

Ode an den Ozean

Le Sept ist eine Hommage an die Kunst der Meeresküche. Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Seifried verbinden sich moderne französische Techniken mit österreichischer Bodenständigkeit und feinen asiatischen Einflüssen.

Saisonale Zutaten, klare Aromen und leichte, ausdrucksstarke Gerichte stehen im Mittelpunkt. Jede Komposition ist geprägt von Präzision, Kreativität und Respekt vor der Natur.

Nach vielen Jahren auf den Cayman Islands bringt Seifried seine internationale Erfahrung aus der Welt der Spitzengastronomie nach Wien und bereichert die Küche von Le Sept mit frischen Ideen und modernen Interpretationen klassischer Gerichte.

Le Sept lädt zu einem kulinarischen Erlebnis in entspannter, eleganter Atmosphäre ein - eine Reise durch Aromen, Kulturen und besondere Momente

Aktuell wird das Menü in einem Chef's Community Table Format serviert. Dieses besondere Konzept lädt Gäste dazu ein, das Menü gemeinsam mit anderen Feinschmeckern an einem großen Tisch zu genießen.

So entsteht ein lebendiger, kommunikativer Abend, an dem Genuss, Begegnung und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

Ode to the Ocean

Le Sept is a tribute to the art of seafood. Under the direction of Executive Chef Thomas Seifried, modern French techniques are combined with Austrian roots and subtle Asian influences.

Seasonal ingredients, clear flavors, and light, expressive dishes take center stage. Each creation is defined by precision, creativity, and respect for the natural qualities of the ingredients.

After many years in the Cayman Islands, Seifried brings his international fine-dining experience to Vienna, enriching the cuisine at Le Sept with fresh ideas and modern interpretations of classic dishes.

Le Sept offers a culinary experience in a relaxed, elegant atmosphere - a journey through flavors, cultures, and memorable moments.

The current menu is served in a Chef's Community Table format, inviting guests to share the experience alongside fellow diners.

Each course is presented together, creating a convivial and engaging evening where gastronomy and connection come together in perfect harmony.

Menü

HIRAMASA

Hiramasa Sashimi "Szegediner" | Miso-Ingwer Aioli
Kimchi-Sauerkraut Vinaigrette

KÖNIGSKRABBE

Chawanmushi | Imperial Kaviar
Artischocken-Speck Consommé

KAISERGRANAT

Kaisergranat | Sushi Reis
Eingelegte Schallotten | Bärlauch Sake Emulsion

JAKOBSMUSCHEL

Pilze | Topinambur-Püree | Geräucherte Butter

WOLFSBARSCH

Palmenherz | Schwarzwurzel | Foie Gras | Sauce Bordelaise

WAGYU

A5 Miyazaki Wagyu Striploin | Short Rib
Schwarzer Knoblauch | Brokkoli-Yuzu | Ingwer-Jus

BANANE

Karamellierte Banane | Milkschokolade
Pumpernickel Eiscreme | Osietra Kaviar

7 GÄNGE 205

Weinbegleitung

HIRAMASA

Riesling Nierstein Kabinett 2024
Kühling - Gillot

KÖNIGSKRABBE

Rosé 2017
Louis Roederer

KAISERGRANAT

Godello La Vizcaina La del Vivo 2023
Raul Perez

JAKOBSMUSCHEL

Chardonnay Darscho 2022
Velich

WOLFSBARSCH

Barbaresco 2022
La Ca Nova di Rocca

WAGYU

Cabernet Franc La Folie 2023
Chateau Yonne

BANANE

Sauternes 2019
Carmes de Rieussec

3 GLÄSER	55
5 GLÄSER	80
7 GLÄSER	105