



*de Kamer*  
restaurant      lunch & diner

Keuken open van  
12.00 tot 21.00 uur

(Oftewel u kunt nog tot  
21.00 uur binnenlopen)



**DRANKENKAART**  
gebak en bittergarnituur



Gratis wifi



[www.facebook.com/restaurantdekamer](https://www.facebook.com/restaurantdekamer)



[www.restaurantdekamer.nl](http://www.restaurantdekamer.nl)

## Restaurant de Kamer - Culinair middelpunt van Emmen.

---

In één van de weinige monumenten die Emmen nog rijk is, kunt u een keuze maken uit onze uitgebreide á la carte kaart. Uiteraard kunt u uit deze kaart ook kiezen voor een 3- of 4-gangen menu met een vaste korting dan wel het voordelige 3-gangen keuzemenu.

Onze lunchkaart biedt u een scala aan kleinere gerechten zoals soepen, salades, diverse versgebakken soorten brood en eiergerechten. Tevens serveren wij “De Kamer’s” brunch, een wisselende proeverij van gerechten uit deze kaart. U zit altijd sfeervol in de gelag-, voor- of opkamer van onze in stijl gerenoveerde, uit 1864 stammende Saksische boerderij. Buiten eten op het gezellige terras onder de leilinden behoort ook tot de mogelijkheden.

Of u nu binnen of buiten geniet van de ambiance in de Kamer, wij serveren u graag onze beroemde, in de media volop geprezen koffie en gebak. Beeldende kunstenaars presenteren elk kwartaal in solo-exposities hun recente werk.

### Openingstijden

---

Maandag	vanaf 11.00
Dinsdag	vanaf 10.00
Woensdag	vanaf 10.00
Donderdag	vanaf 10.00
Vrijdag	vanaf 10.00
Zaterdag	vanaf 10.00
Zondag	vanaf 11.00

Keuken open van 12.00 tot 21.00 uur (oftewel u kunt nog tot 21.00 uur binnenlopen).



## Geschiedenis van het pand

---

Restaurant “De Kamer” is sinds juni 1993 gevestigd in een schitterende Saksische boerderij die gebouwd werd in 1864. In het moderne centrum van de vlinderstad is dit het enige nog overgebleven pand dat laat zien dat Emmen tot zo’n 100 jaar geleden een echt boerendorp was. Tot ongeveer 1920 heeft dit huidige monument waar aanvankelijk ook nog een wagen en turfschuur naast stond, dienst gedaan als boerenbedrijf. De toenmalige eigenaar, de heer Hendrikus Haasken Hadders woonde er alleen tot hij in 1934 overleed.

Vanaf dat moment werd het pand eigendom van mevrouw M.A Hadders. De nieuwe bewoonster stelde in dat zelfde jaar het rietgedekte achterhuis of deel van de boerderij beschikbaar aan de op 10 maart 1932 in Emmen opgerichte vereniging Oudheidkamer ‘De Hondsrug’. Een van de doelstellingen was: “ Het behartigen der oudheid en geschiedkundige belangen in de gemeente Emmen”.

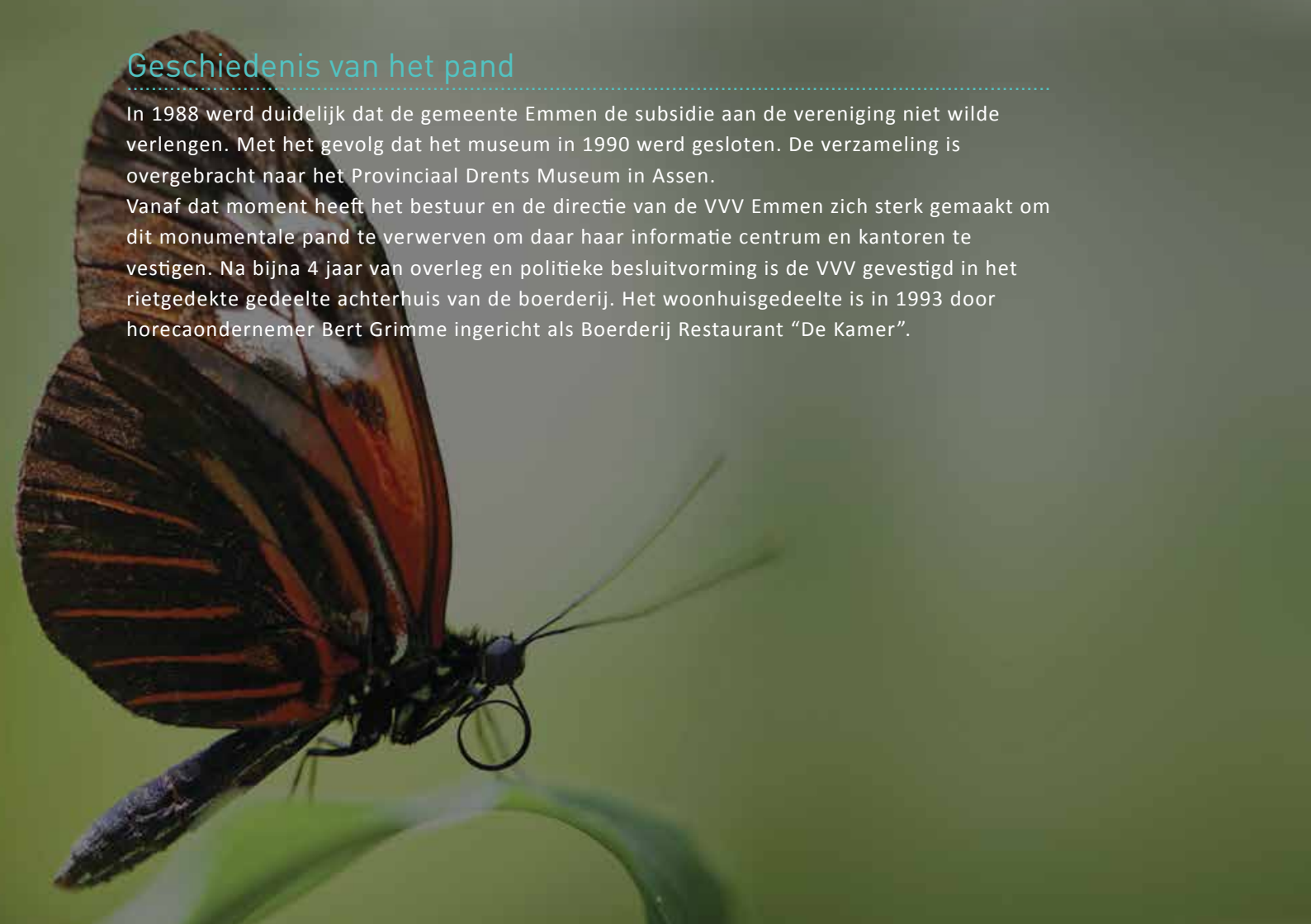
Oudheidkamer “De Hondsrug” werd van toen af aan goed bezocht. Het museum bevatte dan ook een aantal zeer bijzondere voorwerpen. Vooral de verzameling urnen werd geroemd. Het voorste deel van de boerderij heeft tot in de jaren ’70 dienst gedaan als woonhuis. Toen de bewoonster vertrokken was, heeft dit woongedeelte een jaar leeggestaan en is zelfs nog een tijdje gekraakt geweest. Eind zeventiger jaren heeft de vereniging het hele pand in gebruik genomen als museum. De zolder werd toen onder de naam Radiotron ingericht door de heer H. Stormer die daar zijn verzameling antieke radio’s, televisies en filmapparatuur tentoonstelde.

## Geschiedenis van het pand

---

In 1988 werd duidelijk dat de gemeente Emmen de subsidie aan de vereniging niet wilde verlengen. Met het gevolg dat het museum in 1990 werd gesloten. De verzameling is overgebracht naar het Provinciaal Drents Museum in Assen.

Vanaf dat moment heeft het bestuur en de directie van de VVV Emmen zich sterk gemaakt om dit monumentale pand te verwerven om daar haar informatie centrum en kantoren te vestigen. Na bijna 4 jaar van overleg en politieke besluitvorming is de VVV gevestigd in het rietgedekte gedeelte achterhuis van de boerderij. Het woonhuisgedeelte is in 1993 door horecaondernemer Bert Grimme ingericht als Boerderij Restaurant "De Kamer".



## Koffievarianties

		Met bonbon	+ 1,10
Koffie van de maand - Vraag één van onze medewerkers			
Frozen Cappuccino (IJskoffie)	3,60	Met siroop	4,10
Dubbele Espresso			4,60
Latte Macchiato			3,90
Koffie verkeerd			2,90
Espresso			2,70
Cappuccino	2,90	Groot	4,20
Café Crème	2,70	Groot	3,90
Warme Chocolademelk	3,05	Met slagroom	3,80
Drentse Leut (Kopje koffie met huppelolie)			3,75
Koffie De Kamer (Kopje koffie met een verrassingslikeur)			6,60
Café de France, España, Italia, Irish of Baileys Cappuccino			6,60

*\* alle koffievriaties zijn ook cafeïnevrij verkrijgbaar*

## First Tea [biologisch]

English Breakfast	Jasmin Flowers	Bombay Chai	Golden Flowers	Organic Green	2,60
Earl Grey	Darjeeling	Forest Fruit	Fresh Lemon		
French Lavender	Fresh Mint	Vanilla Honey	Rooibos		
Verse munt thee					3,00
Verse gember thee					3,00
Chai Latte					3,40

## Gebak

		Met slagroom	+ 0,75
Appeltaart			4,00
Chocoladetruffeltaart			3,50
Passievruchtenkwarktaart			3,50
Frambozenkwarktaart			3,50
Seizoensgebak - Vraag één van onze medewerkers			

# Frisdranken

*Je kunt water drinken in plaats van frisdrank, maar dan is het jammer dorst te hebben.*

Pepsi		Flesje	2,90
7-UP		Flesje	2,90
Sisi Orange		Flesje	2,90
Royal Club Tonic		Flesje	2,90
Royal Club Cassis		Flesje	2,90
Royal Club Bitter Lemon		Flesje	2,90
Royal Club Ginger Ale		Flesje	2,90
Appelsap Biologisch	2,60	Groot	3,40
Sourcy Rood		Flesje	2,70
Sourcy Stil (blauw)		Flesje	2,70
Fristi		Flesje	2,70
Chocomel		Flesje	2,70
Pepsi Max		Flesje	2,90
Rivella Light		Flesje	2,90
Rivella Cranberry		Flesje	2,90
Lipton Ice Tea Sparkling		Flesje	2,90
Lipton Green Tea		Flesje	2,90
Jus d'Orange (vers)	3,50	Groot	4,95
Royal Club Tomatensap		Flesje	3,30
Melk Biologisch			2,50
Karnemelk Biologisch			2,50
Sourcy Pure Blue fles 0.75 l			4,95
Sourcy Pure Red fles 0.75 l			4,95

Hapje erbij?  
Zie laatste pagina.

## Bieren

*De mens dorst naar vooruitgang, maar ook naar bier. Zo hebben brouwer en wetenschap elkaar gevonden.*

Mort Subite Witte Lambic	Fles		3,90
Mort Subite Kriek Lambic	Fles		3,90
Mort Subite Gueuze Lambic	Fles		3,90
Palm	Fles		3,60
Apple Bandit (Appelcider)	Fles		3,90
Amstel Radler	Fles		3,50
Brand Season IPA	Fles		4,10
Brand Blond	Fles		4,10
Brand IPA (India Pale Ale)	Fles		4,10
Brand Gose (Seizoensgebonden)	Fles		4,10
Duvel	Fles		4,60
Leffe Blond	Fles		4,40
Leffe Bruin	Fles		4,40
Leffe Trippel	Fles		4,40
Wieckse Rosé	Fles		3,60
Brand Weizen	Fles		3,90
Wieckse Witte 0.4l	Tap		4,30
Heineken	Tap	2,90	Groot 3,80
Seizoensbier - Vraag één van onze medewerkers			

## Alcoholvrije bieren

Heineken 0.0%	Fles		3,00
Amstel Radler 0.0%	Fles		3,60
Wieckse Witte 0.0%	Fles		3,70

## Binnenlands Gedistilleerd

*Beste borrel en beeldende kunsten hebben tenminste één ding gemeen: cultuur!*

Bols Jonge Jenever	2,65
Bokma Oude Jenever	2,65
Bols Vieux	2,65
Coebergh Bessenjenever	2,65
Hooghoudt Kalmoes Berenburg	2,65
Jagermeister	2,95
Drentse Kruidenbitter	2,65
Huppelolie	2,75

## Buitenlands Gedistilleerd

*Laten we niet vergeten dat elixers, als deze, de bezielers waren en zijn van talrijke kunstwerken.*

Pernod	4,40
Gin	4,40
Smirnoff Wodka	4,40
Bacardi Rum Wit	4,40
Bacardi Rum Bruin	4,40
Calvados Trois Lys	4,40

## Aperitieven

Robertson Rode Port	3,00
Robertson Tawny Port	3,00
Robertson Witte Port	3,00
Domeco Sherry (medium of dry)	3,00
Martini Vermouth (rood of wit)	3,00
Davide Campari	4,50
Crodino (alcoholvrij)	3,00

## Whiskey's

Four Roses Bourbon	4,40
Jim Beam Bourbon	4,40
Ballantine's Schotse Blend	4,40
Jameson Irish Whiskey	4,40
Johnnie Walker Schotse Blend	4,40
Glenfiddich Scotch Single Malt	5,20

Hapje erbij?  
Zie laatste pagina.



## Likeuren

---

*Likeur verheugt het menselijk hart en de vreugde is de moeder van alle deugden.*

Likeuren plateau (Sambuca, Tia Maria, Amaretto)	4,50
Isolabella Sambuca	4,10
Tia Maria	4,10
Disaronno Amaretto	4,10
Baileys	5,10
Cointreau	5,10
Grand Marnier	5,10
Drambuie	5,10
Dom Bénédictine	5,10
Licor 43	5,10
Licor 43 Baristo	5,10

## Cognacs

---

*Cognac in de bel: reservoir van optimisme, vreugde en kunsten.*

Rémy Martin V.S.O.P.	5,10
Courvoisier	4,90
Calvados Trois Lys	4,40
Joseph Guy	4,40

## Kamerwijnen

Glas

Karaf 0,5l

Fles

*Drie glazen wijn maken aan honderd twistvragen een einde*

**Wit:**

### **L'Impossible Sauvignon Blanc, Frankrijk/ Lanquedoc**

*Bleekgeel, een dartel neusje van kruisbessen, asperges, vers gemaaid gras en in de fruitige smaak onder andere appel, peer, citrus, mineralen en pittige zuren.*

4,25

14,50

20,00

### **L'Impossible Chardonnay, Frankrijk/ Lanquedoc**

*Bleekgeel, een fraai bouquet met tonen van honing, bloemen, citrus en appels dat zich voortzet in de toegankelijke smaak.*

4,25

14,50

20,00

### **Vestival Schoppen zoet, Duitsland/ Moezel**

*Wit met een fris zoetje! Een milddroge, lichte, helderwitte wijn met fruitige aroma's. Toegankelijk en licht.*

4,25

14,50

20,00

### **Campo Bio Blanco/ Verdejo biologisch, Spanje/ La Mancha**

*Biologische wijn met een zacht en fris karakter. Rond en fruitig en met een heel klein verleidelijk zoetje.*

4,10

14,00

19,50

Hapje erbij?  
Zie laatste pagina.

## Kamerwijnen

Glas

Karaf 0,5l

Fles

*Drie glazen wijn maken aan honderd twistvragen een einde*

**Rosé:**

**L'Impossible Grenache Rosé, Frankrijk/ Lanquedoc**

4,25

14,50

20,00

*Donkerroze, droge rosé, met in bouquet en smaak een combinatie van rode vruchtjes (als aardbeien) en kruidige impressies.*

**Couperin Rosé d'Anjou zoet, Frankrijk/ Loire**

5,00

17,00

24,00

*Zachtroze van kleur en een bloemig bouquet. Zacht zomerfruit in de smaak, mollig (maar niet te zoet) lekker fris en met voldoende 'pit'.*

**Campo Bio Rosado/ Garnacha, Monastrell biologisch, Spanje/ La Mancha**

4,10

14,00

19,50

*Biologische wijn met een fris en krachtig karakter. Bijzonder vol, fruitig en sappig in de afdrank. Perfect begeleider van salades.*



# Kamerwijnen

Glas

Karaf 0,5l

Fles

*Drie glazen wijn maken aan honderd twistvragen een einde*

**Rood:**

**L'Impossible Merlot, Frankrijk/ Lanquedoc**

*Donkerrode kleur, bouquet en smaak presenteren besichtig rood fruit en een vleugje laurier en tabak. Fraaie eigenschappen verpakt in een zachte toonzetting.*

4,25

14,50

20,00

**Nederburg Shiraz, Zuid Afrika/ Western Cape**

*In de geur pruimen en kersen met aroma's van kruidig eiken. In de smaak geuren van rijpe pruimen, kersen en donkere chocolade.*

5,00

17,00

24,00

**Ruffino Chianti Superiore Il Leo, Italië/ Toscane**

*Klassieke Chianti: fruitig, kruidig, frisse zuren, stevig en nooit te zwaar. Voor bij vlees, gevogelte en pasta.*

6,50

20,00

29,50

**Campo Bio Tinto/ Tempranillo/ Syrah biologisch, Spanje/ La Mancha**

*Biologische wijn met een heerlijk soepel en fruitig karakter. In de afdrank is hij fris en fruitig. Begeleider van pasta, gevogelte en gegrilde gerechten.*

4,10

14,00

19,50

Hapje erbij?  
Zie laatste pagina.

## Bubbels/Dessertwijnen

---

Fles

*Drie glazen wijn maken aan honderd twistvragen een einde*

### **Follador Prosecco Frizzante Piccolo 20 cl, Italië/ Veneto**

5,95

*Een milddroge, zacht mousserende wijn met ingetogen aroma's van appel, peer en citroen. Een lichte, verfrissende dorstlesser en feestwijn.*

### **Follador Prosecco Frizzante 75cl, Italië/ Veneto**

29,95

*Een milddroge, zacht mousserende wijn met ingetogen aroma's van appel, peer en citroen. Een lichte, verfrissende dorstlesser en feestwijn.*

### **MVSA Cava Brut 75 cl, Spanje/ Penedes**

34,95

*Levendige sprankeling in het glas. Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Droge, pittige en fruitige smaak met mooie frisse zuren.*

## Dessertwijn

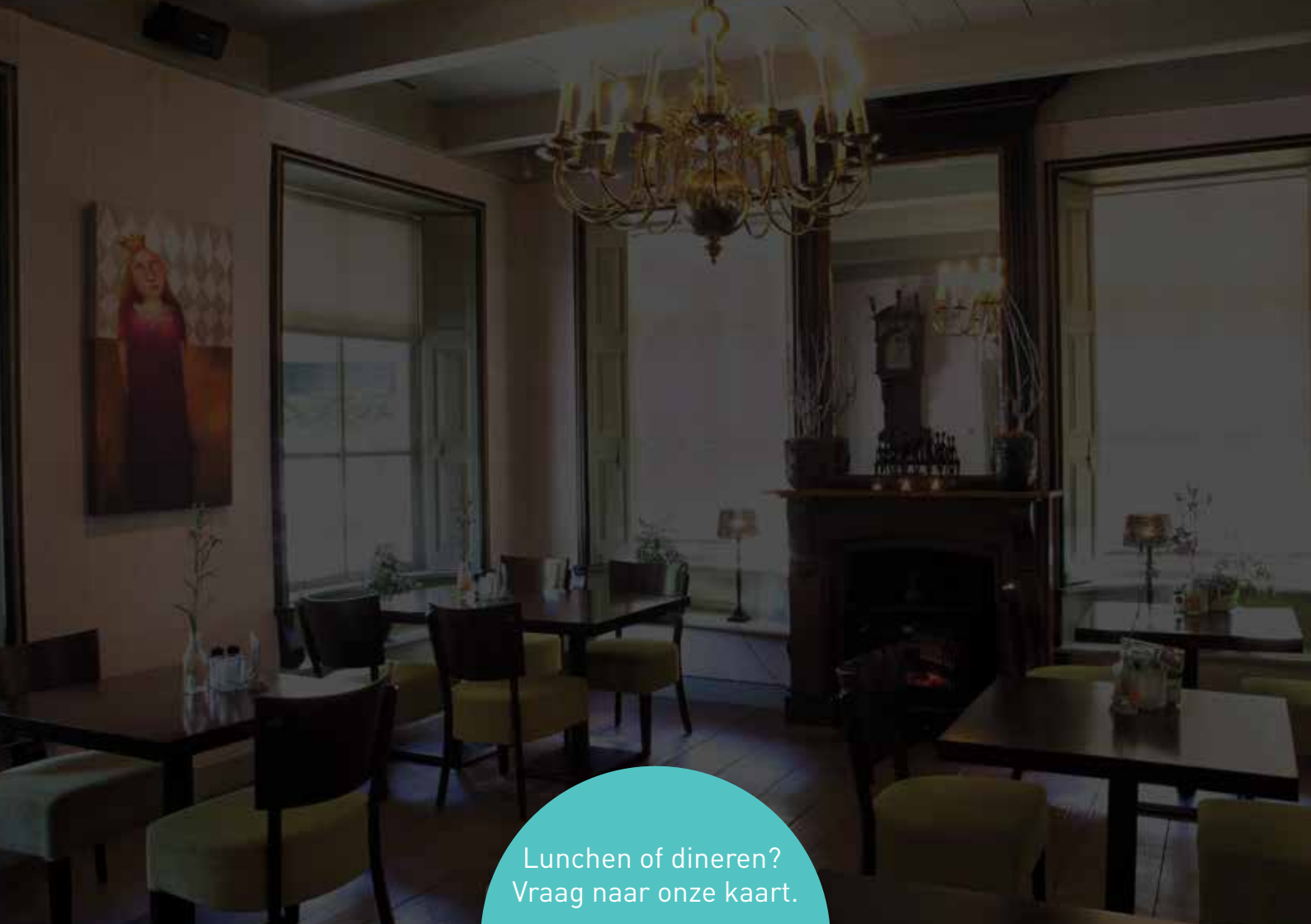
---

Glas

### **Valdespino Moscatel La Promesa, Spanje/ Xerez**

3,95

*Een frisse sherry gemaakt van 100% moscatel de alejandria.*



Lunchen of dineren?  
Vraag naar onze kaart.

## De Kamer High Tea

---

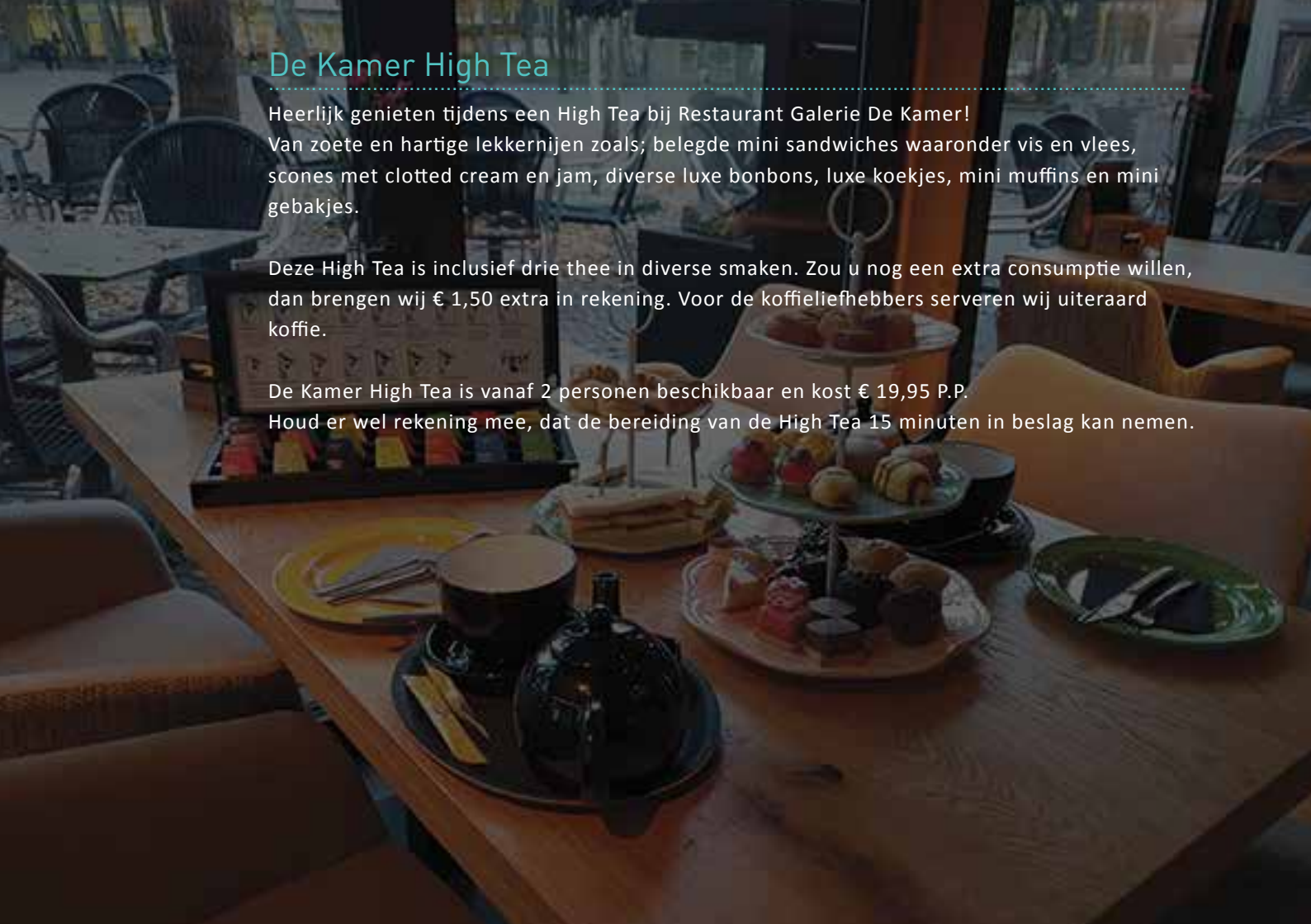
Heerlijk genieten tijdens een High Tea bij Restaurant Galerie De Kamer!

Van zoete en hartige lekkernijen zoals; belegde mini sandwiches waaronder vis en vlees, scones met clotted cream en jam, diverse luxe bonbons, luxe koekjes, mini muffins en mini gebakjes.

Deze High Tea is inclusief drie thee in diverse smaken. Zou u nog een extra consumptie willen, dan brengen wij € 1,50 extra in rekening. Voor de koffieliefhebbers serveren wij uiteraard koffie.

De Kamer High Tea is vanaf 2 personen beschikbaar en kost € 19,95 P.P.

Houd er wel rekening mee, dat de bereiding van de High Tea 15 minuten in beslag kan nemen.



## Bittergarnituur

(prijzen per portie)

### Koud:

Tortilla (chillisaus en creme fraiche)	4,50	Met kaas	4,75
Mandje biologisch brood met boter			5,25
Diverse soorten biologisch brood met tapenade, pesto en roomkaas			9,50

### Borrelplank à la chef

*olijven, jonge kaas en oude kaas, nagelhout, droge worst,  
ambachtelijke bitterballen en brood met aioli - 15,50*

### Warm:

Ambachtelijke scharrelvlees bitterballen (6 stuks) - per stuk extra 1,05	6,30
Oosterse mix van mini loempia's, falafel en kaasloempia's (12 stuks)	6,50
Groentemannekes (6 stuks) - per stuk extra 1,05	6,30
Madammekes (6 stuks) - per stuk extra 1,20 <i>bitterbal gevuld met pittige boerenkaas en oude goudse</i>	7,20
Javaantjes (6 stuks) - per stuk extra 1,05 <i>kraketjes gevuld met scharrelkip, geroosterde pinda en rode peper</i>	6,30
Kaasloempia's (8 stuks) - per stuk extra 0,85	6,50
Warme bittercombinatie van onderstaande soorten (10 stuks)	6,30
Warme bittercombinatie van onderstaande soorten (20 stuks)	11,80
Vlammetjes (6 stuks) - per stuk extra 0,70	4,20
Garnalen in een jasje (8 stuks) - per stuk extra 0,55	4,20
Bitterballen (6 stuks) - per stuk extra 0,75	4,50

Lunchen of dineren?  
Vraag naar onze kaart.