

Non Plus Ultra ASPERGERIE 2023

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 koningin van de groente deze titel mag geven. Het Brabantse goud op de Brabantse Wal staat voor een asperge met een zilte smaak.

ASPERGE – SOEPEN

- | | |
|--|--------|
| 1. Licht gebonden aspergesoep met kervel | € 6,50 |
| 2. Goed gevulde asperge bouillon * kan ook vegan * | € 6,50 |

ASPERGE – VOORGERECHTEN met Brabantse Wal garnituur

- | | |
|---|---------|
| 3. Salade van gewokte aspergepunten en scampi's (lauwwarm) | € 16,50 |
| 4. Gerookte zalm en gerookte paling met aspergepunten | € 17,50 |
| 5. Asperge Trio proeverij met aspergesalade, gefrituurde asperges, en een kopje aspergesoep | € 15,50 |
| 6. Salade van aspergekoppen met gerookte zalm, ei, tomaatjes, aspergebroccoli, en remouladesaus | € 15,50 |
| 7. Salade van gefrituurde asperges en ingerolde aspergekoppen met serranoham en remouladesaus | € 15,50 |
| 8. Omelet met asperges * vegetarisch * | € 10,50 |

ASPERGE – MAALTIJDSALADES met krieltjes

- | | |
|--|---------|
| 9. Aspergepunten met Brabantse Wal beenham | € 21,00 |
| 10. Aspergepunten salade * vegan * | € 19,50 |
| 11. Geroerbakte aspergepunten met scampi's | € 22,50 |

ASPERGE – HOOFDGERECHTEN met krieltjes

- | | |
|---|---------|
| 12. Brabantse Wal beenham | € 26,50 |
| 13. Lamsfilet | € 28,95 |
| 14. Duo van gerookte en gebakken zalm | € 27,50 |
| 15. Scampi's | € 25,50 |
| 16. Vegetarisch, zeven stuks met Hollandaisesaus, ei en krieltjes | € 22,50 |

Ook tevens als groente los te bestellen:

- | | |
|--|---------|
| Vier asperges met Hollandaisesaus en ei mimosa | € 12,50 |
| Rabarber/aardbeien compote schaalpje | € 4,50 |

Aspergewijn NPU 2023: Esperanza Ruedo Verdejo – Rueda, Spanje

Per glas € 5,50, per fles € 27,50

De witte wijnstreek Rueda ligt aan de zuidelijke oever van de Duero rivier. De Esperanza Verdejo wordt gemaakt van druiven uit kleine wijngaarden rondom het dorpje Santiuste, waar de bodega is gevestigd. De wijn is licht van kleur, koel en fris in de neus, met intense, rijke aroma's van ananas, grapefruit en anijs. Levendig, fris, sappig en verkoelend in de mond, met nuances van citrusvruchten en exoten. Lange, zuivere finale. De ultieme begeleider bij de Brabantse wal asperge gerechten op klassieke wijze uit de keuken van Non plus ultra.

CAFE NON PLUS ULTRA

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