met warme kersen	€ 6,95
Chocolade mousse	€ 6,95
Winter cheesecake	€ 6,95
Tiramisu van mandarijn	€ 6,95
Spekkoek proeverij	€ 6,95
Bananen Special	€ 7,50

IJSCOUPES (slagroom +€ 0,85)

Coupe Dame Blanche	€ 5,50
Coupe warme kersen	€ 5,75
Coupe boerenjongens	€ 6,00
Coupe advocaat	€ 6,00
Sorbet ijstrio	€ 6,00

KAASPLANKJE

Kaasplankje	€ 12,50
Tip! Churchill's Reserve Port	€ 4,70

WAFELS (slagroom +€ 0,85)

Wafel naturel	€ 5,00
Wafel met ijs	€ 6,00
Wafel met warme kersen	€ 7,50

HIGH BEER 'NPU DE LUXE'

We schenken deze vier prachtige bieren tijdens onze High Beer Tapas of Diner, **tevens ook los te bestellen!**

1e: Kwaremont Bok

Brabandere Kwaremont Bok is een Bock, Herfstbok met 6,6% alcohol. Brabandere Kwaremont Bok wordt gebrouwen door Brouwerij De Brabandere in Bavikhove. Dit bier van De Brabandere ruikt naar karamel, toffee, pruimen en gedroogd fruit. De smaak van het bier is een lichtzoetige karamelachtige smaak met tonen van een verse kop koffie. Deze herfstbok heeft een strakke bittere afdronk.

Dit bier is vernoemd naar de heuvel die in hetzelfde plaatsje als de brouwerij te vinden is. Deze heuvel staat bekend als een echte kuitenbijter en als een van de grote opgaves van de Ronde van Vlaanderen. Wanneer de wielrenner deze heuvel heeft overwonnen is er geen betere beloning dat van dit bijzondere bier genieten.



2e: Westmalle Extra (Trappist)



Westmalle Extra is het oudste bier van de Abdij van Westmalle, met een traditie die terug gaat tot de start van de brouwerij. Westmalle Extra werd gebrouwen om bij de maaltijd in de abdijrefter te drinken, iets wat de monniken vandaag de dag nog altijd doen. Als goudblond trappistenbier van hoge gisting is Westmalle Extra uniek door het lage alcoholgehalte (4,8%) te combineren met een rijke en volle smaak.

De Extra heeft fruitige toetsen en een verfrissend, dorstlessend karakter.

Los te bestellen: € 4,30



3e: Orval

6,2% alc. blond met toevoeging van Brettanomyces-gist, sinds 1931 gebrouwen in de Abdij Notre Dame d'Orval (BE). Orval Trappist Ale is een uniek bovengistend bier, waarbij de wilde gist zorgt voor een unieke smaak. De gekozen vergistingsmethode maakt een lange lagering noodzakelijk. Kenners raden aan dit bier niet binnen drie maanden na het bottelen te drinken. Beter is tenminste zes maanden of nog langer te wachten dit bier te degusteren. Orval is een schaars bier en is een erkend trappistenbier dat het logo Authentic Trappist Product mag voeren.

Los te bestellen: € 5,20



4e: Zundert 8

Zundert 8 is het eerste bier van de Trappistenbrouwerij De Kievit. Het is een mooi, complex bier met veel zoete tonen van mout, karamel en een vleugje kaneel. Zunder Trappist mag het logo Authentic Trappist Product voeren omdat het voldoet aan de strenge eisen, die dit keurmerk met zich meebrengt. Het bier werd eind 2013 gelandeerd.

Los te bestellen: € 5,20



NON PLUS ULTRA

HIGH BEER 2022/23

minimaal 1 dag van tevoren reserveren

Een bier mag zich uitsluitend trappistenbier noemen wanneer het gebrouwen is binnen de muren van een trappistenabdij, onder verantwoordelijkheid van de monniken. De opbrengsten worden gebruikt voor het levensonderhoud van de monniken en voor het onderhoud van het klooster. Wat overblijft wordt aan charitatieve doeleinden, sociale werken en aan mensen in nood besteed. Wereldwijd zijn er slechts 12 trappistenbieren.



Lees meer over de trappisten



HIGH BEER 'NPU DE LUXE'

Laat u verrassen door de mooie smaken van ambachtelijk gebrouwen bieren, gecombineerd met onze smaakvolle gerechten. Op de achterzijde van deze kaart leest u meer over de authentieke bieren die wij u aanbieden bij de high beer arrangementen. U heeft de keuze uit een High Beer Taps of een High Beer Diner.

HIGH BEER TAPAS

HIGH BEER DINER

1e Een (proef)glas gevuld met bokbier van kwaremont, geserveerd met een seizoensgebonden amuse.

1e Een (proef)glas gevuld met bokbier van kwaremont, geserveerd met diverse luxe koude amuses op een 'etagere en een soepje

2e Westmalle Extra (Trappist)
Diversiteit van tapas, een soepje en broodgarnituur.

2e Westmalle Extra (Trappist)
Wildzwijnstoverij

3e Orval
Luxe tapasplateau aansluitend met vier warme gerechtjes.

3e Orval
Geserveerd met uw hoofdgerecht naar keuze:
• Varkenshaas in NPU-saus met frites
• Surf 'n Turf - runderhaas & gamba's

4e Zundert 8
Een kaasplateau van diverse kaassoorten en garnituur.

4e Zundert 8
Geserveerd met een kaasplateau van diverse kaassoorten of een verfrissende ijsorbet.

Prijs: €34,95 p.p. (incl. tapas)

Prijs: €45,95 p.p. (incl. gerechten)

CAFE NON PLUS ULTRA

www.cafenonplusultra.nl | Volg ons ook op facebook.com/cafenonplusultra



HIGH WINE NPU 2022/23

We schenken deze vier prachtige wijnen tijdens onze High Wine Tapas of Diner, **tevens ook los te bestellen!**

Famille Perrin Luberon Blanc – Rhône, Frankrijk

Per glas € 4,75, per fles € 24,90

Famille Perrin is een van de meest ambitieuze wijnmakersfamilies in de Franse zuidelijke Rhône. In ruim honderd jaar tijd bouwde generatie na generatie aan een buitengewoon indrukwekkend wijnbedrijf. De Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne & Ugni Blanc druiven staan garant voor een mooie volle en romige stijl wijn nadat 90% van de cuve een moderne vinificatie ondergaat op rvs-tanks en 10% een klassieke vergisting op Franse eiken.



Domaines Auriol, Carignan Vieille Vignes - Côtes Catalanes IGP, Frankrijk

Per glas € 5,25, per fles € 28,50

In Zuid-Frankrijk richting Catalonië staat het mooie familie domaine Auriol in het prachtige Corbieres. Men bezit al vele jaren een 100 jaar oude prachtige wijngaard aangeplant met de Carignan druif. De vergisting vindt plaats op grote eiken vaten die al meerdere jaren gebruikt zijn, zodat het hout heel subtiel in de krachtige volle is geïntegreerd. Echt een mooie maar subtiel krachtpatser.



Duris Douro Tinto – Portugal

Per glas € 4,75, per fles € 24,90

Het meer dan 100 jaar oude familiebedrijf Quinta da Calcada, gevestigd in Amarante, zo'n 70 kilometer ten Oosten van Porto heeft tevens een prachtige quinta genaamd Duris gelegen aan de oevers van de Douro, het gebied waar ook de vele mooie Portwijnen vandaan komen. Tinta Roriz, Touriga Franca & Touriga Nacional aangeplant op prachtige terraswijngaarden zijn de gebruikte druiven in deze wijn, met een klein gedeelte van de cuve opgevoed op gemixt Frans en Amerikaans eiken gedurende 6 maanden.



Churchill's Reserve Port – Portugal

Per glas € 4,70

In 1981 besluit de 29-jarige John Graham dat er iets moet veranderen in de traditionele wereld van de port. De stijl waarin in die tijd portwijnen worden gemaakt, is klassiek; versterkte wijnen met een relatief zoet karakter wat vaak de frisse fruitigheid overstemt. De port van John Graham is duidelijk anders. Hij neemt zijn eigen voorkeuren als uitgangspunt en gaat port maken die minder suikers bevat en daardoor op een aangename manier wat droger, wat frisser en veel expressiever is. Bij de keuze voor de merknaam gaat alle eer uit naar de familienaam van zijn vrouw; de geboorte van Churchill's is een feit.



NON PLUS ULTRA

HIGH WINE 2022/23

minimaal 1 dag van tevoren reserveren

Voor 2022 hebben wij samen met onze wijnadviseur, Jeroen Broos, van Résidence Wijnen vier bijzondere glazen geselecteerd voor ons High Wine arrangement. U heeft de mogelijkheid om een wijn bij te bestellen per glas of per fles.

HIGH WINE TAPAS

We serveren vier glazen (zie vorige pagina voor wijn info) met ijswater en onderstaande tapas)

Prijs: €34,95 p.p. (all-in)

Eerste: een witte wijn uit Frankrijk
Een seizoensgebonden amuse.

Tweede: een rode wijn uit Frankrijk
Diversiteit van tapas een soepje en broodgarnituur.

Derde: een rode wijn uit Portugal
Luxe tapasplateau aansluitend met vier warme gerechtjes.

Vierde: rode port
Een kaasplateau van diverse kaassoorten

HIGH WINE DINER

We serveren vier glazen (zie vorige pagina voor wijn info) met ijswater en onderstaande tapas)

Prijs: €45,95 p.p. (all-in)

Eerste: een witte wijn uit Frankrijk
Diverse koude amuses op een étagère en een soepje.

Tweede: een rode wijn uit Frankrijk
Wildzwijnstoverij.

Derde: een rode wijn uit Portugal
Serveren wij met uw hoofdgerecht naar keuze:
• Varkenshaas medaillons met NPU-saus
• Surf 'n Turf: runderhaas met gamba's

Vierde: rode port
Een kaasplateau van diverse kaassoorten

Onderstaande speciale wijnen zijn voor de liefhebber apart te bestellen.

MAN Family wines - Chardonnay Pad Stal - Coastal Region, Zuid-Afrika

Per glas € 4,75, per fles € 25,50

MAN Family Wines is in 2001 opgericht in Stellenbosch, Zuid-Afrika. Hoewel de naam misschien anders doet vermoeden, verwijst MAN Family Wines naar drie vrouwen: Marie, Anette en Nicky. Het zijn de partners van de drie oprichters: José Conde van Stark-Condé en de broers Tyrrel en Philip Myburgh van Joostenberg Wines. Het begon allemaal met een simpel idee: het maken van een wijn die ze zelf graag zouden kopen. Zo gezegd, zo gedaan. Vanuit een trekkerschuur maakten ze de eerste 300 kisten Pinotage. Inmiddels heeft de trekkerschuur plaatsgemaakt voor een echte wijnkelder. Deze Chardonnay is herkenbaar voor de liefhebbers, mooie volle romige stijl, niet te hoog in de zuren, baie lekker!

Botter Pinot Grigio Organic (wit) - Veneto, Italië

Botter Primitivo Organic (rood) - Puglia, Italië

Per glas € 4,75, per fles € 25,50

De Pinot Grigio en de Primitivo zijn twee druiven die enorm populair zijn, en dan in dit geval ook nog eens Bio! Botter, een moderne producent in Trento Noord Italië heeft in Veneto en Puglia diverse biologisch gecertificeerde wijngaarden die met zorg onderhouden worden. De Pinot Grigio wordt modern gemaakt op rvs-tanks zodat het mooie gekruide aroma optimaal tot zijn recht komt, heerlijke zuivere wijnen in een hele originele verpakking, laat je verrassen! De Primitivo wordt eveneens gemaakt op rvs-tanks om het mooie rijpe donker fruit aroma te behouden. Diegene die van een volle, niet te droge fruitige stijl wijn houdt zal blij worden van deze Primitivo!