Wist U dat..?

.. de den op het plein elk jaar op de eerste zaterdag van Mei, met zo'n 20 paarden, gehaald wordt door de ongetrouwde mannen van Mheer?
.. elk jaar een week na Pinksteren de driedaagse Voorjaarskermis, ofwel "Broonk", door alle inwoners gevierd wordt in Mheer?
.. het kasteel van Mheer sinds de 14e eeuw bewoond wordt door dezelfde familie, die zich sinds 1564 Heren van Mheer mogen noemen?
.. de eerste Gouverneur van Belgisch Limburg kasteelheer van Mheer was?
.. de neo-gothische kerk van Mheer ontworpen is door Pierre Cuypers, die bekend is van het Rijksmuseum en het Centraal Station in Amsterdam?
.. Mheer 80 jaar geleden nog één parochie met Banholt en Terhorst vormde?
.. Mheer in het verleden Romeins, Spaans, Oostenrijks, Frans, Duits en Belgisch is geweest?
.. Mheer evenlang bij Brabant als bij Limburg hoorde?
.. de kinderen van Mheer zondags na Carnaval aan elke deur "Voonk voonk fakkele" en "Ronne ronne ringelkes" zingen?
Voor meer informatie, lees verder...

Mei-Den

De verering van bomen stamt uit voorchristelijke tijden. Onder eiken en linden werd bv. recht gesproken. Ook de kerstboom is een bekend voorbeeld. Deze staat voor de overwinning op de winter, maar ook voor vruchtbaarheid, net als de Mei-Den in Mheer. Oorspronkelijk zette elke jongen in de nacht vóór 1 mei een klein boompje voor het huis van zijn (heimelijke) liefde. Net over de grens in Duitsland gebeurt dit nog steeds, in de nacht die daar Walpurgisnacht heet.
Tegenwoordig haalt de jonkheid St. Aloysius (alle ongetrouwde mannen en jongens van Mheer) elk jaar gezamenlijk één den uit het Bovenste Bos in Epen. Op de eerste zaterdag van mei wordt deze met zo'n 20 versierde paarden naar Mheer gebracht. Onderweg wordt er gestopt bij verschillende 'heilige huisjes', om de dorst van de paarden (en van de jonge mannen) te lessen. In Mheer aangekomen moet "d'r Hoesberg" naar de kerk nog beklommen worden, waarna de den aan de getrouwde mannen overgedragen wordt, die hem met mankracht m.b.v. lange palen (sjtiepen) rechtzetten.

Lunchkaart 11.00 – 17.00

Zacht wit broodje ham of kaas		€ 3,60
Zacht wit broodje frikadel of kroket		€ 4,20
Dubbele tosti ham/ kaas	**V. mogelijk**	€ 8,50
Stokbroodje ham of kaas		€ 6,75
Stokbroodje eiersalade	**V**.	€ 7,75
Stokbroodje gezond	**V. mogelijk**	€ 10,25
Stokbroodje tonijnsalade		€ 10,50
Stokbroodje gerookte zalm		€ 13,75
Speltbol Brie	**V.**	€ 8,25
Foccacia geitenkaas	**V.**	€ 10,50
Italiaanse bol Carpaccio		€ 13,50
Italiaanse bol Vitello Tonnato		€ 13,50

Meerprijs Bruin stokbrood, Spelt-bol of Italiaanse Bol € 0.75
Glutenvrij brood is ook mogelijk, al kunnen wij geen 100% glutenvrij garanderen

Alle broodjes worden geserveerd met een kleine salade.
Als u de salade niet wenst en om verspilling te voorkomen; geef dit dan aan bij de bediening.

Os 12 eurke **€ 15,00**

2 sneeën brood *keuze uit wit of bruin*

Keuze uit huisgemaakte tonijnsalade of eiersalade

Rundvleeskroket *of een vegetarische kroket*

Soep van de dag **V,* Saladegarnituur

Club Sandwich **€ 14,75**

Keuze uit kip teriyaki of gerookte zalm
Belegd op 3 sneeën brood met salade
Keuze uit wit of bruin brood
Supplement friet *€ 3,50*

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Maaltijd Salades 11.00-20.00

Salade gerookte zalm € 20,50
Gemengde salade, olijven, kappertjes, gerookte zalm, ei
Limoensaus en dillesaus

Salade Kip teriyaki € 19,25
Gemengde salade, olijven, kip teriyaki, teriyaki saus,
sesam zaadjes

Salade Val Dieu € 20,50
Gemengde salade, olijven, walnoten en een
lauw/warm Val Dieu kaasje met honing V.

Salade geitenkaas € 19,25
Gemengde salade, olijven, pijnboompitten, geitenkaas,
balsamico dressing V.

Salade Carpaccio € 20,25
Gemengde salade, olijven, pijnboompitten, kaas,
truffel dressing

Salade Vitello Tonnato € 20,25
Gemengde salade, olijven, kappertjes kalfscarpaccio,
Huisgemaakte tonijnmayonaise

De salades worden geserveerd met naar keuze;
*stokbrood en boter **of** frietjes.*
Glutenvrij brood is ook mogelijk, al kunnen wij geen 100% glutenvrij garanderen

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Warme lunch gerechten 11.00 – 17.00

Uitsmijter v.a.		€ 10,50
Keuze uit; ham, kaas of spek (3 eieren)		
Uitsmijter Quanten		€ 11,50
Ham, kaas, tomaat		
2 Frikadellen met brood		€ 9,25
2 kroketten met brood	*keuze uit rundvlees of vega*	€ 9,25

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een kleine salade.
Als u de salade niet wenst en om verspilling te voorkomen;
geef dit dan aan bij de bediening.

Spaghetti bolognaise € 13,75

Hamburger Quanten* € 13,75

180 gram rundvlees, cheddar, huisgemaakte kruiden mayonaise

ruccola, tomaat, komkommer, Italiaanse bol

*Geserveerd met friet en Salade € 18,50

Huisgemaakt limburgs zuurvlees € 18,50

Geserveerd met friet en salade

Dag soep **V* € 7,25

Wisselende soep geserveerd met brood en boter

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Geschiedenis van Mheer

Mheer behoorde van oorsprong tot het Graafschap Voeren, dat in 1080 Dalhem gaat heten. Graaf Dirk van Hochstaden werd in 1239 verslagen door Hertog Hendrik II van Brabant, die zo ook Graaf van Dalhem werd. Zijn kleinzoon Jan I van Brabant veroverde in de Slag bij Woeringen in 1288 ook het Hertogdom Limburg.
De veroverde gebieden worden vanuit Brussel bestuurd en gaan de 'Landen van Overmaas' heten. In 1430 komen ze in Bourgondische handen en worden één van de Zeventien Provinciën. Deze komen in 1482 in Habsburgse handen, het latere Spanje.
Gedurende de Tachtigjarige Oorlog en de veroveringen van Lodewijk XIV wordt Maastricht meermaals belegerd: door Spanje (1579), door Frederik Hendrik (1632) en door Graaf d'Artagnan (1673). Mheer zal hier zeker onder geleden hebben. In 1661 werden de Landen van Overmaas gedeeld over Spanje en de Republiek; Mheer bleef toen Spaans. Na de Spaanse Successieoorlog (1714) werd Mheer 80 jaar Oostenrijks, tot aan de Franse Tijd. Tijdens de Belgische Opstand (1830-1839) was Mheer Belgisch en tussen 1839 en 1866 was Limburg een Hertogdom zowel in Nederland als in de Duitse Bond.

Broonk

Het woord "Broonk" heeft in deze regio een dubbele betekenis. Het is de jaarlijkse sacramentsprocessie, maar ook het feest, de 3-daagse kermis eromheen. In Mheer vindt deze elk jaar een week na Pinksteren plaats. Het 'kamerschieten' door de jonkheid op zaterdagavond luidt het feest in.
Op zondagochtend wordt iedereen om 5:00 uur gewekt door het klaroenkorps van de schutterij. Even later trekt de processie door het dorp. Jonkheid, schutterij, harmonie, zangkoor, communicantjes en nog veel meer groepen lopen mee, maar ook alle beelden en vaandels uit de kerk worden meegedragen.
Broonkmaandag begint met een H. Mis voor de overleden leden van jonkheid en schutterij, waarna bezoeken worden gebracht aan het kasteel en de cafés. Tenslotte worden de Kapitein van de jonkheid en de Koning van de schutterij naar huis gebracht.
Op dinsdag vindt het Päölke Howwe plaats; door het hele dorp staan versierde palen die door de bielemannen van de schutterij omgekapt worden. Onderweg speelt de harmonie reidansen en de jonkheid gaat voorop in de rei, ofwel de cramignons.

Om te delen 11.00 – 20.00

Portie bitterballen € 9,25
10 stuks geserveerd met mosterd
Portie kaas/ salami € 9,25
Geserveerd met mosterd
Assortiment bittergarnituur € 15,50
16 stuks geserveerd met mosterd, curry en mayonaise

Os Plenkske (2 personen) **€ 19,00**
Hapjesplankje met assortiment huisgemaakte tappenade's o.a.
Tomaten tappenade, pesto, salsa citroen, brie.
Keuze uit tonijnsalade of eiersalade.

2 soorten brood, keuze uit: spelt, Italiaanse Bol
wit stokbrood, bruin stokbrood of glutenvrij.

Brood met 3 soorten aioli € 8,75

Limburgse vlaai v.a. € 4,40
Indien voorradig
Supplement slagroom € 0,80

Diverse ijsjes

Dame Blanche € 7,75
Vanille ijs, chocolade saus en slagroom
Bosvruchten yoghurtijs € 7,50
Bosvruchten yoghurt ijs, aardbeien saus en slagroom
Coupe aardbei € 8,25
Vanille ijs, aardbeien en slagroom (seizoen)

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Kasteel Mheer

Waar nu het kasteel van Mheer staat, stond in de Romeinse tijd een vuurtoren, langs de Via Mansuerisca, die Maastricht met Trier en Limburg aan de Vesdre verbond. Het huidige "Stenen Huis" stamt uit de 14e eeuw. De oorspronkelijke familie woont nog steeds op het kasteel. De familie Van Mere ging in 1487 via vrouwelijke lijn over in Van Imstenraedt en in 1668 vervolgens naar De Loë, die er na 11 generaties nog steeds wonen. In 1564 werd Mheer een

Heerlijkheid en mochten de kasteelbewoners zich 'Heer van Mheer' noemen. De schutterij van Mheer zou ook in deze tijd (1567) haar oorsprong vinden. Niet lang erna, tijdens het 12-jarig bestand (1609-1621) van de 80-jarige oorlog, werd de hoeve rond het kasteel gebouwd. De laatste grote uitbreiding en verbouwing vond plaats in het begin van de 20e eeuw.
Kasteelheer François Charles Antoine de Loë vocht in de Slag bij Waterloo aan (winnende) Pruisische zijde. In 1821 ondersteunde hij de oprichting van de harmonie en in 1825 werd hij koning van de schutterij. Hij steunde de Belgische Opstand en in 1830 werd hij de eerste Gouverneur van (Belgisch) Limburg.

Sint Lambertuskerk

Mheer heeft, samen met Banholt en Noorbeek, lang tot de parochie 's Gravenvoeren behoort. In 1658 krijgt Mheer (incl. Banholt en Terhorst) het recht van 'het eerste en laatste sacrament'.
De kerk wordt uitgebreid en rond 1786 komt er een geheel nieuw kerkgebouw. Deze wordt met beperkte middelen gebouwd en wordt in 1876 vervangen door de huidige kerk, ontworpen door Pierre Cuypers, die bekend is van o.a. het Rijksmuseum en het Centraal Station van Amsterdam.
Op dat moment behoorde Banholt en Terhorst ook tot de parochie. De inwoners van deze kernen bouwden echter een eigen kerk, die al in 1875 gereed kwam. Dit 'Banholts schisma' lijkt in 1881 te eindigen, als Banholt een rectoraat van Mheer wordt. Pas sinds 1937, na een lange kerkstrijd, is Banholt (met Terhorst) een zelfstandige parochie.

De twee dorpen delen nog steeds één basisschool en ook de jeugdvereniging JeVeMhBa is van beide dorpen. Sinds 2009 zijn zelfs de voetbalclubs weer samen.

Avondkaart 16.00-20.00

Voorgerechten

Salade geserveerd met geitenkaas V.	€ 10,25
Salade gerookte zalm	€ 11,25
Carpaccio van gerookte zalm	€ 13,50
Runder carpaccio	€ 13,50
Vitello Tonnato	€ 13,50
Uiensoep of tomatensoep V.	€ 5,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.

Stokbrood Kruidenboter	€ 3,75
Brood met 3 soorten aioli	€ 8,75

Hoofdgerechten

Huisgemaakte kipsaté geserveerd met saté saus	€ 21,00
Schnitzel200 g geserveerd met champignonroomsaus of zigeunersaus	€ 21,00
Huisgemaakt Limburgs zuurvlees	€ 21,00
Hamburger Quanten	€ 21,00
Konijnenbout op Limburgse wijze (seizoen)	€ 24,50
Spaghetti bolognaise	€ 18,50
Zalmfilet geserveerd met een romige mosterd dille saus	€ 25,50
Scampi's beperkt op voorraad	€ 23,75
Gebakken groenten met Siciliaanse salmoriglio en brie V	€ 21,75

Vaag naar onze wisselende seizoen gerechten dagprijs

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met naar keuze;
verse frietjes of rozemarijn aardappeltjes
Salade en wisselende seizoens groenten

Glutenvrij is ook mogelijk, al kunnen wij geen 100% glutenvrij garanderen

Extra saus

Mayonnaise, curry, tomaten ketchup of knoflooksaus € 0,80

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Kindermenu's 11.00-20.00

Kinder spaghetti	€ 9,75
Frikandel met frietjes	€ 7,75
Kroket met frietjes	€ 7,75
2 knakworstjes met frietjes	€ 7,75
Kinderijsje	€ 4,25

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een kleine salade.
Als u de salade niet wenst en om verspilling te voorkomen;
geef dit dan aan bij de bediening.

Dessert

Dame Blanche	€ 7,50
Vanille ijs, chocolade saus en slagroom	
Bosvruchten yoghurtijs	€ 7,50
Bosvruchten yoghurt ijs, aardbeien saus en slagroom	
Coupe aardbei	€ 8,50
Vanille ijs, aardbeien en slagroom (seizoen)	
Creme Brulee	€ 7,75
Kaneelijs met stoofpeertjes	€ 8,50
Kaneelijs, stofpeertjes, slagroom (seizoen)	

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Koninklijke Harmonie Sint Cecilia

Tegenover Café Quanten, naast de kerk, ziet U een beeldengroep op een sokkel staan. Deze muzikanten symboliseren de Koninklijke Harmonie Sint Cecilia van Mheer: de oudste harmonie van heel Nederland!
Om de tekst te lezen, moet U tweemaal om het beeld heen lopen. De tekst beschrijft – in het dialect – waarom de harmonie in 1821 werd opgericht. Het hoogtepunt van het jaar in Mheer is de Sacramentsprocessie.
In 1821 zou de "Broonk" muzikaal opgeluisterd worden door de harmonie van Sint-Martensvoeren, maar de processie trok niet uit vanwege hevige regenval. De muzikanten wilden wel betaald krijgen, waar men het in Mheer niet mee eens was.
Schoorvoetend werd er toch betaald en er werd besloten om dan maar een eigen harmonie op te richten, met steun van Frans de Loë, de kasteelheer van Mheer, die 10 jaar later de eerste Gouverneur werd van Belgisch Limburg.
N.a.v. het 175-jarig jubileum werd een CD uitgebracht met processiemarsen en in 1996 een beeldje van een klarinettist onthuld. Dit beeldje werd 15 jaar later gestolen en er kwam een nieuw beeld: de huidige groep muzikanten.
Dit nieuwe kunstwerk werd onthuld op de vooravond van de Broonk in 2012. Toeval of niet: een dag later kon de processie wederom niet uittrekken vanwege hevige regenval!
Nu, ruim 200 jaar na de oprichting, is de Broonk nog steeds het jaarlijkse hoogtepunt van "de Koninklijke uit 1821".

Schutterij Sint Sebastianus

De oudste vereniging van Mheer is schutterij Sint Sebastianus. Deze is zelfs één eeuw ouder dan de parochie Mheer. De schutterij is opgericht in of rond 1567, tijdens de contrareformatie. De belangrijkste taak was dan ook het 'beschermen' (of 'beschutten') van het Allerheiligste Sacrament, de hostie, het Lichaam van Christus dat nog elk jaar tijdens de Broonk door het dorp wordt gedragen.
Het oudste bewijs van de schutterij is de zilveren koningsvogel die geschonken werd bij het 50-jarig bestaan in 1617 door Winand van Imstenraedt. Al meer dan 400 jaar is dit de wisseltrofee die elk jaar op Hemelvaartsdag aan de winnaar van het koningsvogelschieten wordt gegeven. Hij mag zich een jaar lang koning van Mheer noemen en hij laat een zilveren schild maken voor de inmiddels rijke collectie.
De oudste geschreven bronnen over de schutterij stammen uit 1720 en de eerste (bekende) keizer in 1811. Keizer word je door drie keer achter elkaar koning te worden. Dit is nog maar vijf personen gelukt; de laatste keer door Pieter Scholtes in 1996.
Naast een koning en keizer bestaat de schutterij uit sappeurs (of bielemannen), een trommel- en klaroenkorps, marketentsters, vaandeldrager, officieren en de geweerdragers, de schutters.
Naast de activiteiten in eigen dorp, bezoeken zij schuttersfeesten zoals het OLS; het Oud Limburgs Schuttersfeest. Een andere taak is het begraven van overleden leden met schutterseer en hen herdenken tijdens de schuttersmis op Broonkmaandag.

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Koffie

Koffie		€ 3,20
Espresso € 3,20	Doppio	€ 4,50
Espresso macchiato		€ 3,50
Thee		€ 3,20
Verse Thee *keuze uit munt of gember*		€ 3,80
Cappuccino		€ 3,60
Flat White		€ 3,60
Latte Macchiato		€ 4,10
Warme chocomel		€ 3,75
met slagroom		€ 4,50
Irish Koffie (whiskey)		€ 7,75
Limburgse koffie (Els La Vera)		€ 7,75

Alle koffies kunnen ook decafé geserveerd worden

Frisdranken

Coca cola	€ 3,20
Coca cola zero	€ 3,20
Fanta	€ 3,20
Sprite	€ 3,20
Chaudfontaine rood/blauw	€ 3,20
Chaudfontaine rood/blauw 75 cl	€ 7,20
fuze tea Sparkling	€ 3,40
Fuze tea Green	€ 3,40
Fuze tea Green Mango/chamomile	€ 3,40
Fristi	€ 3,40
Chocomel	€ 3,40
Tonnisteiner Citroen of Naranja,	€ 3,50
Melk	€ 3,40
Cassis	€ 3,40
Bitter Lemon	€ 3,40
Tonic	€ 3,40
Rivella	€ 3,40
Ginger Ale	€ 3,40

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Vruchtensappen

Appelsap	€ 3,40
Jus d'orange	€ 3,40
Verse Jus d'orange *(kannetje 250 cc)*	€ 5,40
Tomatensap	€ 3,40

Verse Smoothies *(01-04 t/m 31-10)*

SUNSHINE: Ananas/Mango	€ 5,75
STRAWBERRY: Aardbeien	€ 5,75
MORNING GLORY: Ananas/aardbei	€ 5,75
BLUEBERRY: Blauwe Bessen	€ 5,75
SUNSET: Frambozen/Aardbei	€ 5,75
GREEN TORNADO: Banaan, Ananas, Mango en Spinazie	€ 5,75

Cocktails *(01-04 t/m 31-10)*

Red daiquiri (bacardi)	€ 9,25
Pina Collada (bacardi, cocos)	€ 9,25
Sunset Quanten (safari)	€ 9,25

Gedistilleerd

Amaretto	€ 5,95
Cointreau	€ 5,95
Tia Maria	€ 5,95
Grand Manier	€ 5,95
Remi Martin	€ 6,90
Jameson	€ 6,50

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Bieren

Van het vat:

Pils 25cl		€ 3,40
Sjoes 25 cl		€ 3,40
Half om 25 cl		€ 3,40
Mystiek (kriek)		€ 4,20
Wisselend Seizoenbier		€ 5,50
Gerardus blond *6,5%*	(01-04 t/m 31-10)	€ 5,50
Gerardus dubbel *7,0%*	(01-04 t/m 31-10)	€ 5,50
Gerardus tripple *8,5%*	(01-04 t/m 31-10)	€ 5,50
Halve liter Pils		€ 6,40
Plankje Gerardus (01-04 t/m 31/10)		€ 11,50

De 3 gerardus bieren van het vat blond, dubbel en tripple

Lokaal:

De bieren van Brouwerij Vakwerk (brouwerijvakwerk.nl)

Heuvelke	*Vol, fris en krachtig blond, 7,5 %*	€ 5,75
Stjegelke	*Een serieuze trippel 9,5% met een stevig karakter*	€ 6,75
Benkske	*Fruitige IPA, 6,4 %*	€ 6,75
Zunneke	*Lekker licht fris en smaakvol 4,8%*	€ 6,75
Vreug Duuster	*Donker, kruidig, vol van smaak 7,9%*	€ 6,75

De bieren van Biergilde SainteGertrude (saintegertrude.nl)

SainteGertrude blond	*Soepel en subtiel, 6,4 %*	€ 6,75
SaintegGertrude Trippe	*Rijk, zacht en gebalanceerd, 8,0 %*	€ 6,75

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Op de fles:

Oud Bruin	€ 3,40
Chateau Neubourg	€ 3,50
Weihen Stephaner 0,5 ltr	€ 7,25
Val Dieu Blonde	€ 5,40
Val Dieu Brune	€ 5,40
Val Dieu Tripple	€ 5,40
Val Dieu Grand Cru	€ 5,40
Val Dieu Hop	€ 5,40
La Chouffe	€ 5,75
Brugse Zot	€ 5,75
Duvel	€ 5,75
Karmeliet	€ 5,75
Kasteel Rouge	€ 6,25

Alcoholvrij:

Radler 0.0	€ 4,20
Amstel malt,	€ 3,40
Korenwolf 0.0	€ 5,50
Leffe 0.0 Blond	€ 5,50
Kasteel Rouge 0.0	€ 6,25
Weihen Stephaner 0.0 0,5 ltr	€ 7,25

Hollands gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 3,20
Oude Jenever	€ 3,20
Els La Vera	€ 3,20
Jägermeister	€ 3,40
Schrobbeler	€ 3,40
Vieux	€ 3,40

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag

Wijnen

	Per glas:	Per fles:
Acro de la Vega (droog)	€ 4,50	€ 24,50
Chardonnay	€ 5,30	€ 28,60
Acro de la Vega rood	€ 4,50	€ 24,50
Pinot Noir	€ 5,30	€ 28,60
Bereich Bernkastel (zoet)	€ 4,50	€ 24,50
Acro de la Vega Rosé (droog)	€ 4,50	€ 24,50
Apperol Spritz	€ 8,25	
Rode port	€ 4,50	

Lokaal

De wijnen van Wijndomein D'Hunes: (www.wijdomeindhunes.nl)

Pinot Gris 2025 *12,5%*	€ 8,00	€ 42,00

Kleur: licht citroengeel

Geur: Lychee, sinaasappel, gele appel, cederhout, rokerig.

Smaak: gele appel, rijpe handpeer, abrikoos, perzik, toast, rokerig met nuances van witte peper. De wijn heeft een lange verwarmde afdronk waarin zowel het fruit en de licht rokerige houttoetsen blijven hangen.

Pinot Noir 2024 *14%*	€ 8,00	€ 42,00

Kleur: diep robijnrood

Geur: rood / zwarte kers, framboos, boter, ceder, toast, vanille, koffie

Smaak: vooral tonen van rood / zwart fruit o.a. kersen, bramen, bosbessen, vanille, koffie, tabak, ceder en toast

Op Maandag en Donderdag hebben wij rustdag