



NON PLUS ULTRA SINDS 1902

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

Bel ons vooraf om een afspraak te maken.

Gastvrije groeten

Kees en Saskia

NON PLUS ULTRA

www.cafenonplusultra.nl

Grindweg 2, 4634 PP Woensdrecht

+ 31 (0) 164 612165

NON PLUS ULTRA

ONZE LUNCH KAART

(BESTELLEN KAN TOT 15.00 uur)

ONZE FAVORIETEN

De proeverij van Non Plus	€ 13,50
Vijf belegde stokbroodjes met gerookte paling, zalm, brie, coppa di parma en krabsalade, rijkelijk gegarneerd	
Vegetarische proeverij	€ 12,75
Vijf belegde stokbroodjes met brie, avocado, bruchetta, een kaasje en eiersalade, rijkelijk gegarneerd met salade	
Non Pluske Vis	€ 14,50
Rijkelijk gevuld met een kopje dagsoep, broodgarnituur met een bakje krabsalade, garnalenkroket en een kleine omelet met scampi	
Non Pluske Vlees	€ 13,50
Rijkelijk gevuld met een kopje dagsoep, broodgarnituur met een bakje huzarensalade, vleeskroket en een kleine omelet met ham	
Tonijnsalade met gamba's en serranoham	€ 14,50

UITSMIJTERS

Uitsmijter ham, kaas, of spek	€ 9,95
Uitsmijter DeLuxe	€ 10,95
(3 sneetjes brood met ham, kaas, serranoham en huzarensalade)	

OMELETTEN

Kleine boerenomelet	€ 7,95
Dé boerenomelet	€ 9,95
Omelet kaas en/of ham	€ 9,20
Omelet spek en/of champignons	€ 9,50
Omelet naturel	€ 7,50

TOSTI'S EN PANNENKOEKEN

Tosti ham/kaas	€ 6,95
Tosti hawaii	€ 7,00
Pannenkoek met spek of appel of kaas	€ 7,95
Pannenkoek naturel	€ 6,50
Pannenkoek met één bol ijs	€ 7,50
Kinderpannenkoek	€ 4,95

BROODKEUZE mais / volkoren / stokbrood

Ham, kaas, kroket, of serranoham	€ 6,95
Rundercarpaccio	€ 13,95
Brie	€ 8,95
Gezond	€ 8,95
Krabsalade	€ 9,95
Gerookte zalm	€ 10,50
Tonijnsalade	€ 9,50

SPECIALS

Dé vissoep geserveerd in een broodje	€ 9,50
Steak sandwich	€ 16,50
Dubbele hamburger met friet	€ 14,00
Gewokte kip in een broodje	€ 13,50

TIP VAN DE CHEF!!

Lunchplank 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

€ 34,50

NON PLUS ULTRA

ONZE DINER KAART

(BESTELLEN KAN TOT 20.00 uur)

SOEPEN

Tomatensoep óf dagsoep (Wisselend)	€ 6,35
Spaanse tomaten / gerookte paprika soep * vegan *	€ 6,35
Mandje brood met huisgemaakte kruidenboter	€ 4,25

VOORGERECHTEN

Gewokte kip met frisse salade en roerbakgroenten	€ 14,75
Tonijnsalade met serranoham en gamba's	€ 14,95
Carpaccio van rund met truffelmayo	€ 13,95
Carpaccio van tomaat met zomergarnituur * vegan *	€ 9,95
Non Plus Vispalet gerookte zalm, paling, forel, hollandse garnalen en krabsalade	€ 17,50
Geitenkaas met spek / appeltjes (kan ook als vega besteld worden)	€ 15,95
Garnalentrio kleine garnalencocktail, garnalenkroket, scampi's	€ 16,75
Gewokte scampi's met keuze uit looksaus óf roerbakgroenten	€ 14,95
Hollandse garnalencocktail (100 gram)	€ 15,75
Serranoham en meloen	€ 14,95
Tartaar van rode biet met nootjes en avocado * vegan *	€ 14,50
Steak tartaar	€ 14,50

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Vegetarische loempia's met avocado en mango op een frisse zomerse salade	€ 18,95
Twee groentekroketten met frisse salade	€ 17,50
Geitenkaas met appel en honing	€ 18,95

HOOFDGERECHTEN VEGAN

Trio van vegan meat	€ 19,50
---------------------	---------



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

HOOFDGERECHTEN VLEES

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en/of gebakken aardappeltjes

Runderhaas tournedos	€ 28,95
Varkenshaas medaillons	€ 22,50
Kalfsschnitzel	€ 22,00
Surf & Turf runderhaas & gamba's	€ 29,50
Vlees Trio ossehaaspuntjes, varkenshaas en spareribs	€ 28,25

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	€ 19,95
Varkenshaassaté met satésaus	€ 21,50
Runderstoofvlees	€ 22,50
Steak tartaar à la NPU	€ 22,50
Gewokte kip met roerbakgroenten	€ 21,00

HOOFDGERECHTEN VIS

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en/of gebakken aardappeltjes

Paling in 't groen (seizoen)	€ 28,50
Gebakken paling (seizoen)	€ 28,50
Gebakken zalm	€ 24,50
Catch of the day	€ 23,50
Gebakken gamba's met knoflookolie	€ 21,50
Gewokte scampi's in looksaus of met roerbakgroenten	€ 19,95
Goed gevuld vispotje met mooie vissoorten en hollandse garnalen	€ 22,75
Gebakken tonijn	€ 23,50

MAALTIJDSALADES

Salades worden geserveerd met brood en kruidenboter of frietjes

Non Plus Ultra vissalade gerookte paling, gerookte forel, zalm, krab en garnalen	€ 26,95
Carpaccio van rund met truffelmayo	€ 22,95
Geitenkaassalade met spek / appeltjes (kan ook als een vegetarisch optie besteld worden)	€ 21,00



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

NON PLUS ULTRA

ONS KIDS MENU

(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	€ 8,50
keuze uit kroket, frikandel, kipvingers of knakworstjes	
Kinderpannenkoek	€ 4,95
met stroop of suiker	
Schaaltje fruit mix	€ 3,75
Waterijsje	€ 1,75
Kinderijsje speciaal	€ 3,75
leuke beker gevuld met een bol ijs, fruit en slagroom	



NON PLUS ULTRA

ONZE KOFFIE'S

KOFFIE & THEE

Koffie	€ 2,65	Verse muntthee	€ 3,45
Cappucino	€ 3,10	Warme chocomel	€ 3,25
Koffie Verkeerd	€ 3,25	+ slagroom (per portie)	€ 0,85
Latte Macchiato	€ 3,25		
Espresso	€ 2,60		
Décafé	€ 2,70		
Koffie met luxe bonbon	€ 3,30		
Thee	€ 2,60		
Thee met citroen	€ 2,70		

KOFFIE SPECIALS

Irish Coffee (met whisky)	€ 7,50
Italian Coffee (met Amaretto)	€ 7,50
Spanish Coffee (met Liquor 43)	€ 7,50
French Coffee (met Grand Marnier)	€ 7,50

ONZE WAFELS & DESSERTS

ZOETE DESSERTS

Roomrijst met warme kersen	€ 7,50
Chocolademousse	€ 7,50
Zomerse cheesecake	€ 7,50
Tiramisu van aardbei	€ 7,50
Spekkoek proeverij	€ 7,50
Crème brûlée	€ 7,50

IJSCOUPES (slagroom +€ 0,85)

Coupe aardbei (seizoen)	€ 6,50
Coupe vers fruit	€ 6,50
Coupe Dame Blanche	€ 5,75
Coupe warme kersen	€ 5,95
Coupe boerenjongens	€ 6,25
Coupe advocaat	€ 6,25
Coupe karamel	€ 6,50
Sorbetijs trio	€ 6,50

KAASPLANKJE

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

WAFELS (slagroom +€ 0,85)

Wafel naturel	€ 5,40
Wafel met ijs	€ 6,40
Wafel met warme kersen	€ 7,90
Wafel met aardbei (seizoen)	€ 7,90

HIGH BEER 'NPU DE LUXE'

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



1e: Ryzendeweg Blond

De weg, dwars over de Brabantse Wal, bekend van de Stompe Toren, scherprechter tijdens het NK Wielrennen en diverse andere grote wielerrondes, verdient zijn eigen unieke streekbiertje binnen de Gemeente Woensdrecht. Een kruidig blond en pittig biertje, met een alcoholpercentage van 5.9%, wat gelijk staat aan het stijgingspercentage van de weg. Al bij al, een biertje dat eer doet aan de befaamde Rijzendeweg. Speciaal gebrouwen voor alle wieliefanaten, toeristen van de Brabantse Wal en bierliefhebbers, in Bergen op Zoom bij Brouwerij Sterck, maar daarom niet minder Woensdrechts!

Ook los te bestellen per fles (0,75 l): € 13,75

2e: Westmalle Extra (Trappist)



Westmalle Extra is het oudste bier van de Abdij van Westmalle, met een traditie die teruggaat 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.

Ook los te bestellen: € 4,60



3e: Triple Zundert 8 van 't vat

Zundert 8 is het eerste bier van de Trappistenbrouwerij De Kievit met een alcoholpercentage van 8.0%. Het is een mooi, complex bier met veel zoete tonen van mout, karamel en een vleugje kaneel. De Zundert 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 gelanceerd.

Ook los te bestellen: € 5,20



4e: Rochefort Triple Extra

Rochefort Triple Extra is een tripel met een alcoholpercentage van 8,1% en werd voor het eerst gebrouwen in 2020. In 1920 werd eerder voor een korte periode een zwaar blond bier op de markt gebracht. Het trappistenbier is zacht van smaak en heeft een volle witte schuimkraag. De Tripel Extra heeft een goudblonde kleur, citrus tonen, en een kruidige geur. Het etiket heeft een paarse kleur, die zeer aanwezig is in de katholieke religie en ook staat voor de kleur van vriendschap.

Ook los te bestellen: € 5,50



NON PLUS ULTRA

HIGH BEER 2023

minimaal één 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 vorige pagina 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 arrangement.

HIGH BEER TAPAS

- 1e Een glas gevuld met Ryzendeweg bier uit Woensdrecht
Geserveerd met een seizoensgebonden amuse
- 2e Westmalle Extra (Trappist)
Geserveerd met een soepje op verassende wijze
- 3e Triple Zundert 8 van 't vat
Geserveerd met een luxe tapasplateau, aansluitend met vier warme gerechtjes en broodgarnituur
- 4e Rochefort Triple Extra
Geserveerd met een kaasplateau van diverse kaassoorten en garnituur

Prijs: €38,50 p.p. (incl. tapas)

HIGH BEER DINER

- 1e Een glas gevuld met Ryzendeweg bier uit Woensdrecht
Geserveerd met diverse luxe koude amuses op een etagère
- 2e Westmalle Extra (Trappist)
Geserveerd met een soepje op verassende wijze
- 3e Triple Zundert 8 van 't vat
Geserveerd met een hoofdgerecht naar keuze:
 - Varkenshaas in NPU-saus met frites
 - Surf 'n Turf (runderhaas & gamba's)
 - Stoofvlees
- 4e Rochefort Triple Extra
Geserveerd met een kaasplateau van diverse kaassoorten en garnituur

Prijs: €49,00 p.p. (incl. diner)



HIGH WINE NPU 2023

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

Pere Ventura Chic Barcelona Brut – Penedès, Spanje

Per glas € 5,50, per fles € 29,50

Een elegante cava van Pere Ventura met een onderscheidende smaak van wit fruit en een verfrissende zuurtegraad, gemaakt van een drietal druifsoorten (35% Macabeo, 35% Xarel.lo, en 30% Parellada). De druiven worden met de hand geplukt in de op de op 250 meter hoogte gelegen wijngaarden in Penedès, ten zuidwesten van Barcelona, tussen de Middellandse Zee en de bergen. Hierna worden ze voorzichtig geperst en vergist, en geven ze de cava elegantie en duidelijk gedefinieerde tonen van citrusvruchten, groene appel, en subtiel geroosterd brood.



Botter Pinot Grigio Organic – Veneto, Italië

Per glas € 5,30, per fles € 26,50

De Pinot Grigio is een druif die enorm populair is, 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!



Villa Wolf Pinot Noir Rosé- Pfalz, Duitsland

Per glas € 5,50, per fles € 27,50

Deze Pinot Noir Rosé is licht en verfrissend, en komt van de wijnmakerij Villa Wolf, die in 1756 in het dorpje Wachenheim is opgericht. Het aroma en de smaak zijn heerlijk helder met vers rood fruit, en een sappig mondgevoel met een zuivere, dorstlessende, pittige afdronk, en een vleugje zuur aan het einde waardoor de mond verfrist. De druiven zijn afkomstig uit de Pfalz, een zeer warme en zonnige streek in Duitsland. Deze streek staat ook wel bekend onder de naam Toscane van Duitsland.



Duris Douro Tinto – Douro, Portugal

Per glas € 5,70 per fles € 28,50

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.



NON PLUS ULTRA

HIGH WINE 2023

minimaal één dag van tevoren reserveren

Voor 2023 hebben wij samen met onze wijnadviser Jeroen Broos van Résidence Wijnen vier bijzondere wijnen geselecteerd voor onze High Wine Arrangementen. U heeft ook de mogelijkheid om een wijn bij te bestellen per glas of per fles.

HIGH WINE TAPAS

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

Prijs: €39,50 p.p. (all-in)

Eerste: een cava uit Spanje
Een seizoensgebonden amuse

Tweede: een witte wijn uit Italië
Een soepje geserveerd op verrassende wijze

Derde: een rosé wijn uit Duitsland
Een luxe tapasplateau
aansluitend met vier warme
gerechtjes en broodgarnituur

Vierde: een rode wijn uit Portugal
Een kaasplateau van diverse kaassoorten
en garnituur

HIGH WINE DINER

Wij serveren vier glazen wijn (zie vorige pagina voor wijn info) met ijswater en onderstaande gerechten

Prijs: €49,00 p.p. (all-in)

Eerste: een cava uit Spanje
Diverse luxe koude amuses op een étagère

Tweede: een witte wijn uit Italië
Een soepje geserveerd op verrassende wijze

Derde: een rosé wijn uit Duitsland
Geserveerd met een hoofdgerecht naar keuze:
• Tonijnsteak
• Surf 'n Turf (runderhaas met gamba's)
• Catch of the day

Vierde: een rode wijn uit Portugal
Een kaasplateau van diverse kaassoorten
en garnituur

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

Per glas € 5,30, per fles € 26,50

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 Primitivo Organic (rood) - Puglia, Italië

Per glas € 5,30, per fles € 26,50

De Primitivo is een druif die enorm populair is, 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 Primitivo wordt 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!

NON PLUS ULTRA

Bedankt voor uw bezoek!

TEAM NPU



www.cafenonplusultra.nl

Grindweg 2, 4634 PP Woensdrecht

+ 31 (0) 164 612165



