

DINING & DANCING

Essen, Trinken und Tanzen. Genießen wie früher!

Das Konzept des „SHIM SHAM“ ist in vielen Bereichen einzigartig. Unsere Location, im ehemaligen Grubenlüfter, ist etwas ganz Besonderes. Charme und Eleganz einer industriellen Zeit treffen auf Ballroom Atmosphäre.

Auf der 50 m² großen Tanzfläche können Sie zu passender Musik das Tanzbein schwingen oder bei einer Pause dem Treiben zusehen.

Währenddessen verwöhnt Sie die Küche mit kulinarischen Genüssen. Ausgewählte Getränke genießen Sie dann zu der berauschenden Musik.

Passend zum Motto: *„Eat, Drink and Dance“*.

Genießen Sie Ihren Abend im „SHIM SHAM“!

UNSERE ZWEIGETEILTE SPEISEKARTE

Im ersten Teil finden Sie 100 % vegane Speisen.

Im zweiten Teil finden Sie alle nicht veganen Speisen.

Sie können nach Belieben zwischen beiden Speisekarten wählen und natürlich auch kombinieren.

Wir wünschen guten Appetit!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag: 18 bis 24 Uhr

Freitag und Samstag: 18 bis 3 Uhr

Sonntag: 14 bis 16.30 Uhr Tea-Dance
(1. Sonntag im Monat), 18 bis 24 Uhr

Die Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet.



100 % VEGANE SPEISEN

Liebe Gäste,

unsere vegane Speisekarte orientiert sich konsequent an einer modernen vitalen Küche.

Immer mehr Ernährungsexperten befürworten eine pflanzenbasierte Ernährungsweise. Diese ist für alle Lebensphasen geeignet und wirkt sich positiv auf die Lebenserwartung aus.

In der heutigen Zeit, haben die Menschen kaum noch Zeit sich mit gesunder und nahrhafter Ernährung zu beschäftigen.

Unsere vegane Speisekarte ist frei von Zusatzstoffen, Gluten und jeglichen anderen belasteten Zusätzen die den Körper verunreinigen.

Wir setzen auf spezifische Gewürze, die dem Körper auf vielfältige Weise helfen und ihm gut tun. Die Art wie die Gerichte zubereitet werden hat eine spezielle Wirkung auf den Körper. Zum Beispiel entsäuernd und Körperfett reduzierend.

Bei Interesse, fragen Sie gerne unser Fachpersonal.

Von daher auf ein junges und ewiges Leben ...

VORSPEISEN - VEGAN

Mixsalat mit sortiertem Gemüse
und Mandel-Senf-Dressing

6,90 €

HAUPTSPEISEN - VEGAN

Kohlrabispaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße
und Pinienkern-Parmesan

11,90 €

Auberginen-Lasagne
mit Kichererbsencreme und Rote Bete Topping

12,90 €

Sellerieschnitzel in Sesampanade
auf süß-saurem Paprikagemüse an Meerrettichsoße

14,80 €

NACHSPEISEN - VEGAN

Vitale-Torte
mit Avocado-Zitronen-Creme und Hirse-Vanille-Boden

7,80 €

UNSERE SPEISEKARTE OHNE VEGANE SPEISEN

Liebe Gäste,

Kochen hat viele Facetten. Unsere Küche bietet Ihnen auch viele Speisen mit klassischen Zutaten und Geschmacks-trägern. Genießen Sie die hohe Qualität unserer Produkte.

Wir setzen ausschließlich auf Händler, die beste Produkt-qualität liefern können.

Sie können Ihre Speisenfolge natürlich aus beiden Speise-karten kombinieren, je nach Lust und Laune.

Wir wünschen guten Appetit!

VORSPEISEN

Kartoffelcremesuppe
mit Apfelkuchen

5,80 €

Wan-Tan-Suppe „Asia“¹⁰

5,90 €

Petersiliencremesuppe
mit Gemüse-Piroggi

6,20 €

Fitness-Salat

mit Sprossen, Pinienkernen und
Hähnchenbruststreifen (mit Balsamico-Vinaigrette
oder Joghurt-Kräuter-Dressing)^{1, 4}

12,50 €

FISCH

Zanderfilet

mit Pfannengemüse und frischen Kräutern¹¹

17,80 €

Gegrilltes Doradenfilet

auf confiertem Fenchelgemüse und Tomatensugo
inkl. einer Beilage⁶

19,80 €

FLEISCH

Bacon Burger

mit Spiegelei, Tomaten, Gurken, Cheddar, Bacon,
hausgemachter Burgersoße und BBQ-Soße
inkl. einer Beilage¹³

9,80 €

Shim Sham Burger „Surf & Turf“

mit Rotweinzwiebeln, Rucola, Jalapeños,
Knoblauchbéchamel und Shrimps inkl. einer Beilage^{2, 3}

13,50 €

Mediterraner Burger

mit Gorgonzola, Antipasti-Gemüse
und Pesto Rosso inkl. einer Beilage^{1,13}

14,50 €

Maispouardenbrust in Erdnusskruste

auf Süßkartoffelpüree an Schokoladen-Chili-Soße^{13,14}

16,50 €

Kalbsschnitzel, 120 g mit Preiselbeeren

und gemischtem Salat inkl. einer Beilage¹¹

19,80 €

Schweinemedallions

auf Gemüse-Kompott mit Pilzpesto inkl. einer Beilage¹

19,80 €

Rinderfiletspitzen

in Champignon-Lauchcreme inkl. einer Beilage^{1,3}

22,50 €

Südamerikanisches Rumpsteak, 200 g

mit Kräuterbutter, roter Zwiebelmarmelade
und gemischtem Salat inkl. einer Beilage

23,80 €

Rib-Eye Steak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter

und gemischtem Salat inkl. einer Beilage¹

250 g	300 g
26,80 €	28,50 €

EXTRA BEILAGEN

Pommes - 2,50 €

Süßkartoffel-Pommes - 3,90 €

Speck-Bratkartoffeln - 2,80 €

Basmatireis - 2,80 €

Ofenkartoffel, Sour Cream - 3,50 €

Spiegelei - 1,50 €

Kartoffel-Olivenpüree^{3,9} - 3,20 €

Beilagensalat - 4,80 €

¹ Milch und Milcherzeugnisse, ² Konservierungsstoffe, ³ Glutenhaltig,

⁴ Schalenobst (Nüsse), ⁵ Farbstoffe, ⁶ Süßungsmittel, ⁷ Eier und Eierzeugnisse,

⁸ Weichtiere (Muscheln), ⁹ Geschwärtz, ¹⁰ Schalentiere, ¹¹ Sellerie,

¹² Soja und Sojaerzeugnisse, ¹³ Antioxidationsmittel, ¹⁴ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

PASTA

Linguine mit Oliventapenade

mit geschmortem Radicchio und frittiertem Rucola^{2,3}

9,90 €

Tagliatelle in Zitronen-Basilikum-Soße

mit gebratenen Knoblauch-Garnelen

13,90 €

NACHSPEISEN

Scottish Buttercrunch

mit Nusscrumble und Sahnekaramell^{1,4}

5,20 €

Tonka-Kardamom Crème brûlée

5,90 €

SNACKS

Shim Sham Sandwich

mit Hähnchenbrust, Bacon, Spiegelei,
Tomaten, Salat, Mayonnaise und Senf

6,90 €

Dreierlei Käse-Bruscetta

überbacken mit Gorgonzola, Büffelmozzarella
und Ziegenkäse dekoriert mit Kirschtomaten
und Frühlingslauch

5,90 €

Nachos mit drei Dips

Chili con Carne, Sour Cream und Pesto Rosso

3,90 €

APERITIF

Martini Bianco

5 cl - 4,30 €

Martini Rosso

5 cl - 4,30 €

Sherry Sandeman

5 cl - 4,50 €

APERITIF COCKTAILS

Hugo

Prosecco mit
Holunderblütensirup
und Minze

5,60 €

Virgin Hugo

Holunderblütensirup,
alkoholfreier Prosecco,
Minze

5,60 €

Aperol Spritz

Prosecco mit Aperol

5,60 €

Virgin Spritz

Bitter-Sirup,
alkoholfreier Prosecco

5,60 €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc,
Schweppes Wild Berry,
Minze

5,60 €

SCHAUMWEIN

Sekt - Geldermann

Carte Blanche, trocken

0,1 l - 4,40 € / 0,75 l - 25,90 €

Sekt - Geldermann Rosé,

trocken

0,1 l - 4,90 € / 0,75 l - 28,90 €

Prisecco

rot, fruchtig und alkoholfrei

0,1 l - 3,90 € / 0,75 l - 20,90 €

DIGESTIF

Ramazotti

2 cl - 2,60 €

Averna

2 cl - 2,60 €

Eckpaohl Kräuterlikör

2 cl - 2,60 €

Jubiläums Aquavit

2 cl - 2,60 €

Williams Brand

2 cl - 2,90 €

BIERE VOM FASS

König Pilsener

0,25 l - 1,90 € / 0,4 l - 3,20 €

König Pilsener Rotbier

0,3 l - 3,20 €

Radler, Alster, Diesel, Flöz

0,25 l - 1,90 € / 0,4 l - 3,20 €

Black

Köstritzer + Cola

0,3 l - 3,20 €

Köstritzer Schwarzbier

0,3 l - 2,90 €

Köstritzer Kirsche

0,5 l - 3,90 €

Benediktiner Weissbier

naturtrüb

0,3 l - 2,90 € / 0,5 l - 4,50 €

Bananenweizen

0,5 l - 4,80 €

ALKOHOLFREIE BIERE

König Pilsener

0,33 l - 2,60 €

Radler, Alster, Diesel, Flöz

0,4 l - 2,80 €

Benediktiner Weissbier

0,5 l - 4,50 €

SOFTDRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola light, Emgold

0,2 l - 1,90 € / 0,4 l - 3,30 €

Selters Mineralwasser

Classic, Medium, Naturell

0,25 l - 2,10 € / 0,75 l - 5,10 €

Apfelschorle

0,2 l - 2,10 € / 0,4 l - 3,60 €

KiBa

0,2 l - 2,50 € / 0,4 l - 3,90 €

Goldberg Tonic

0,2 l - 2,50 €

Goldberg Ginger Ale

0,2 l - 2,50 €

Goldberg Spicy Ginger

0,2 l - 2,50 €

KAFFEE UND WARME SPEZIALITÄTEN

Kaffee

Tasse - 1,90 € / Pott - 2,50 €

Milchkaffee

2,50 €

Cappuccino

2,60 €

Espresso Ristretto Doppio

2,10 € 2,10 € 3,90 €

Espresso Macchiato

2,30 €

Espresso Corretto

mit Grappa, Amaretto,
Sambuca oder Carlos 1

3,10 €

Latte Macchiato

2,80 €

Vanille-, Karamell-, Haselnuss-
oder Kokosnussirup + 0,30 €

Schokolade mit Sahne

3,50 €

Schokmok

Schokolade mit Espresso

5,00 €

Baileys Schokolade

6,00 €

TEE

Ingwertee

mit frischem Ingwer
und Zitrone
2,20 €

Minztee

mit frischer Minze
2,20 €

Früchtetee

Himbeer-Limone
2,20 €

Schwarzer Tee

Darjeeling
2,20 €

Grüner Tee

Sencha
2,20 €

Heiße Zitrone

2,20 €

LONGDRINKS

Campari-Soda, - Orange

2 cl - 5,50 € / 4 cl - 7,50 €

Wodka-Lemon

2 cl - 5,50 € / 4 cl - 7,50 €

Havana 3 y + Cola

2 cl - 5,50 € / 4 cl - 6,90 €

Havana 7 y + Cola

2 cl - 7,50 € / 4 cl - 8,90 €

Williams-Tonic

2 cl - 5,40 € / 4 cl - 8,00 €

Gordon's Premium Pink + Goldberg Tonic

2 cl - 4,00 € / 4 cl - 6,50 €

Bombay Sapphire + Goldberg Tonic

2 cl - 5,00 € / 4 cl - 7,50 €

Hendrick's Gin

+ Goldberg Tonic

2 cl - 7,00 € / 4 cl - 9,50 €

Tanqueray TEN

+ Goldberg Tonic

2 cl - 7,00 € / 4 cl - 9,50 €

Monkey 47 + Goldberg Tonic

2 cl - 8,00 € / 4 cl - 10,50 €

Belsazar + Goldberg Tonic

2 cl - 5,00 € / 4 cl - 7,50 €

SPIRITUOSEN

Ouzo Plomari

2 cl - 2,00 €

Fernet Branca

2 cl - 2,50 €

Jägermeister

2 cl - 2,50 €

Sambuca Molinari

2 cl - 2,50 €

Baileys

2 cl - 2,60 € / 4 cl - 5,20 €

Untertage

Dirty Harry

2 cl - 2,80 €

Baileys Spezial

Baileys mit gefrorener

Espressokugel

3,90 €

Belsazar

4 cl - 5,00 €

SPIRITUOSEN

GIN

Gordon's Premium Pink
4 cl - 4,00 €

Bombay Sapphire
4 cl - 5,00 €

Hendrick's Gin
4 cl - 7,00 €

Tanqueray No. Ten
4 cl - 7,00 €

Monkey 47
4 cl - 8,00 €

RUM

Havana 3 y
4 cl - 5,00 €

Havana 7 y
4 cl - 7,00 €

Ron Zacapa
4 cl - 8,00 €

WODKA

Three Sixty
4 cl - 5,00 €

Absolut Vodka
4 cl - 5,50 €

WHISKEY

Johnnie Walker
Red Label
4 cl - 5,00 €

Bulleit Bourbon
4 cl - 5,50 €

Glenfiddich 12 y
4 cl - 5,50 €

Tullamore 12 y
4 cl - 6,00 €

Roe & Co.
Irish Whiskey
4 cl - 6,00 €

Glenmorangie 10 y
4 cl - 6,50 €

Johnnie Walker Black
Blended Scotch
4 cl - 6,50 €

Cragganmore 12
4 cl - 7,00 €

Glenkinchie 12
4 cl - 7,00 €

Talisker 10
4 cl - 7,50 €

Dalwhinnie 15
4 cl - 7,50 €

Talisker Port Ruighe
Portwein Finish/Flavour Led
4 cl - 8,00 €

Oban 14
4 cl - 8,50 €

Lagavulin 16
Single Malt
4 cl - 9,50 €

COGNAC

Hennessy V.S. Cognac
2 cl - 3,50 € / 4 cl - 6,50 €

Hennessy Fine de cognac
2 cl - 4,00 € / 4 cl - 7,50 €

Frapin V.S.O.P. Cognac
2 cl - 4,50 € / 4 cl - 8,00 €

REGIONALE PREMIUM PRODUKTE

APERITIF COCKTAILS

Amérie Spritz

Amérie Himbeer-Likör mit
Amérie Chardonnay Sekt
und Minze

5,60 €

SCHAUMWEIN

Amérie - Chardonnay Sekt,
halbtrocken

0,1 l - 4,40 € / 0,75 l - 25,90 €

DIGESTIF

Sasse Lagerkorn

2 cl - 3,10 €

Sasse Kakao mit Nuss

Naturlikör

2 cl - 2,90 €

SCHULZE RÖTERING

Premium Destillat

Orangengeist

2 cl - 4,80 €

Münsterländer Korn

im Rotweinfass gereift

2 cl - 3,80 €

LIKÖRE

Höchster Genuss

aus feinsten Rohstoffen

Rote Apfelsine

2 cl - 2,20 €

Pflaume mit Aquavit

2 cl - 2,20 €

SPIRITUOSEN

BRANDY

Carlos 1
4 cl - 5,00 €

GRAPPA

Scavi & Ray
2 cl - 4,00 €

Nonino Chardonnay
2 cl - 4,50 €

Nonino Moscato
2 cl - 4,50 €

COCKTAILS

Mojito
Havana 3 y, Rum, Lime, Minze
6,50 €

Caipirinha
Cachaça, brauner Zucker, Lime
6,50 €

New York Sour ❄️
Bulleit Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup und Rotwein
6,90 €

Brandy Sour ❄️
Carlos 1, Orangensaft,
Zuckersirup und Zimt
6,90 €

Winter Punch ❄️
Brandy, Rum, Zitronensaft
und Ahornsirup
6,90 €

Espresso Martini
Espresso, Kahlúa,
Crème de Cacao
6,90 €

Pimm's No. 1 Cup
Pimm's No. 1, Ginger Ale,
Minze
6,90 €

Moscow Mule
Wodka, Intense Ginger, Lime
6,90 €

Sex on the Beach
Wodka, weißer Rum, Pfirsich-
likör, Maracujasirup, Orangen-,
Maracuja- und Ananassaft
7,50 €

Piña Colada
weißer Rum, Batida de Côco,
Kokossirup, Sahne, Zitronen-
und Ananassaft
7,50 €

Cuba Libre
Havana 3 y Rum, Cola, Lime
7,50 €

Solero
Wodka, Havana 3 y Rum,
Vanillesirup, Maracuja-
und Orangensaft
7,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sportsman
Maracujasirup, Orangen-,
Maracuja- und Ananassaft
5,90 €

Coconut Kiss
Sahne, Zitronen- und
Ananassaft, Kokossirup
5,90 €

Ipanema
Lime, Lemon Squash,
Rohrzucker
5,90 €

Virgin Solero
Maracuja- & Orangensaft,
Vanillesirup
5,90 €

WEINE

WEISS

Grüner Veltliner

Obere Steigen, Weingut Huber, Traisental, Österreich

Frucht und Würze in der Nase, leicht und spritzig

0,1 l - 4,30 € / 0,2 l - 6,20 € / 0,75 l - 21,90 €

Grauburgunder Vulkanterroir

Weingut Kiefer, Baden

Intensive Nase nach gelben Früchten, etwas Orange und mineralischen Anklängen. Am Gaumen feinfruchtig mit reifer, weicher Säure.

0,1 l - 3,60 € / 0,2 l - 5,40 € / 1,0 l - 17,50 €

Scheurebe

Weingut Rickes, Nahe

feinherb-süßlich, exotische Früchte und herrlich volle Fruchtsüße

0,1 l - 3,30 € / 0,2 l - 5,20 € / 0,75 l - 15,90 €

ROT

Swartland Syrah Bush Vine

Swartland, Südafrika

Komplexer, gut ausbalancierter Wein mit Aromen wie Gewürzen, weißem Pfeffer, Veilchen und einer erdigen Rauchigkeit.

0,1 l - 4,60 € / 0,2 l - 6,80 € / 0,75 l - 23,90 €

Côtes du Rhône

Nature Perrin „Bio“, Frankreich

würzig, kräftiger Franzose

0,1 l - 4,30 € / 0,2 l - 6,20 € / 0,75 l - 21,90 €

Sangiovese Caparzo

Brunello-Weingut in Montalcino, Italien

Kirschfruchtig, harmonisch, nicht so schwer, eleganter Charakter

0,1 l - 3,60 € / 0,2 l - 5,40 € / 0,75 l - 16,90 €

ROSÉ

Raimat Rosé Tempranillo Cabernet

DO, Costers del Segre, Spanien

Rosé mit bezauberndem Bouquet, das an reife Erdbeeren und eine blühende Sommerwiese erinnert

0,1 l - 4,10 € / 0,2 l - 5,90 € / 0,75 l - 19,80 €

Weinschorle

trocken oder lieblich

0,1 l - 2,90 € / 0,2 l - 4,40 €