



1843 In de 18de eeuw en begin 19de eeuw waren de zieke inwoners van de gemeenten Maldegem, Adegem en Sint-Laureins voor verzorging aangewezen op het Sint-Janshospitaal van Brugge. Het transport met honden- of ezelskarretjes was vaak een onmogelijke en onmenselijke taak, zodat vele zieken onderweg stierven.

Het is de gefortuneerde dame "**Antonia Van Damme**" die door de bouw van het 'Godshuis' aan dit leed een einde wou maken.

Naast de louter altruïstische motivatie, speelde ook een zeer persoonlijke beweegreden: zo zou ze haar zielenrust afkopen voor het opgebouwde familiefortuin (welke door haar vader deels vergaard was met de verkoop van kerkgoederen).

Het Godshuis werd aan de rand van het dorp opgetrokken. De bouw van het Godshuis startte in juli 1843. In die tijd was Sint-Laureins nog niet voorzien van een vaart of kasseiwegen. De baksteen, kalk en dakpannen werden met schepen tot in Balgerhoeke gebracht. Vandaar brachten de pachters van Juffrouw Antonia met paard en kar of met kruiwagen de 'paepesteentjes' tot in Sint-Laureins. Men beweert dat Juffrouw Antonia een mild loon betaalde en dat het werkvolk enkele keren aan een rijkelijk gevulde tafel werd uitgenodigd.

Kenmerken Kenmerkend voor het Godshuis is de perfecte symmetrie, de hiërarchische opbouw van de lagen en de sobere sierelementen. Het massieve gebouw is 75 meter lang en 56,5 meter breed. De vier grote vleugels vormen een gesloten complex die door een middenvleugel verdeeld wordt, waardoor twee binnentuinen of patio's ontstaan. Aan de oostzijde ontspringt de voorbouw van de kapel met de dominerende koepel en lantaarn. De kelderruimte is opgetrokken uit baksteen muren en gewelven die steunen op bakstenen pijlers, voor de keldervloer werd Doornikse steen gebruikt. De stijl van het gebouw is een vermenging van neo-classisme, neorenaissance en enkele barok elementen. In het interieur valt het kloosterkarakter op: lange gangen of galerijen met hoge kamers gegroepeerd rond twee binnenkoeren. De binnentuinen, galerijen, kamers en trapzalen komen zeer lichtig over. Het karakter van de kapel daarentegen is veel plechtstatiger, het gaat hier immers om een volwaardige kerkconstructie.

1849 Op 25 september 1849 werd het gesticht ingezegend en werd de kapel tot openbare bidplaats geconsacreerd onder patroonheilige Jozef. In hetzelfde jaar trokken de eerste nonnetjes, samen met 16 Gentse weesjes in het klooster. Ooit zouden er tot 118 weesmeisjes verbleven hebben en zou het hospitaal vol gelegen hebben met 3 lange rijen zieken. Na de dood van Juffrouw Van Damme werd het Godshuis bij testament geschonken aan de gemeente. In WO II was het Godshuis een toevluchtsoord en schuilplaats voor de plaatselijke bevolking. Achter de metersdikke muren en in de grote, overwelfde kelders was het veilig schuilen. De oorlogsschade was gelukkig beperkt tot enkele obus-inslagen en gebroken ruiten.

1970 Vanaf de jaren '70 neemt het verval van het Godshuis sterk toe : het aantal weeskinderen werd schaarser en het klooster toonde steeds meer ouderdomsverschijnselen. De zusters durfden de kapel niet meer binnen, de ruimte werd voor het publiek afgesloten en aan haar lot overgelaten. Later werd een gedeelte van het gebouw buiten gebruik gesteld waardoor ook hier het verval kon toeslaan. Na verloop van tijd beantwoordde het gebouw niet meer aan de wettelijke normen voor bejaardenopvang. Er werd beslist een nieuw rustoord te bouwen op een deel van het terrein, welke operationeel werd in 1990. Het Godshuis werd 'verweesd' achtergelaten, de inboedel werd niet opgeruimd en het gebouw werd niet duurzaam afgesloten. Het eens zo fiere Godshuis werd een oord van plundering, kleine criminaliteit en ongedierte. Het verval greep zo snel toe dat bepaald gedeeltes begonnen in te storten en het Godshuis nauwelijks meer dan een ruïne was eind de jaren '90.



Voorgerechten / Entrees / Starters

Soepen/ Potages/ Soups:

Dagsoep	€6,00
Potage du jour // Day soup	
Kreeftensoep	€9,90
Bisque d'homard // Lobster soup	

Vis/ Poisson/ Fish:

Gerookte paling / Appel/ Komkommer	€14,00
Anguille fumé / Pommes vertes / Comcombre // Smoked eel / Apple/ Cucumber	
Garnalen kroketten	€14,00
Croquette aux Crevette // Shrimp Croquettes	
Graved lax	€14,00
Saumon/Salé marine // Marinated Salmon	

Vlees/ Viande/ Meat:

Gebakken ganzenlever/ Appel/ Zoet zuur	€17,00
Foie d'oie / Pommes / Aigre doux // Fried Gooseliver / Apple/ Sweet Sour	
Tomaat/ Mozzarella vegetarisch	€12,00
Tomate / Mozzarella (vegetarièn) // Tomato/ Mozzarella (vegetarian)	



Hoofdgerechten / Plats / Main courses

Vis / Poisson / Fish:

Mosselen / Natuur / Goudmerk €25,90

Moules/Nature/ Mussels/ Nature

Mosselen / Witte wijn / Goudmerk €26,90

Moules / Vin Blanc // Mussels/ White wine

Paling in het groen €26,00

Anguille au vert // Eel in green

Gebakken Zeetong €32,00

Sole Meuniere // Panfried Sole

Vlees/ Viande/ Meat:

Américain Maison €16,90

Filet Pur / Peppersaus of Béarnaisesaus €26,00

Filet Pur / sauce au poivre / Béarnaise / Steak with Pepper or Béarnaisesauce

Ravioli van Ricotta en Spinazie en Couli van Tomaat €14,00

Ravioli aux epinard, coulis tomates //Ravioli of ricotta and spinach, tomato coullis

Wok / Groenten(vegetarisch) €14,00

Wok/ Légumes (Végetarièn) // Wok/ Vegetables (Vegetarian)

Kindermenu / Menu d'enfants / Menu for children

Kaaskroket / Ijsje €8,00

Croquettes du fromage / Glace // Cheese kroket / icecream



Nagerechten / Desserts

Crème Brulée	€8,00
Vanille- ijs / fondantchocolade Dame – Blanche / Ice Cream/ Hot chocolatsauce	€8,00
Sorbet Maison	€8,00
Balkje van chocolade	€8,00
Kazen / Verfijnd Fromages / Affinés/ Cheese Assorted	€11,00

Onze keuken is dagelijks geopend

Maandag tot en met zondag

Terras vanaf 15 uur voor een drankje en/of snack

Diner van 18:30 tot 21:00

Vraag aan onze medewerkers meer informatie

Het godshuis biedt nog veel meer!

Naast onze Antonia's Brasserie en onze 64 luxe kamers, verzorgen wij ook:

Seminaries, trouwfeesten, communies, personeelsfessten, ...

Een uniek kader voor elk evenement. Mogen wij U erop attent maken dat de gerechten die bij ons geserveerd worden niet geheel te vergelijken zijn met onze gerechten van de georganiseerde feesten, wij helpen u graag met een woordje uitleg over de culinaire en de feestelijkemogelijkheden in het Godshuis, die wij met het Godshuisteam tot in de puntjes verzorgen!

More than welcome



Wij serveren ook dagelijks een dagvers menu

Keuze uit :

3- gangen menu voor €34,50

**Voorgerecht
Hoofdgerecht
Nagerecht**

4-gangen voor €39,50

**Voorgerecht
Warm voorgerecht
Hoofdgerecht
Nagerecht**

5-gangen menu voor €49,50

**Voorgerecht
Warm voorgerecht
Hoofdgerecht
Bordje met verfijnde kazen
Nagerecht**

**Voor een betere service te geven
vragen wij een menu te nemen per tafel.**

Bij een gezelschap van 6 personen serveren wij enkel een menu.



Aperitieven:

Rode/ Witte port			€5,00
Rode/ Witte Martini			€5,00
Sherry Dry			€5,00
Ricard			€5,00
Pineau des Charentes			€5,00
Campari			€5,00
Kir			€5,00
Cocktail Maison	€6,50	Cocktail maison alcoholvrij	€5,50
Kir Royal			€5,50
Cava			€5,50
Gin / Bacardi / Smirnoff / Passoa / Pisang Ambon / Malibu / Bleu Curacao			€6,00
Champagne			€10,00

Bieren :

Carlsberg van 't vat / flesje		€3,00
Tourtel / alcoholvrij bier		€3,00
Hoegaarden / Kriek Timmermans		€3,00
Lefe blond/ Bruin /Augustijn (Biertje uit Meetjesland)		€3,50
Ramee abdijbier / Palm / Duvel		€4,00
Westmalle Triple/ Dubbel		€4,00

Frisdranken:

Coca cola / light/ fanta/ nestea/ Schweppes tonic/ Schweppes Soda/ Schweppes agrum /Gini	€2,30
Tao : Hydration / Energy / Vitality / Serinity	€3,50

Waters :

Bru bruisend 25cl / niet bruisend	€3,00
Galvanina 0,33cl bruisend/ niet bruisend	€3,50
Chaudfontaine 20cl bruisend/ niet bruisend	€2,30
Chaudfontaine 50cl bruisend / niet bruisend	€4,00
Chaudfontaine 1L bruisend / niet bruisend	€7,00
Voor de kinderen : water met grenadine	€1,50

Drankje na de koffie :

Drambuie / Kahlua / Bailey's / Amaretto / Tia Maria / Cointreau / Fernet Branca	€5,00
Johnnie Walker Red Label/ Four Roses / Jameson / J&B	€6,00
Jack Daniels / Armagnac	€6,50
Grappa / Limoncello	€6,50
Calvados Busnel / Calvados Busnel VSOP	€6,50 / €7,50
Grand Marnier/ Grand Marnier Triple Orange	€6,00/ €7,50
Remy Martin VSOP	€7,50
Martel	€6,00
Chivas Regal	€8,00
Dalwinnie 15 years	€11,00
Lagavullin 16years	€16,00



Huiswijn rood en wit per karaf	0,75cl – 15 €	0,375cl – 7,50 €	0,25cl – 5 €
--------------------------------	---------------	------------------	--------------

CHAMPAGNES & SCHUIMWIJN

Champagne Taittinger Brut Reserve	75 €
Champagne Castelnou	65 €
Fles Cava van het huis	30 €
Cava per glas /Champagne per glas	5,50 €/10€

WITTE WIJNEN

Riesling d'Alsace 'Kuehn'	25 €
Chablis 'L' de Laroche	39 €
Chablis Saint Martin	53 €
Los Vascos (Chili) Chardonnay	26 €
Muscadet des Coteaux de la Loire	22 €
Château Haut Maynes, Graves	26 €

RODE WIJNEN

Clos de May, Haut Medoc	39 €
Los Vascos (Chili) Cabernet Sauvignon	26 €
Château Lescalle Bordeaux Supérieur	26 €
Clos Saint Vincent Grand Cru	50 €
Tarrango van Brown Brothers (gekoeld)	29 €
Fixin "La Mazière" Bourgogne	60 €

ROSE WIJN

L'Oratoire de Saint Ser	25 €
-------------------------	------

DESSERT WIJN

Orange Muscat & Flora van Brown Brothers (37,5cl)	35 €
Per glas	11 €