



**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 kruiwagens 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

**Salade – Kreeft “Picasso” 24 €**

Salad with Lobster - Salade d'Homard

**Gerookte Paling – Aspergesoep (koud) – Zeebrugse Garnalen 19 €**

Eel, Asparagussoup and Shrimps – Anguille, soupe d'Asperges et Crevettes

*Wijntip: Los Vascos Chileense Chardonnay – Fles 26 € - Glas 5 €*

**Kwartel – Gekonfijte Ganzelever – Salade 20 €**

Quail, Gooseliver and Salad – Caille, Foie d'Oie et Salade

**Nieroogkreeftjes – Aardappel – Sabayon van Champagne 22 €**

Tiger Shrimps, Potato and Sabayon – Langoustines, Pommes de Terre et Sabayon

*Wijntip: Riesling d'Alsace 'Kuehn' – Fles 25 € - Glas 5 €*

**Ravioli – King Krab – Roodbaars 23 €**

Open Ravioli with Crab and Red Perch – Ravioli de Crabe et Rouget

**Loempia – Geitenkaas – Dip (Vegetarisch) 12 €**

Springroll with Goatcheese - Nem avec Fromage de Chèvre

## **Klassiekers – Classic Starters – Les Entrées Classiques**

**Tomaat met Zeebrugse Garnalen 18 €**

Tomato with Shrimps – Tomato et Crevettes Grises

**Garnalen Kroketjes 14 €**

Shrimp Croquettes – Croquette aux Crevettes



## INEDIT

Gastronomisch Bier

Het team van El Bulli onder leiding van Ferran Adria, 's werelds beste kok, heeft een bier samen met brouwerij Estrella Damm ontworpen dat geschikt is om bij een maaltijd te drinken. Onderstaand de engelse tekst met specificaties van dit bier dat geserveerd wordt als wijn en dat wij aanbieden aan een prijs van 9,50 €.



***Inedit** is a unique coupage of barley malt and wheat, flavored with coriander, orange peel and liquorice. **Inedit** is the first beer specifically created to accompany food. It is born from the conviction that a beer that could be paired with the utmost respect to the best cuisine was necessary. That is its aim and its virtue, and that is what makes **Inedit** different, special and unique. Has been created by Damm brew masters, heirs to a century-old tradition, and developers of highly appreciated beers, and by **Ferran Adrià**, Juli Soler and **El Bulli's sommeliers'** team.*

*To deliver the best of **Inedit**, we suggest keeping Estrella Damm **Inedit** in a wine cooler while it is being served in white wine glasses. It is important not to fill the glass more than half full so as to appreciate all its virtues. In good preservation conditions, **Inedit** will evolve towards new taste and nose registers. To be served from 4°C - 8°C.*

*Tasting notes:*

*High intensity and aromatic complexity. Its appearance is slightly cloudy. Fruity and floral to the nose, with a yeasty sensation and sweet spices reminiscences. Creamy and fresh texture, soft volume and delicate carbonic. Long aftertaste and pleasant memory. Made to accompany the festival of flavours modern cuisine offers us. For Sommeliers trying to accommodate different types of flavours has always been a nightmare... now there is a solution! With its delicate, sophisticated bubbles this beer can take acidic, sweet and sour flavours by the hand. the symphony of flavours in each dish is different, but there can be a common thread capable of unifying them all, for a sense of continuity so there is no need to switch drinks. This beer has a rich and highly adaptable bouquet. In other words a unique personality: smooth yet complex.*



## HOOFDGERECHTEN

**Ossehaas – Ganzelever – Krieltjes** **28 €**

Filetsteak with Gooseliver – Tournedos avec Foie d'Oie frais

*Wijntip: Fixin "La Mazière" Bourgogne – Fles 60 €*

**Kalfszwezerik – Krokant – Worteljus** **30 €**

Veal Sweetbread – Ris de Veau avec une sauce de Jus d'Orange et Carottes

**Lams carré – Mechelse Asperges – Rozemarijn** **29 €**

Lamb with Asparagus – Carré d'Agneau et Asperges

**Waterzooi – Paling uit 't Sentse** **23 €**

Fresh Eel – Anguille dans une Soupe de Fines Legumes

**Kabeljauw – Kruidenboter – Tomaat** **24 €**

Fried Cod with Garlic Butter – Cabillaud, Beurre d'Epices et Tomates

*Wijntip: Chablis 'L' de Laroche – Fles 39 € - Glas 7 €*

## **Klassiekers – Classic Main Courses – Les Plats Classiques**

**Zeetong (500 gram)** **32 €**

Panfried Sole – Sole Meunière

**Filet Pur met een dagsaus naar keuze** **26 €**

Steak and French Fries – Filet Pur avec sauce Béarnaise ou Poivre et Frites

**Mogen wij u erop attent maken dat de gerechten die in Antonia's Brasserie geserveerd worden niet geheel te vergelijken zijn met de menu's die wij serveren tijdens georganiseerde feesten, seminars, enz.. Vraag gerust aan onze zaalverantwoordelijke meer informatie aangaande "feestelijke" mogelijkheden.**



### **NAGERECHTEN**

<b>Creme Brulée op 3 wijzen</b>	<b>8 €</b>
Classic, Chocolate and Coffee Crème Brulée – Crème Brulée 3 Façons	
<b>Soep – Mango</b>	<b>10 €</b>
Red Fruits Soup with Mango – Soup des Fruist Rouges et Mango	
<b>Vanille-ijs – Chocolade – Room</b>	<b>8 €</b>
Vanilla Ice Cream with Chocolat and Cream – Dame Blanche	
<b>Rood Fruit – Sinaas – Sorbet</b>	<b>12 €</b>
Sorbet, Red Fruits and Orange – Sorbet des Fruits et Oranges	
<b>Kaas – assortiment</b>	<b>11 €</b>
Cheese Assorted – Plat de Fromages	
<b>Balkje – Chocolade – Vanille</b>	<b>9 €</b>
Cake with Chocolat and Vanilla – Gateau Chocolat et Vanille	

**Het Godshuis, gevestigd in een negentiende eeuwse klooster, biedt werkelijk een uniek kader voor elk evenement of elke bijeenkomst. Huwelijken, recepties, personeelsfeesten, borrels, diners, communie- en lentefeesten, galabals, productplacements, ... .**

**Het Godshuisteam verzorgt uw evenement organisatorisch en culinair tot in de puntjes!**

### **Keuken dagelijks geopend**

#### **Maandag t/m Vrijdag**

12u00 – 14u30 en 18u30 – 21u00

#### **Zaterdag**

18u30 – 21u30

#### **Zondag**

Brunch om 12u00 (enkel op reservatie)

Diner vanaf 18u30 – 21u00



Huiswijn rood en wit per karaf

0,75cl – 15 €

| 0,375cl – 7,50 €

| 0,25cl – 5 €

#### CHAMPAGNES & SCHUIMWIJN

Champagne Taittinger Brut Reserve	75 €
Champagne Castelnau	65 €
Cava Torre del Gall	30 €
Cava per glas	5 €

#### 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 Lescale 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 €